

VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO COVID 19

Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi per la gestione dell'emergenza COVID-19 sul luogo di lavoro

(Art. 271 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.)



SOMMARIO

1 FLUSSO SEMPLIFICATO DI VALUTAZIONE

2 OBIETTIVO E FINALITA'

3 VIRUS E MALATTIA

3 SINTOMI

4 TRASMISSIONE

5 TRATTAMENTO

6. RISCHIO BIOLOGICO DA COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

7. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AL RISCHIO COVID - 19

8. FIRME

9. ALLEGATI:

- A. Cosa posso fare per proteggermi?**
- B. I comportamenti da seguire**
- C. Come lavarsi le mani**
- D. Scheda di consegna e informazione al corretto utilizzo delle mascherine**
- E. Informativa sui comportamenti da tenere in azienda**
- F. Informativa per i lavoratori**
- G. Modulo di registrazione della temperatura corporea**

1. OBIETTIVO E FINALITA'

La presente valutazione del rischio biologico Sars-CoV-2 riassume le misure adottate per contrastare l'emergenza da rischio sanitario Covid-19 nelle singole aziende in relazione alle disposizioni previste dal DPCM 8 marzo 2020 e ss.mm.ii. e dagli specifici Protocolli condivisi.

La valutazione di rischio fa riferimento ai documenti: "Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle aziende" e "Linee di indirizzo per la gestione del rischio Sars Cov2 nel settore delle STRUTTURE RICETTIVE e RISTORAZIONE. Tali documenti sono stati elaborati dal Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento e riporta le principali azioni che devono essere seguite da parte del Datore di lavoro in tutte le tipologie di attività produttive, con esclusione delle realtà lavorative associate a contesti sanitari (ove le misure precauzionali sono strettamente e diversamente disciplinate).

Questo documento di rischio specifico dovrà essere inserito in appendice al documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/08.

Il Datore di Lavoro, con l'ausilio, se lo valuta necessario, del RSPP, del Medico Competente e del RLS-A/T, acquisendo le informazioni necessarie direttamente dai lavoratori interessati analizza le modalità operative aziendali per capire se sono rispettate le indicazioni attualmente diffuse dagli organi competenti.

2. VIRUS E MALATTIA

I Coronavirus sono una vasta famiglia di virus noti per causare malattie che vanno dal comune raffreddore a malattie più gravi come la Sindrome respiratoria mediorientale (MERS) e la Sindrome respiratoria acuta grave (SARS).

Sono virus RNA a filamento positivo, con aspetto simile a una corona al microscopio elettronico. La sottofamiglia Orthocoronavirinae della famiglia Coronaviridae è classificata in quattro generi di coronavirus (CoV): Alpha-, Beta-, Delta- e Gammacoronavirus. Il genere del betacoronavirus è ulteriormente separato in cinque sottogeneri (tra i quali il Sarbecovirus).

I Coronavirus sono stati identificati a metà degli anni '60 e sono noti per infettare l'uomo ed alcuni animali (inclusi uccelli e mammiferi). Le cellule bersaglio primarie sono quelle epiteliali del tratto respiratorio e gastrointestinale.

Ad oggi, sette Coronavirus hanno dimostrato di essere in grado di infettare l'uomo:

- *Coronavirus umani comuni: HCoV-OC43 e HCoV-HKU1 (Betacoronavirus) e HCoV-229E e HCoV-NL63 (Alphacoronavirus); essi possono causare raffreddori comuni ma anche gravi infezioni del tratto respiratorio inferiore*
- *altri Coronavirus umani (Betacoronavirus): SARS-CoV, MERS-CoV e 2019-nCoV (ora denominato SARS-CoV-2).*

Un nuovo Coronavirus (nCoV) è un nuovo ceppo di coronavirus che non è stato precedentemente mai identificato nell'uomo. In particolare, quello denominato SARS-CoV-2 (precedentemente 2019-nCoV), non è mai stato identificato prima di essere segnalato a Wuhan, Cina, a dicembre 2019.

La malattia provocata dal nuovo Coronavirus ha un nome: "COVID-19" (dove "CO" sta per corona, "VI" per virus, "D" per disease e "19" indica l'anno in cui si è manifestata). Lo ha annunciato, l'11 febbraio 2020, nel briefing con la stampa durante una pausa del Forum straordinario dedicato al virus, il Direttore generale dell'Oms Tedros Adhanom Ghebreyesus.

3. SINTOMI

I coronavirus umani comuni di solito causano malattie del tratto respiratorio superiore da lievi a moderate, come il comune raffreddore, che durano per un breve periodo di tempo. I sintomi possono includere:

- *naso che cola*
- *mal di testa*
- *tosse*
- *gola infiammata*
- *febbre*
- *una sensazione generale di malessere*

Come altre malattie respiratorie, l'infezione da nuovo coronavirus può causare sintomi lievi come raffreddore, mal di gola, tosse e febbre, oppure sintomi più severi quali polmonite e difficoltà respiratorie. Raramente può essere fatale. Le persone più suscettibili alle forme gravi sono normalmente gli anziani e quelle con malattie pre-esistenti, quali diabete e malattie cardiache.

Dato che i sintomi provocati dal nuovo coronavirus sono aspecifici e simili a quelli del raffreddore comune e del virus dell'influenza è opportuno, in caso di sospetto, contattare il medico di base.

4. TRASMISSIONE

Il nuovo coronavirus è un virus respiratorio che si diffonde principalmente attraverso il contatto con le goccioline del respiro delle persone infette ad esempio tramite:

- *la saliva, tossendo e starnutando;*
- *contatti diretti personali;*
- *le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi.*

In rari casi il contagio può avvenire attraverso contaminazione fecale.

Normalmente le malattie respiratorie non si trasmettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti.

Secondo i dati attualmente disponibili, le persone sintomatiche sono la causa più frequente di diffusione del virus. L'OMS considera non frequente l'infezione da nuovo coronavirus prima che sviluppino sintomi.

Il periodo di incubazione varia tra 2 e 12 giorni; 14 giorni rappresentano il limite massimo di precauzione.

