

Serenissima Ristorazione S.p.A.		Pag.1 di 17
Documento di valutazione dei rischi		
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18
		Prot. 0047t2326b

Serenissima Ristorazione S.p.A.

viale della Scienza, 26 – 36100 Vicenza



ALLEGATO 18_Rev01

AL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI GENERALE
D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 s.m.i.

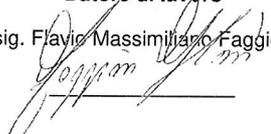
PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

in collaborazione con:

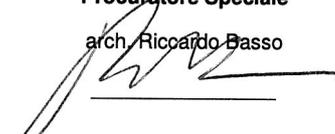


Data del documento:
29 giugno 2020

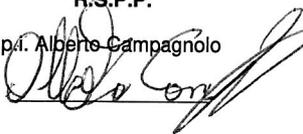
Datore di lavoro
sig. Flavio Massimiliano Faggion



Procuratore Speciale
arch. Riccardo Basso



R.S.P.P.
pi. Alberto Campagnolo



**Medico Competente
Coordinatore**
Dott.ssa Monica Giraldo

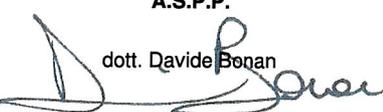


Dott.ssa MONICA GIRALDO
MEDICO CHIURGO
S. Giovanni Bosco - Padova
73042000100 - 049/8451150
35028 PIZOLE DI S. GIUSEPPE (Padova)
Codice Fiscale: GRL.MN.001440693U
Partita IVA: 01877010280

**Responsabile acquisti e manutenzioni
attrezzature, automezzi, macchinari,
impianti**
sig. Carlo Alberto Nizzero



A.S.P.P.
dott. Davide Bonan



In collaborazione con:
CONTEC aqs



Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.2 di 17
Documento di valutazione dei rischi			Prot. 0047t2326b
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	

In collaborazione con: contec aqs		
--------------------------------------	--	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.3 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

SOMMARIO

1	<u>PREMESSA</u>	<u>4</u>
1.1	AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO	4
2	<u>DEFINIZIONI E RIFERIMENTI NORMATIVI</u>	<u>5</u>
2.1	GENERALITÀ.....	5
2.2	TERMINI UTILI E DEFINIZIONI.....	6
2.3	NORMATIVA DI RIFERIMENTO	7
3	<u>APPLICAZIONE IN AZIENDA DEL PROTOCOLLO ANTICONTAGIO.....</u>	<u>8</u>
3.1	ISTITUZIONE DELL'UNITÀ DI CRISI AZIENDALE – TASK FORCE.....	8
3.2	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E PROCEDURE ADOTTATE.....	9
3.3	INFORMAZIONE E FORMAZIONE AI LAVORATORI	10
3.4	MODALITÀ DI ACCESSO IN AZIENDA DEI CLIENTI E DEI FORNITORI ESTERNI	12
3.5	PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA, PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI.....	14
3.6	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	14
3.7	GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI E UFFICI	15
3.8	COINVOLGIMENTO DEGLI RLS.....	16
3.9	GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA.....	16
3.10	SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE	16
4	<u>AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO</u>	<u>17</u>

In collaborazione con:		
contec aqs		

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.4 di 17
Documento di valutazione dei rischi			Prot. 0047t2326b
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR DVR_13 – ALLEGATO 18	

1 PREMESSA

Il presente documento analizza il Rischio Covid-19 nel luogo di lavoro a seguito della diffusione del SARS-CoV-2 nel territorio nazionale. L'obiettivo è **riassumere quanto fino ad oggi l'azienda ha adottato** per "fornire indicazioni operative finalizzate ad incrementare, negli **ambienti di lavoro non sanitari**, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia" secondo il Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del Covid-19 negli ambienti di lavoro.

Lo stesso Protocollo identifica il COVID-19 come un **rischio biologico generico** (negli ambienti di lavoro non sanitari), per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione.

