

# **MISURE GENERALI DI CONTRASTO E CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID - 19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO**

## **INFORMAZIONI GENERALI AI LAVORATORI**

–Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5<sup>0</sup>) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia ed eventualmente l'Autorità Sanitaria

–Consapevolezza e accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere presso la propria azienda/posto di lavoro 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 presso la propria Azienda/posto di lavoro (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene personale e delle proprie postazioni di lavoro)

–l'impegno a informare tempestivamente 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

–l'ingresso in azienda di lavoratori già risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una preventiva comunicazione avente ad oggetto la certificazione medica da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone secondo le modalità previste e rilasciata dal dipartimento di prevenzione territoriale di competenza.

## **MISURE RELATIVE AI LAVORATORI**

–Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI)

–è obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani

–per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa comunque riferimento alle specifiche linee guida di settore. Per il personale addetto alla sola attività di pulizie la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collegata ad ogni situazione lavorativa

–ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute

–ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al Datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente

–è necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti

–al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto

## **MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI**

- Nel contesto attuale devono essere ridotte allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori di materie prime di vario genere, devono essere implementate le specifiche azioni preventive: devono essere individuate specifiche modalità di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda
- il fornitore deve utilizzare idonei dispositivi di protezione: mascherina e guanti
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione
- durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

## **PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE GENERALE**

- In via generale si considerano necessarie le attività di pulizia seguita da disinfezione. La sanificazione può essere programmata quale misura straordinaria previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna
- deve essere stilato un programma di pulizia e disinfezione che definisca, aree di intervento, modalità, prodotti e frequenza
- negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno
- in particolare, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS
- durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza

– tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti

– occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre

– nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti

– l'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

– le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA 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 SARS CoV -2.

**E' NECESSARIA UNA COLLABORAZIONE DA PARTE DI TUTTI I  
LAVORATORI CON L'OBIETTIVO COMUNE DELLA SALVAGUARDIA DELLA  
SALUTE COLLETTIVA**

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA / LEGALE RAPPRESENTANTE

-----