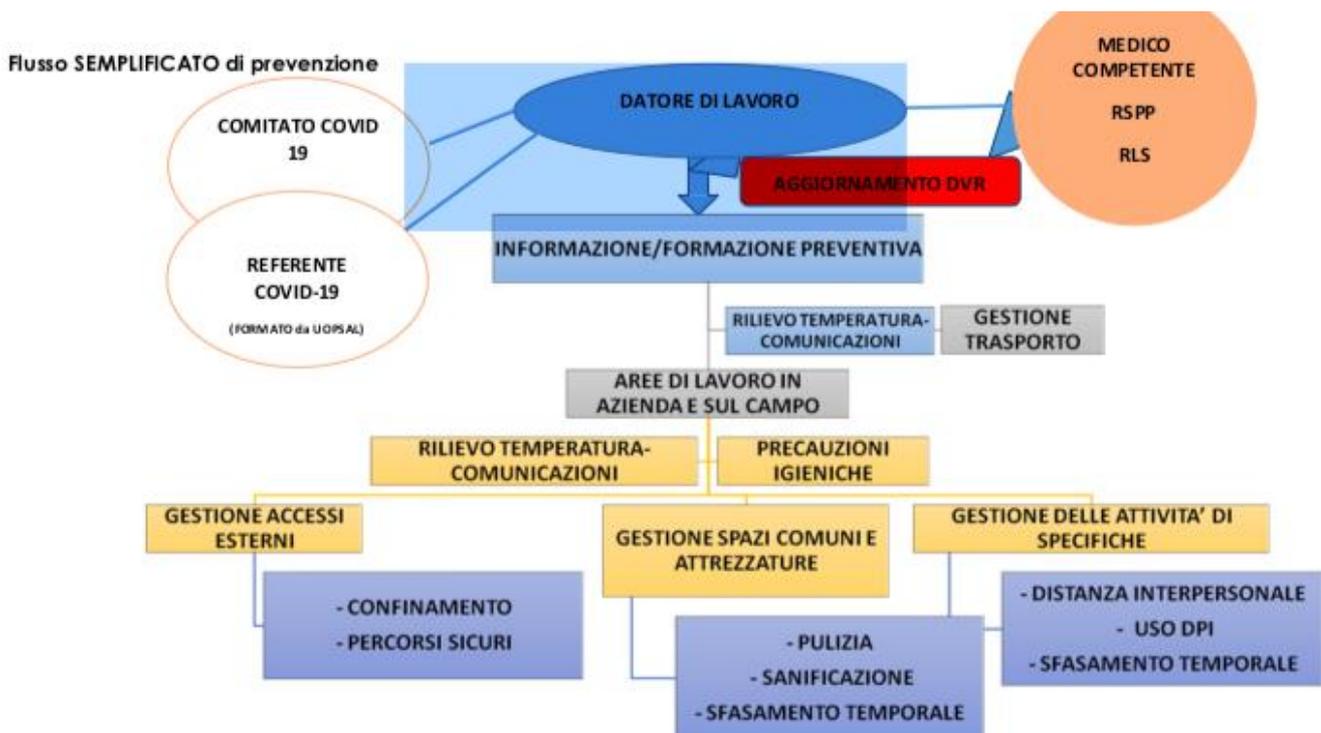
La via di trasmissione da temere è soprattutto quella respiratoria, meno quella da superfici contaminate. E' comunque utile l'importanza di una corretta igiene delle superfici e delle mani; l'uso di detergenti a base di alcol, come ad esempio disinfettanti contenenti alcol (etanolo) al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina)¹, è sufficiente a uccidere il virus

¹ Ministero della salute – www.salute.gov.it

5. TRATTAMENTO

Non esiste un trattamento specifico per la malattia causata da un nuovo coronavirus e non sono disponibili, al momento, vaccini per proteggersi dal virus. Il trattamento è basato sui sintomi del paziente e la terapia di supporto può essere molto efficace. Terapie specifiche sono in fase di studio.

SEMPLIFICATO DI PREVENZIONE



6. RISCHIO BIOLOGICO DA COVID 19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Il Covid-19 o agente biologico Sars-Cov-2, appartenendo alla famiglia dei coronavirus, è un agente biologico attualmente classificato nel **gruppo 2** dell'Allegato XLVI del D.Lgs. 81/08. Il contagio da Covid-19 può avvenire anche all'interno dei luoghi di lavoro o comunque per motivi di lavoro. Il datore di lavoro, attraverso l'adozione di misure di prevenzione e protezione dettate da provvedimenti speciali, a tal fine emanati dal Governo, è parte attiva al fine di contenere la diffusione dell'infezione. Le condizioni di esposizione al microrganismo possono essere:

- **di tipo specifico:** ovvero tipico dell'attività lavorativa svolta, come ad es. al personale sanitario del pronto soccorso, di reparti di degenza, di laboratorio. In tale circostanza la valutazione dei rischi è specificamente disciplinata.
- **di tipo generico:** in cui il rischio è presente ma non è direttamente riconducibile alla natura intrinseca della mansione esercitata, e non necessita di particolari misure precauzionali nel documento di valutazione dei rischi (es. comune influenza). Si pensi alle attività nelle scuole, negli ambienti industriali, alle attività commerciali, alle attività di trasporto.

A fronte della rilevanza sociale ed economica che sta assumendo il problema legato al Covid-19, per quelle attività dove l'esposizione è di **tipo generico**, la valutazione del rischio andrà svolta principalmente in funzione di specifiche disposizioni legislative loro eventuali successive modifiche (DPCM del 08.03.2020 e ss.mm.ii.).²

Il protocollo di gestione del rischio di contagio da COVID 19 deve essere verificato in concreto attraverso un apposito comitato interno con la partecipazione di RSA/RLS dove presenti, al fine di controllare e garantire il pieno rispetto delle regole di prevenzione e protezione.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

7. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AL RISCHIO COVID 19

Al fine di contrastare e contenere la diffusione del virus COVID-19, vengono di seguito riportate le principali indicazioni operative da adottare in azienda, finalizzate ad incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19. Il COVID-19 rappresenta, infatti, un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione.

In assenza delle adeguate misure si dovrà provvedere alla sospensione delle attività lavorative.

IDENTIFICAZIONE REFERENTE COVID

Tramite un'ordinanza del presidente del PAT 2020 raccomanda fortemente l'individuazione di una figura professionale a divenire REFERENTE per le problematiche legate all'emergenza Covid-19.

I Compiti del "REFERENTE Covid-19" sono: supporto al datore di lavoro (al quale rimangano in capo le responsabilità) nella definizione del protocollo anti contagio Covid-19 e delle misure di prevenzione per il controllo del rischio Covid-19; sensibilizzazione, informazione e formazione del personale; verifica del rispetto di quanto previsto dal proprio protocollo (vedere Faq Uopsal Covid-19), essere un punto di contatto con il Sistema sanitario provinciale (Dipartimento Prevenzione, UOPSAL, Igiene Pubblica, ecc).

All'interno del "Hotel Milano" sono stati identificati come referenti Covid-19 Roberto Simoni e Paolo Simoni.

Roberto Simoni e Paolo Simoni hanno effettuato specifico corso online organizzato da TSM in collaborazione con UOPSAL.

INFORMAZIONE

Ai lavoratori e ai clienti vengono date adeguate informazioni in merito ai comportamenti da tenere (rimanere presso il proprio domicilio in caso di sintomatologia febbrile o da infezione respiratoria, raccomandando di limitare i contatti sociali e contattando il medico curante ecc.) e sui riferimenti telefonici utili per comunicare in modo tempestivo con le Autorità Sanitarie locali della PAT (N. verde 800 867 388 e 112 per emergenze);

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Il personale dipendente, prima di recarsi al luogo di lavoro dovrà effettuare in autonomia presso la sua abitazione e prima di recarsi a lavoro la misurazione della temperatura corporea.

Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5° e comunque in caso di sintomi influenzali, (come ad esempio tosse, raffreddore, mal di gola), non dovrà accedere ai luoghi di lavoro.

Le persone in tale condizione, nel rispetto delle indicazioni riportate, non dovranno recarsi sul lavoro ma dovranno contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

L'azienda potrà effettuare in caso di necessità il controllo della temperatura.

A tal fine di provvederà a **rilevare a temperatura e non registrare il dato acquisto**. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali.

Rilevazione della temperatura:

Per tutti i lavoratori presenti sul luogo di lavoro (incluso il datore di lavoro) e i clienti che pernoveranno in struttura viene compilata un'autodichiarazione per l'assenza di sintomi influenzali. Per gli ospiti la compilazione avverrà al primo accesso con la comunicazione dell'assenza di sintomi influenzali nei 14 giorni precedenti.

Per i lavoratori invece, sarà fornito quotidianamente un modulo che ne dichiarerà la mancanza di sintomi nelle 24h precedenti.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

In caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, sono assicurate modalità tali da garantire la riservatezza e la dignità del lavoratore.

Tali garanzie sono assicurate anche nel caso in cui il lavoratore comunichi all'ufficio responsabile del personale di aver avuto, al di fuori del contesto aziendale, contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 e nel caso di allontanamento del lavoratore che durante l'attività lavorativa sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria e dei suoi colleghi.

AERAZIONE DEGLI AMBIENTI

La qualità dell'aria indoor negli ambienti lavorativi, indipendentemente dagli effetti sulla salute, ha un'importante influenza sulle prestazioni e sul benessere ambientale.

Di seguito si riportano alcune azioni e raccomandazioni generali che metterò in atto giornalmente nelle condizioni di emergenza associate all'epidemia virale SARS-CoV-2:

- Sarà garantito un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti aprendo con maggiore frequenza le aperture quali finestre e balconi. L'ingresso dell'aria esterna all'interno degli ambienti opera una sostituzione/diluizione e, contemporaneamente, una riduzione delle concentrazioni degli inquinanti specifici (es. COV, PM10, ecc.), della CO2, degli odori, dell'umidità e del bioaerosol che può trasportare batteri, virus, allergeni, funghi filamentosi (muffe). In particolare, scarsi ricambi d'aria favoriscono, negli ambienti indoor, l'esposizione a inquinanti e possono facilitare la trasmissione di agenti patogeni tra le persone. ^[1]_[SEP]
- Il ricambio dell'aria terrà conto del numero delle persone presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti. Evitare la creazione di condizioni di disagio/discomfort (correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo) per il personale nell'ambiente di lavoro.
- Essendo dotati di impianti di ventilazione che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e che provvedono all'ingresso e all'estrazione dell'aria, sarà disattivata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria.
- Gli impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, fancoil, o termoconvettori) saranno tenuti spenti nelle aree comuni per evitare il possibile ricircolo del virus SARS-CoV-2 in aria. ^[1]_[SEP]
- Nel caso di locali senza finestre (es. spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza delle persone al fine di ridurre le concentrazioni di inquinanti nell'aria.

All'interno della struttura "Hotel Milano" viene garantito un buon ricambio di aria in tutti gli ambienti di lavoro mediante l'apertura costante di superfici finestrate e porte. Il ricambio d'aria è quindi garantito continuamente da aerazione naturale. Sono presenti impianti di condizionamento ma non saranno utilizzati!

Durante le operazioni di pulizia vengono rispettate idonee procedure e vengono evitati i detersivi profumati in quanto, nonostante la profumazione aggiungono inutilmente sostanze inquinanti e degradano la qualità dell'aria indoor.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

Informazione e formazione

-Informazione:

Sono stati informati lavoratori e utenti (fornitori, clienti, visitatori), con le modalità più idonee ed efficaci sulle modalità di trasmissione, sintomi, norme di igiene, procedure adottate per evitare la diffusione del virus e in particolare sulla necessità di garantire il distanziamento sociale.

Strumenti utili alla diffusione delle informazioni, sono rappresentati da:

- Invio, consegna di depliant informativi;
- Affissione di specifiche informative all'ingresso, fuori dei servizi igienici e negli spazi comuni;

-Formazione:

Sono stati affrontati i seguenti argomenti:

- cambiamenti organizzativi adottati ai sensi del protocollo (al solo personale coinvolto);
- modalità di svolgimento di eventuali misure di monitoraggio attuate ai sensi del protocollo, es. misurazione della temperatura (al solo personale incaricato), compilazione di comunicazioni autocertificazioni (a tutto il personale coinvolto);
- norme igienico-sanitarie personali (a tutto il personale), etc.
- corretto utilizzo dei DPI (mascherine, guanti etc.)
- modalità di svolgimento delle operazioni di igienizzazione/pulizia/sanificazione (come da procedura v.capitolo specifico)
- sugli obblighi previsti dagli attuali DPCM (non andare al lavoro, non uscire di casa, rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre oltre 37.5° o altri sintomi influenzali e di chiamare l'Autorità sanitaria o dopo aver informato e consultato il proprio medico di famiglia).

Per approfondire si rinvia al cap 3 "Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle Aziende" emanato dal Comitato di Coordinamento Provinciale SSL.

Modalità di accesso in azienda

Sono indicate prima dell'accesso alla struttura. ~~Per approfondire si rinvia al cap 4 "Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle Aziende" emanato dal Comitato di Coordinamento Provinciale SSL.~~

RAPPORTI TRA LE PERSONE

In considerazione del fatto che la via primaria di trasmissione del virus COVID-19 sia quella da persona a persona, principalmente attraverso le goccioline del respiro che le persone infette trasmettono in fase di espirazione (in particolare quando si tossisce), il protocollo è stato impostato tenendo conto delle diverse relazioni delle persone all'interno delle strutture ricettive.

I giornali, le riviste e i libri di carta non saranno messe a disposizione dei clienti.

All'entrata della struttura, prima delle sale da pranzo e/o del bar così come alla cassa è stato posizionato un dispenser con soluzione disinfettante e con l'indicazione di utilizzo prima dell'accesso.

RAPPORTI TRA I CLIENTI

Sono state individuate delle misure organizzative affinché venga rispettata la distanza di sicurezza almeno 1 m (percorsi, accessi e limitazione degli spazi comuni, segnaletica). I clienti saranno adeguatamente informati (infografiche, cartellonistica, poster,...) sulle misure adottate dall'impresa per il rispetto delle stesse e per l'uso di mascherine. Il cliente indosserà la mascherina ogni qual volta si sposta negli spazi comuni, ovvero quando è occupato in attività propedeutiche o successive al pasto al tavolo (pagamento alla cassa, spostamenti, utilizzo servizi igienici).