Per quanto concerne l'**aggiornamento del Documento di Valutazione dei rischi** si specifica che, in considerazione delle circolari ministeriali e regionali, contenenti indicazioni operative per la tutela della salute negli ambienti lavorativi, **non sussiste un obbligo di aggiornamento del DVR aziendale**. Poiché la diffusione dell'infezione Covid-19 rappresenta una questione di **salute pubblica**, la gestione delle misure preventive e protettive deve necessariamente seguire i provvedimenti speciali adottati dalle istituzioni competenti in conformità all'evoluzione dello scenario epidemiologico. Ciò comporta che il **Datore di Lavoro**, stante l'esigenza di tutela della salute pubblica, **sia tenuto a collaborare** facendo rispettare i provvedimenti delle istituzioni competenti al fine di favorire il contenimento della diffusione del virus. Tanto precisato, si ribadisce che Serenissima Ristorazione S.p.A. ha dato piena attuazione alle suddette indicazioni, **diffondendo le informazioni e le raccomandazioni** prodotte dai soggetti istituzionali, aggiornando le **procedure di sicurezza** e trasmettendo specifiche **istruzioni operative**, in conformità con il Protocollo condiviso del 14 marzo 2020 e dei successivi protocolli pubblicati e con i protocolli delle competenti autorità Sanitarie.

Il Documento di Valutazione dei Rischi sezione Generale, come successivamente descritto, è stato aggiornato nell'Allegato 07 "Elenco DPI Selezionati" e nell'Allegato 16 "Schede di valutazione del rischio chimico". L'analisi si sofferma pertanto sulle diverse misure di prevenzione che sono state adottate a fronte delle indicazioni dei **DPCM 11- 14 Marzo, 26 aprile, 17 maggio e 11 giugno 2020**.

1.1 AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO

01	29/06/2020	0047t2326b	AGGIORNAMENTO DPCM 11/06
00	18/05/2020	0047t2326a	PRIMA EMISSIONE DPCM 11/03 - 14/03 - 26/04 - 17/05
REVISIONE	DATA	PROTOCOLLO	

In collaborazione con:  contec aqs		
--	--	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.5 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

2 DEFINIZIONI E RIFERIMENTI NORMATIVI

2.1 GENERALITÀ

I coronavirus (CoV) sono un'ampia famiglia di virus respiratori che possono causare malattie da lievi a moderate, dal comune raffreddore a sindromi respiratorie come la MERS (sindrome respiratoria mediorientale, Middle East respiratory syndrome) e la SARS (sindrome respiratoria acuta grave, Severe acute respiratory syndrome). Sono chiamati così per le punte a forma di corona che sono presenti sulla loro superficie. I coronavirus sono comuni in molte specie animali (come i cammelli e i pipistrelli) ma in alcuni casi, se pur raramente, possono evolversi e infettare l'uomo per poi diffondersi nella popolazione. Un nuovo coronavirus è un nuovo ceppo di coronavirus che non è stato precedentemente mai identificato nell'uomo. In particolare quello denominato provvisoriamente all'inizio dell'epidemia 2019-nCoV, non è mai stato identificato prima di essere segnalato a Wuhan, Cina a dicembre 2019.

Nella prima metà del mese di febbraio l'International Committee on Taxonomy of Viruses (ICTV), che si occupa della designazione e della denominazione dei virus (ovvero specie, genere, famiglia, ecc.), ha assegnato al nuovo coronavirus il nome definitivo: "Sindrome respiratoria acuta grave coronavirus 2" (SARS-CoV-2). Secondo un pool di scienziati il nuovo coronavirus è fratello di quello che ha provocato la Sars (SARS-CoVs), da qui il nome scelto di SARS-CoV-2.

Il nuovo nome del virus (SARS-Cov-2) sostituisce quello precedente (2019-nCoV).