Nelle sale da pranzo, e nei bar i tavoli sono posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia maggiore di 1 m e che i clienti che sono rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 metro, anche lateralmente,

Potranno anche essere inserite barriere sui tavoli per poter ridurre il previsto distanziamento di 1 metro tra i clienti.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

Al fine di ottimizzare l'attività potrà eventualmente organizzare più turni con più servizi riducendo il tempo di permanenza dell'utenza che dovrà essere adeguatamente informata sulle nuove disposizioni.

I tavoli negli ambienti esterni (terrazza) saranno posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia, sia maggiore di 1 metro e che le persone rivolte l'una verso l'altra siano distanziate da almeno 1 metro, anche lateralmente.

Gli ambienti indoor in cui soggiornano le persone saranno arieggiate frequentemente. Nel caso di clienti "conviventi" non sarà necessario il rispetto del distanziamento tra di loro, sia nei percorsi, negli ascensori, nei tavoli, nelle zone comuni e ricreative.

I servizi igienici sono una zona di particolare rischio di contagio e quindi sono gestiti in maniera attenta, evitando gli assembramenti e l'avvicinamento tra le persone. L'accesso ai servizi igienici è gestito attraverso una delimitazione degli ingressi (non più di uno alla volta) tramite segnalazione a terra. È prevista la sanificazione frequente dei bagni (e soprattutto sulle superfici di contatto, rubinetteria, maniglie, interruttori, ecc) oltre che la presenza di dispenser all'esterno con la disposizione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita.

Per i clienti che pernorranno all'interno della struttura è presente un dispenser igienizzante al centro di ogni piano superiore utilizzato per le stanze della clientela.

RAPPORTI FRA CLIENTE E PERSONALE

Il personale è adeguatamente addestrato a fornire indicazioni ai clienti sulle regole della struttura rispetto al rischio COVID-19.

Il personale di sala e/o addetto al bar indossa mascherine e igienizza le mani prima e dopo il servizio ad un tavolo.

Se possibile sarà diversificato il personale che consegna le pietanze da quello che libera i tavoli.

Per il personale addetto ai servizi ai tavoli è necessario l'uso della mascherina chirurgica per tutto il turno di lavoro e ove possibile utilizzo dei guanti; questi ultimi sono comunque sempre da utilizzare durante le attività di igienizzazione poste in essere al termine di ogni servizio al tavolo. È, comunque, ribadita la necessità di una corretta e frequente igiene delle mani, anche attraverso la messa a disposizione in punti facilmente accessibili dei locali di apposti dispenser con soluzione idroalcolica. Al tavolo del cliente non sarà possibile lasciare a libero servizio condimenti o altri alimenti (oliera, formaggiera, cestino del pane) o altri oggetti se non possono essere sanificati tra un cliente e l'altro o sostituiti. Diversamente saranno igienizzati tra un servizio e l'altro.

Sono state adottate delle tovagliette per comunicare il menù al cliente. Queste hanno un utilizzo monouso.

Nella fase di pagamento, il personale indossa sempre la mascherina e mantiene il distanziamento sociale oltre ad avere una barriera in plexiglass con il cassiere.

Saranno privilegiati i pagamenti elettronici.

Lo scambio di denaro o carte di credito/bancomat può essere fatto indossando guanti monouso da parte del personale o igienizzando frequentemente le mani.

L'ingresso e l'uscita del cliente dal locale avverrà garantendo il distanziamento sociale oppure alternando i flussi temporalmente.

Il servizio al banco è effettuato limitatamente alle bevande e per il tempo strettamente necessario alla consumazione, solo qualora possano essere rispettate le regole di distanziamento sociale fra dipendenti e clienti e i clienti stessi, anche considerando gli spazi e i percorsi dei dipendenti per il servizio al tavolo e i clienti seduti ai tavoli stessi, segnando le distanze previste e il numero possibile di avventori (sono stati posizionati a terra dei nastri adesivi per individuare le singole postazioni di disponibilità del consumo di bevande al banco). Il banco sarà igienizzato dopo ogni servizio.

Per il servizio al tavolo qualora vengano impiegati vassoi saranno diversi o igienizzati tra un cliente e l'altro; in particolare saranno usati vassoi per il solo ritiro delle stoviglie sporche. Se non sarà possibile avere personale dedicato alle diverse fasi (consegna degli ordini e ritiro dello sporco), si prevede l'igienizzazione delle mani.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

I clienti non possono servirsi autonomamente al buffet, che sarà assicurato solo attraverso il servizio del personale di sala con servizio al tavolo, previa comunicazione al cliente delle relative disponibilità. Gli alimenti andranno protetti e adeguatamente schermati dal cliente.

Il personale addetto alle operazioni di pulizia degli spazi riservati e comuni, dovrà indossare la mascherina e i guanti.

Il personale addetto all'attività di asporto pasti pronti dal ristorante, pizzeria o dal bar che entra in contatto con il cliente, indossa la mascherina e impiega guanti monouso. Andrà mantenuta la distanza sociale ed il cliente deve indossare la mascherina.

È presente un dispenser con igienizzante in prossimità dell'ingresso della struttura con l'indicazione di igienizzare le mani appena entrati. Sono stati installati dispenser prima della porta di accesso dei locali e del terrazzo quindi prima di toccare le maniglie delle porte. È presente un dispenser con igienizzante anche in prossimità della cassa per consentire al cliente, l'igienizzazione delle mani dopo aver effettuato il pagamento.

La vendita d'asporto sarà effettuata utilizzando contenitori monouso, ove possibile previa ordinazione on-line o telefonica, garantendo che gli ingressi per il ritiro dei prodotti ordinati, dilazionati nel tempo, allo scopo di evitare gli assembramenti all'esterno. Il cliente si tratterà il tempo strettamente necessario alla consegna e al pagamento..

Gli alimenti da consegnare al cliente saranno inseriti nelle confezioni/imballaggi negli spazi ove normalmente vengono preparati e dove il personale adotta buone prassi di igiene e di produzione come stabilito dal Piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP.

RAPPORTI TRA IL PERSONALE

Sono state adottate misure di sicurezza anti-contagio organizzando le attività e il layout e gli spazi di lavoro, garantendo una distanza di almeno un metro. Laddove non fosse praticabile il distanziamento sociale, è necessario indossare mascherina o installare barriere fisiche sulle postazioni di lavoro.

Il personale di cucina deve garantire una costante e frequente igienizzazione delle mani e indossare la mascherina.

Dovranno essere utilizzati altresì guanti in tutte le attività in cui ciò sia possibile. Tale valutazione rientrerà nel documento di autocontrollo basato sul sistema HACCP. I guanti quando impiegati, vanno sostituiti secondo le buone prassi di igiene (es. in caso utilizzo servizi igienici, cambio lavorazioni).

In prossimità dell'ingresso in cucina è presente un dispenser con disinfettante.

Per il consumo dei pasti dei dipendenti nella struttura, valgono le regole dei clienti, con una diversa ripartizione/assegnazione degli spazi.

Per le pause brevi dal lavoro è stato ricordato al personale di mantenere il distanziamento sociale e il lavaggio delle mani prima della pausa e dopo la ripresa del lavoro.

Il personale che pernotta nella struttura, dove possibile dovrebbe avere uno spazio riservato per il pernottamento ed il servizio igienico. L'eventuale condivisione della stanza e del bagno tra due o più persone, al fine di contenere il rischio, va gestita con alcune precauzioni:

- le persone che condividono la stanza devono possibilmente essere le stesse;
- il ricambio d'aria deve essere il maggiore possibile;
- particolare attenzione e accuratezza nella pulizia e nella disinfezione dei locali;

RAPPORTI TRA IL FORNITORE E IL PERSONALE

I fornitori esterni lasceranno il carico in fondo alla rampa del seminterrato della struttura così da non avere occasioni di contatto con il personale che successivamente raccoglierà la merce. Sarà assicurata l'igienizzazione delle mani. L'addetto dovrà trattenersi solo per il tempo di consegna delle merci.

PRESTATORI DI SERVIZI ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA O MANUTENTORI

Per quanto possibile l'accesso di personale esterno è stato ridotto.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

Come per i fornitori, saranno disponibili procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, tempistiche predefinite al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e i clienti presenti.

Qualora il titolare scelga di avvalersi di un servizio esterno di sanificazione della struttura, nell'incarico si devono stabilire con precisione i luoghi da sanificare, che comprendano anche le superfici di contatto più frequente (es. maniglie, rubinetteria, corrimano, pulsantiere, telefoni, porte, tavoli, sedie, carrelli, ecc), la frequenza ed i prodotti (con scheda tecnica) da utilizzare. Per maggiori informazioni sulla sanificazione si veda la circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22/02/2020. Andrà specificato chi mette a disposizione le attrezzature ed i materiali, nonché i prodotti. Si ricorda che sia appaltante che appaltatore sono responsabili della corretta esecuzione delle operazioni di sanificazione, ciascuno per la propria parte. Resta in capo al responsabile della struttura la verifica sulle operazioni svolte e sulla frequenza stabilita.

SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Anche in assenza di casi di COVID-19 nello stabile, si cercherà di incrementare/migliorare i servizi di igiene. Un'attenzione speciale è data alla pulizia come misura generale di prevenzione per l'epidemia da Coronavirus. La sanificazione di superfici che vengono spesso toccate – maniglie di porte e finestre, pulsanti, pulsantiere cassa, terminale bancomat, corrimano, interruttori, rubinetti etc sarà particolarmente accurata, scrupolosa e frequente.

Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici sono stabilite in apposita procedura che disponga una maggior frequenza, rispetto al piano di autocontrollo pre-COVID19 (procedura che andrà ad integrare il piano stesso), con cui devono essere pulite le superfici con maggiori contatti, i materiali impiegati, i prodotti utilizzati, le modalità di esecuzione – compresi i tempi di contatto se previsti dai prodotti e le concentrazioni - chi esegue le operazioni, quali dpi indossa l'addetto. Va tenuto conto che gli ambienti saranno arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di sanificazione.

Oltre alle dotazioni normalmente impiegate (guanti monouso, mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione), sono garantite, per la gestione (assistenza) di eventuali casi, un paio di kit che includano i seguenti elementi: Filtrante facciale FFP2, occhiali o protezione facciale, guanti monouso. Si ricorda che le mascherine chirurgiche, se monouso, vanno sostituite almeno una volta al giorno e non vanno tolte e indossate ripetutamente; il cambio frequente dei guanti non sostituisce il lavaggio delle mani prima e dopo il loro uso.

Le attività di sanificazione e disinfezione di tutte le superfici dell'hotel sono stabilite in apposita procedura che dispone una maggior frequenza, rispetto al piano di autocontrollo pre-COVID19 (procedura che andrà ad integrare il piano stesso), con cui devono essere pulite le superfici con maggiori contatti (v. paragrafo precedente), i materiali impiegati, i prodotti utilizzati, le modalità di esecuzione – compresi i tempi di contatto se previsti dai prodotti e le concentrazioni - chi esegue le operazioni, quali dpi indossa l'addetto. Va tenuto conto che gli ambienti devono essere arieggiati frequentemente, in modo particolare durante le operazioni di sanificazione.

L'individuazione delle superfici più critiche, sulle quali adottare misure più frequenti di disinfezione, sarà oggetto di valutazione da parte del titolare.

Sono stati garantiti ai lavoratori indicazioni su come e quando devono essere utilizzati i DPI e sulle buone pratiche igieniche, che comprendono in particolare il lavaggio frequente ed efficace delle mani.

LAVAGGIO DI STOVIGLIE E TESSUTI PER LA TAVOLA

Lavare piatti, bicchieri, posate e simili in lavastoviglie. Se per qualche motivo il lavaggio automatico non sarà possibile, in caso di lavaggio manuale si utilizzerà le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo. Le stoviglie sporche non rimarranno sui piani di lavoro o sui tavoli per tempi prolungati. Le stoviglie lavate e disinfettate a mano, saranno asciugate con carta monouso o equivalenti. Sarà garantita la separazione tra sporco e pulito.

È necessario sottoporre a sanificazione tutti gli oggetti, anche se non utilizzati a tavola, che potrebbero essere entrati in contatto con le mani dei clienti. Analogamente anche per tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola sarà fatto un lavaggio a 70°C o più con successiva stiratura. Tovaglie e tovaglioli vengono sostituiti al cambio del cliente.

LAVAGGIO BIANCHERIA DA CAMERA

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

Analogamente la biancheria da camera, verrà trattata come il tovagliato. Coperte e piumini andranno arieggiati. Privilegiare l'uso di coperte inserite in sacchi copri piumino che consentono il lavaggio al cambio dell'ospite. Nel caso in cui il servizio della biancheria fosse esternalizzato è necessario richiedere al fornitore il rispetto delle normative vigenti.

GESTIONE SPOGLIATOI

Sarà evitato l'affollamento attraverso un'ideale organizzazione dei turni per accedere agli spogliatoi. Gli spogliatoi sono utilizzati da un solo lavoratore alla volta.

Sarà provvista anche per gli spogliatoi un'accurata pulizia e sanificazione frequente.

PRODOTTI PER LA DISINFEZIONE

Saranno utilizzati prodotti commerciali per la disinfezione, etichettati come "disinfettanti" e non solo come detergenti e/o sgrassatori. Informazioni sulla composizione e sulle modalità d'uso, sono in etichetta e sulla scheda tecnica di prodotto (di norma rinvenibile su internet utilizzando link in etichetta). Nella struttura sarà utilizzato "SEPTOGARD AP PLUS" per tutte le superfici lavabili come pavimenti e piastrelle, in alternativa sarà utilizzato l'alcool (ad almeno 75%) su tavoli, bancone del bar, camere da letto e nello specifico (alternandosi) il prodotto "OXY HACCP".

I prodotti a base di cloro derivati riportano la % di "cloro attivo", quelli a base di alcoli la % di "alcol" nella soluzione. È stata dimostrata l'efficacia di tali prodotti anche dopo un minuto di contatto anche se, ogni singolo prodotto, al fine di una massima efficacia di azione, andrà utilizzato secondo le modalità d'uso (diluizione e tempo di contatto), riportate in etichetta e/o sulla scheda tecnica di prodotto.

COMPORAMENTO IN CASO DI RISCONTRO POSITIVO IN HOTEL

Il dipendente DEVE comunicare tempestivamente al medico di base e al titolare la comparsa di sintomi riconducibili a COVID-19.

Se un lavoratore segnala sintomi simil-influenzali, egli deve indossare immediatamente la mascherina chirurgica, interrompere immediatamente il lavoro e cercare assistenza medica.

Nel caso in cui un lavoratore manifesti sintomi simil-influenzali e abbia condiviso la stanza con altri lavoratori, gli stessi dovranno essere temporaneamente isolati, se possibile in stanze separate in attesa delle indicazioni medico-sanitarie (medico di base e APSS – Igiene Pubblica Territoriale / Dipartimento di Prevenzione).

Le stesse raccomandazioni sono da intendersi valide anche per i lavoratori che condividono il pernottamento in appartamenti esterni alla struttura ricettiva e messi a disposizione dal datore di lavoro.

Se la persona interessata è un ospite della struttura ricettiva, si sconsiglia la permanenza della persona sintomatica nella struttura. Se l'ospite rimane nella struttura eventualmente insieme ai suoi conviventi, egli deve essere isolato temporaneamente in una stanza, in attesa delle indicazioni medico-sanitarie e organizzative (medico di base e APSS – Igiene Pubblica Territoriale / Dipartimento di Prevenzione).

Per ospiti e lavoratori in isolamento temporaneo, il vassoio con il pasto verrà lasciato all'esterno della stanza. L'ospite/lavoratore preleverà il vassoio, senza uscire dalla stanza.

A seconda della disponibilità delle camere, gli eventuali accompagnatori devono essere spostati in un'altra stanza. Per lo smaltimento dei DPI impiegati per le pulizie, dei rifiuti presenti nella stanza, del materiale usa e getta impiegato per le pulizie, si procederà nel seguente modo:

- Inserire gli oggetti direttamente in sacchi dedicati indossando guanti monouso e chiuderli, non compprimerli e smaltirli come rifiuti solidi urbani seguendo le regole della raccolta differenziata;
- Nel caso di rifiuti contaminati COVID-19 inserire il/i sacchi in un ulteriore sacco che andrà anch'esso chiuso bene facendo attenzione a non compprimerli e smaltirli come rifiuto solido urbano INDIFFERENZIATO.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

MATERIALI E PROTEZIONI PER IL PERSONALE

Sarà garantito l'approvvigionamento, in quantità e qualità di:

- guanti monouso e mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione
- disinfettante per le mani
- disinfettanti (ipoclorito e alcol)
- carta monouso
- altri dispositivi necessari per la prevenzione rischio COVID-19.

Oltre alle dotazioni normalmente impiegate (guanti monouso, mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione), si potrà avere a disposizione, per la gestione (assistenza) di eventuali casi, almeno un paio di kit che includano i seguenti elementi: filtrante facciale FFP2, occhiali o protezione facciale e guanti monouso. È stato ricordato che le mascherine chirurgiche vanno sostituite almeno una volta al giorno e non vanno tolte e indossate ripetutamente; il cambio frequente dei guanti non sostituisce il lavaggio delle mani prima e dopo il loro uso.

GESTIONE RIFIUTI E INFORMAZIONI PRATICHE PER LA SANIFICAZIONE

Con condizioni normali (no sintomi no positivi): rifiuti indifferenziati. Si consiglia di avere bidoni chiusi con apertura a pedale.

Con condizioni speciali (sintomi e/o positivi): rifiuti indifferenziati ma raccolti in due sacchetti di plastica uno dentro l'altro in un contenitore dedicato chiuso con apertura a pedale. Per lo smaltimento dei DPI impiegati per le pulizie, materiale monouso impiegato per le pulizie, ecc si procederà nel seguente modo: inserire gli oggetti direttamente in sacchi dedicati indossando guanti monouso e chiuderli; inserire il/i sacchi in un ulteriore sacco che andrà anch'esso chiuso bene; avvertire l'ente gestore per lo smaltimento dei rifiuti che dovrà effettuare il ritiro di rifiuti COVID-19.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

Istruzioni pratiche ai fini della preparazione dei prodotti per la sanificazione

Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 5%			
come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 100 ml di prodotto in 900 millilitri di acqua (100ml corrisp. a circa 1/2 bicchiere di acqua)	Recipiente da 5 litri: 0,5 litri di prodotto in 4,5 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 1 litro di prodotto in 9 litri di acqua
come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 20 ml di prodotto in 980 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 100 ml di prodotto in 4,9 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 200 ml di prodotto in 9,8 litri di acqua
Se sulla confezione della candeggina è indicata la presenza di cloro al 3%			
come arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 167 ml di prodotto in 833 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 0,83 litri di prodotto in 4,17 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 1,67 litri di prodotto in 8,33 litri di acqua
come arrivare alla diluizione dello 0,1% di cloro attivo	Recipiente da 1 litro: 33 ml di prodotto in 967 millilitri di acqua	Recipiente da 5 litri: 167 ml di prodotto in 4,833 litri di acqua	Recipiente da 10 litri: 330 ml di prodotto in 9,67 litri di acqua

Note: predisponiamo i calcoli per recipiente da un litro, poi è agevole ottenere altri risultati per eventuali altri contenitori mancanti: è sufficiente moltiplicare i dati per ottenere i valori negli altri recipienti. Ad esempio, se si vuole aggiungere un recipiente da 5 litri, basta moltiplicare per 5 tutti i valori del contenitore da un litro.

La candeggina in commercio presenta in etichetta la percentuale di cloro attivo (normalmente 3% o 5%). Se la candeggina è al 5%, in un litro ci sono 50 ml di cloro. Se la candeggina è al 3%, in un litro ci sono 30 ml di cloro.

Se si vuole arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro, in 1 litro di prodotto voglio 5 ml di cloro, e quindi 995 ml di acqua.

Ad es. quanta candeggina mi serve per fare sanificare, se la candeggina è al 5% cloro? Utilizziamo una proporzione per ottenere la quantità necessaria:

(1 litro di candeggina al 5%) sta a (50 ml di cloro contenuti) come (quantità necessaria) sta a (5 ml)

X (quantità necessaria) = 1 litro * 5 / 50 = 100

Pertanto per un litro d'acqua mi servono 100 ml di candeggina, e 900 di acqua per portare la soluzione al litro.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

FONTI DI RIFERIMENTO

- Decreto legge del 25 marzo 2020, n. 19;
- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, del 22 marzo 2020;
- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, del 10 aprile 2020;
- Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del Sars-Cov-2 negli ambienti di lavoro, 14/03/2020;
- Ordinanze del Presidente della Provincia Autonoma di Trento del: 13 aprile 2020; 15 aprile 2020; 19 aprile 2020; 25 aprile 2020; 2 maggio 2020; 6 maggio 2020;
- Linee di indirizzo per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle aziende, Comitato di Coordinamento in materia di SSL della PAT, del 25/03/2020;
- INAIL Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da Sars-Cov-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione aprile 2020;
- Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del Sars-Cov-2 negli ambienti di lavoro, 24/04/2020;
- Indirizzi per la gestione dell'emergenza COVID-19 nelle aziende, del 26/04/2020; - Linee guida OMS per strutture ricettive - marzo 2020;
- Indicazioni operative dell'Istituto superiore della Sanità. Contatti utili per informazioni Emergen

NUMERI DI EMERGENZA

#CORONAVIRUS
Numeri utili in Trentino

Per informazioni di
carattere tecnico/sanitario

800 867388
dalle 8.00 alle 20.00

Solo per le emergenze

112

The infographic features a dark blue background with a microscopic view of a virus. It is divided into two white rounded rectangular boxes. The left box contains the text 'Per informazioni di carattere tecnico/sanitario' above a green phone icon and the number '800 867388', with 'dalle 8.00 alle 20.00' below it. The right box contains the text 'Solo per le emergenze' above a white phone icon and the number '112'.

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

13. FIRME

Data:

Il Datore di Lavoro

Data:

*Il Responsabile Servizio
Prevenzione e Protezione*

Per presa visione (se necessario):

Data:

Il Medico Competente

Data:

RLS se nominato

Allegato A - COSA POSSO FARE PER PROTEGGERMI?

Ogni soggetto, indipendentemente al suo grado di esposizione al Covid-19, può dare un notevole contributo nel limitare la diffusione e il contagio del virus attraverso l'adozione di comportamenti consapevoli e responsabili da osservare negli ambienti di vita, così come nei luoghi di lavoro:

- 1. Lavare spesso le mani con acqua e sapone per almeno 60 secondi oppure con soluzioni preferibilmente idroalcoliche;**
- 2. Mantenere la distanza di almeno 1 metro da alte persone;**
- 3. Evitare abbracci e strette di mano;**
- 4. Evitare di toccare occhi, naso e bocca con le mani;**
- 5. Tossire e starnutire all'interno del gomito o utilizzando un fazzoletto usa e getta;**
- 6. Pulire spesso le superfici che usi con disinfettanti a base di cloro o alcol;**
- 7. Evitare di condividere bottiglie, bicchieri, sigarette, asciugamani e in genere oggetti ad uso personale**
- 8. Evitare il contatto ravvicinato con persone che manifestano sintomi di infezioni di tipo respiratorio (febbre, raffreddore e/o tosse);**
- 9. Non recarsi al lavoro e contatta il tuo medico di base in caso di febbre anche bassa (37,5°) con tosse, mal di gola o raffreddore;**
- 10. Non prendere farmaci antivirali e antibiotici, a meno che siano prescritti dal medico.**
- 11. Mantieniti informato sulla diffusione dell'epidemia, disponibile sul sito dell'OMS e adotta le seguenti misure di protezione personale**

Se presenti sintomi come quelli descritti, informa immediatamente il Datore di lavoro se ti trovi al lavoro. Altrimenti se ti trovi a casa fai una telefonata in azienda prima di andare al lavoro.

Allegato B – I COMPORTAMENTI DA SEGUIRE

NUOVO CORONAVIRUS

Dieci comportamenti da seguire

- 1** Lavati spesso le mani con acqua e sapone o con gel a base alcolica
- 2** Evita il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
- 3** Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani
- 4** Copri bocca e naso con fazzoletti monouso quando starnutisci o tossisci. Se non hai un fazzoletto usa la piega del gomito
- 5** Non prendere farmaci antivirali né antibiotici senza la prescrizione del medico
- 6** Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol
- 7** Usa la mascherina solo se sospetti di essere malato o se assisti persone malate
- 8** I prodotti MADE IN CHINA e i pacchi ricevuti dalla Cina non sono pericolosi
- 9** Gli animali da compagnia non diffondono il nuovo coronavirus
- 10** In caso di dubbi non recarti al pronto soccorso, chiama il tuo medico di famiglia e segui le sue indicazioni

Ultimo aggiornamento 24 FEBBRAIO 2020

www.salute.gov.it

Hanno aderito: Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, Fimmg, FNOMCeO, Amci, Anipio, Anmdo, Assofarm, Card, Fadoi, FederFarma, Fnapi, Fnopo, Federazione Nazionale Ordini Tsrn Pstrp, Fnovi, Fofi, Simg, Sifo, Sim, Simit, Simpios, SIPMeL, Sifi

Allegato C- COME LAVARSI LE MANI

CON ACQUA E SAPONE:

1. bagna bene le mani con l'acqua
2. applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
3. friziona bene le mani palmo contro palmo
4. friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
5. friziona il dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro
6. friziona le mani palmo contro palmo avanti e indietro intrecciando le dita della mano destra incrociate con quelle della sinistra
7. friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
8. friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
9. sciacqua accuratamente le mani con l'acqua
10. asciuga accuratamente le mani con una salvietta monouso
11. usa la salvietta monouso per chiudere il rubinetto".

CON LA SOLUZIONE ALCOLICA:

1. versa nel palmo della mano una quantità di soluzione sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani
2. friziona le mani palmo contro palmo
3. friziona il palmo sinistro sopra il dorso destro intrecciando le dita tra loro e viceversa
4. friziona bene palmo contro palmo
5. friziona bene i dorsi delle mani con le dita
6. friziona il pollice destro mantenendolo stretto nel palmo della mano sinistra e viceversa
7. friziona ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro nel palmo della mano sinistra e viceversa
8. friziona il polso ruotando avanti e indietro le dita della mano destra strette tra loro sul polso sinistro e ripeti per il polso destro
9. una volta asciutte le tue mani sono pulite.

Guarda con attenzione l'immagine nella pagina successiva



Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

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

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



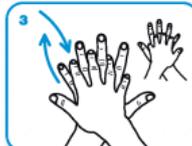
0
Bagna le mani con l'acqua



1
applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



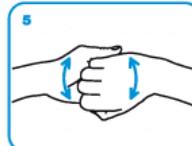
2
friziona le mani palmo contro palmo



3
il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



4
palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



5
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



6
frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



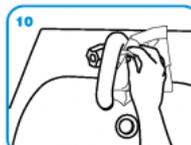
7
frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



8
Risciacqua le mani con l'acqua



9
asciuga accuratamente con una salvietta monouso



10
usa la salvietta per chiudere il rubinetto



11
...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

WORLD ALLIANCE
for **PATIENT SAFETY**

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.
October 2005, version 1.



World Health Organization

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.

Allegato D- SCHEDA DI CONSEGNA E INFORMAZIONE AL CORRETTO UTILIZZO DELLE MASCHERINE

In data _____, io sottoscritto _____ ricevo dal Datore di Lavoro o suo delegato n..... semi-maschera/e facciale per uso personale.

Dal momento della consegna è implicito per il lavoratore l'obbligo di indossarla in tutte le fasi lavorative.

Dichiaro di farne uso esclusivamente personale e di non cedere la maschera a terzi, né al lavoro né fuori dal lavoro, in nessun caso e per nessun periodo di tempo, nemmeno il più breve.

Mi impegno a segnalare immediatamente al Datore di Lavoro o suo delegato ogni deterioramento della maschera che possa renderla non efficace. Richiederò una nuova maschera se essa si presenterà: rotta, danneggiata, inutilizzabile, internamente sporca, potenzialmente contaminata o indossata da altre persone.

Secondo Il vademecum dell'Oms:

1. **Prima di indossare una mascherina, pulire le mani con un disinfettante a base di alcol o con acqua e sapone.**
2. **Nel coprire la bocca e il naso, assicurarsi che non vi siano spazi tra il viso e la mascherina, facendo in modo che quest'ultima copra fin sotto il mento.**
3. **Evitare di toccare la mascherina mentre la si utilizza e, se necessario farlo, pulire prima le mani con un detergente a base di alcool o acqua e sapone.**
4. **Sostituire la mascherina con una nuova non appena è umida e non riutilizzare quelle monouso.**
5. **Per togliere la mascherina, rimuoverla da dietro e non toccare la parte anteriore del dispositivo.**
6. **Dopo averla tolta, buttarla immediatamente in un contenitore chiuso e pulire in modo adeguato le mani.**

Di seguito le istruzioni per indossare la maschera:



Firma del lavoratore

Allegato E

INFORMATIVA SUI COMPORAMENTI DA TENERE IN AZIENDA

**COMPORAMENTI CHE DEVONO ESSERE ADOTTATI DA
LAVORATORI E VISITATORI (CLIENTI, FORNITORI, ECC) CHE ACCEDONO AI LOCALI**

HAI LA FEBBRE OLTRE 37,5 O ALTRI SINTOMI INFLUENZALI?

- ✓ RIMANI A CASA
- ✓ CHAMA IL MEDICO DI FAMIGLIA O L'AUTORITA' SANITARIA PROVINCIALE (numero verde provinciale 800 867388 oppure 1500)

HAI SINTOMI DI INFLUENZA? NEGLI ULTIMI 14 GIORNI SEI STATO A CONTATTO CON PERSONE POSITIVE?

- ✓ NON PUOI ENTRARE IN AZIENDA
- ✓ SE SEI GIA' ALL'INTERNO DELL'AZIENDA, DEVI DICHIARARE IMMEDIATAMENTE QUESTE SITUAZIONI
- ✓ INFORMA IL TUO MEDICO O L'AUTORITA' SANITARIA
- ✓ TORNA A CASA

IN AZIENDA DEVI RISPETTARE LE REGOLE DI SICUREZZA PREVISTE DALLE AUTORITA' E DALL'AZIENDA

- ✓ DISTANZA DI SICUREZZA DALLE ALTRE PERSONE (ALMENO 1 METRO)
- ✓ CORRETTO E FREQUENTE LAVAGGIO DELLE MANI (leggi le istruzioni affisse in bagno vicino al lavabo) ED EVITA DI TOCCARTI BOCCA, NASO, OCCHI
- ✓ SEGUI I CORRETTI COMPORAMENTI DI IGIENE (specificare le misure adottate in azienda, ad esempio disponibilit  disinfettanti...)

MENTRE STAI LAVORANDO, SENTI DI AVERE SINTOMI INFLUENZALI?

- ✓ INFORMA IMMEDIATAMENTE IL TUO RESPONSABILE / IL TUO TITOLARE
- ✓ MANTIENITI DISTANTE DALLE ALTRE PERSONE PRESENTI IN AZIENDA

Allegato F- INFORMAZIONI PER I LAVORATORI

Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14/03/2020

Il lavoratore è consapevole ed accetta il fatto di:

- non poter fare ingresso né poter permanere in azienda in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali
- 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*
 - *rimanere al proprio domicilio*
- 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)
- impegnarsi ad 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

Il lavoratore dichiara di avere ricevuto e ben compreso copia delle seguenti disposizioni:

- PRECAUZIONI IGIENICHE
- UTILIZZO DI MASCHERINA E GUANTI MONOUSO
- MODALITA' SVOLGIMENTO IN SICUREZZA DELL'ATTIVITA'
- GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA
- MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

E di aver preso visione del presente documento di VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO SARS-COV-2 - Integrazione al Documento di Valutazione dei Rischi per la gestione dell'emergenza COVID-19 sul luogo di lavoro e del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 .

Data _____

il Lavoratore _____

D.Lgs. 81/2008	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI LAVORATORI NEI LUOGHI DI LAVORO	REV. 00/2020
----------------	--	--------------

INFORMATIVA EX ART. 13 REG. UE 679/2016 ("GDPR")

La presente informativa integra quella già fornita in relazione all'instaurazione e all'esecuzione del rapporto di lavoro e riguarda, segnatamente, il trattamento dei dati personali dei lavoratori che durante l'emergenza sanitaria da COVID-19 accedono ai locali dell'impresa in indirizzo ("Titolare del trattamento" ai sensi dell'art. 4 del GDPR) e/o ad altri luoghi comunque a quest'ultima riferibili.

Costituiscono oggetto di trattamento, in particolare, i dati attinenti alla temperatura corporea e/o alla sussistenza di sintomi influenzali in capo al lavoratore e/o ai suoi conviventi. Tali dati saranno trattati al solo fine di prevenire e contenere il contagio da COVID-19, in esecuzione delle norme e dei protocolli di sicurezza vigenti, che costituiscono la base giuridica del trattamento.

Il conferimento dei dati è necessario per accedere ai locali del Titolare del trattamento e/o ad altri luoghi allo stesso riferibili; l'eventuale rifiuto a conferirli comporterebbe quindi l'impossibilità di consentire l'accesso.

Il trattamento dei dati è svolto da soggetti che agiscono sotto l'autorità del Titolare del trattamento (dipendenti e/o collaboratori) e/o da soggetti terzi nominati responsabili del trattamento.

I dati non saranno diffusi né comunicati a terzi (fatte salve eventuali diverse specifiche previsioni normative e/o ordini dell'Autorità) e saranno conservati per il tempo strettamente necessario a perseguire le finalità sopraindicate e, in ogni caso, non oltre il termine dello stato d'emergenza.