Sempre nella prima metà del mese di febbraio (precisamente l'11 febbraio) l'OMS ha annunciato che la malattia respiratoria causata dal nuovo coronavirus è stata chiamata COVID-19. La nuova sigla è la sintesi dei termini CO-rona VI-rus D-isease e dell'anno d'identificazione, 2019.

Sintomi

I sintomi più comuni di un'infezione da coronavirus nell'uomo includono febbre, tosse, difficoltà respiratorie. Nei casi più gravi, l'infezione può causare polmonite, sindrome respiratoria acuta grave, insufficienza renale e persino la morte. 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 gli anziani e quelle con malattie pre-esistenti, quali diabete e malattie cardiache.

Trasmissione e trattamento

Il Coronavirus può essere trasmesso da persona a persona, di solito dopo un contatto stretto con un paziente infetto, ad esempio tra familiari o in ambiente sanitario.

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:

In collaborazione con:		
		

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.6 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

- 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 tramettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti.

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. È comunque sempre utile ricordare l'importanza di una corretta igiene delle superfici e delle mani. Anche l'uso di detergenti a base di alcol è sufficiente a uccidere il virus. Le malattie respiratorie normalmente non si trasmettono con gli alimenti. Anche qui il rispetto delle norme igieniche è fondamentale. Non esiste ad oggi 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. Terapie specifiche sono in fase di studio.

2.2 TERMINI UTILI E DEFINIZIONI

Caso sospetto: persona con infezione respiratoria acuta (insorgenza improvvisa di almeno uno dei seguenti segni e sintomi: febbre, tosse e difficoltà respiratoria) che richiede o meno il ricovero ospedaliero e che nei 14 giorni precedenti l'insorgenza della sintomatologia ha soddisfatto almeno una delle seguenti condizioni:

- contatto stretto con un caso probabile o confermato di COVID-19
- essere stato in zone con presunta trasmissione diffusa o locale

Caso probabile: un caso sospetto il cui risultato del test per SARS-CoV-2 è dubbio o inconcludente utilizzando protocolli specifici di Real Time PCR per SARS-CoV-2 presso i laboratori di Riferimento Regionali individuati o è positivo utilizzando un test pan-coronavirus

Caso confermato: un caso con una conferma di laboratorio effettuata presso il laboratorio di riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità per infezione da SARS-CoV-2, indipendentemente dai segni o dai sintomi clinici.

Contatto stretto:

- una persona che vive nella stessa casa di un caso di COVID-19;
- una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 (per esempio la stretta di mano);
- una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);
- una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti;
- una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di COVID-19 per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;
- un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;

In collaborazione con: 	
---	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.7 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

- una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti, in qualsiasi direzione, di un caso di COVID-19, i compagni di viaggio o le persone addette all'assistenza e i membri dell'equipaggio addetti alla sezione dell'aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave od abbia effettuato spostamenti all'interno dell'aereo, determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell'aereo o in tutto l'aereo).

Il collegamento epidemiologico può essere avvenuto entro un periodo di 14 giorni prima o dopo la manifestazione della malattia nel caso in esame.

2.3 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il Governo e gli altri enti Preposti, hanno emanato in rapida successione e in continuo aggiornamento una serie di Decreti, Circolari, chiarimenti, raccomandazioni ed altri atti ufficiali in risposta all'evoluzione dei diversi scenari di diffusione del Virus. La situazione essendo in divenire, anche dal punto di vista tecnico e normativo non consente di fissare un elenco, pertanto il documento fa riferimento ai DPCM, D.L. leggi e pubblicazioni tecniche in materia di contrasto all'emergenza epidemiologica (documenti tecnici INAIL) e Ordinanze regionali **alla data riportata in prima pagina del presente documento.**

In collaborazione con: 		
---	--	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.8 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

3 APPLICAZIONE IN AZIENDA DEL PROTOCOLLO ANTICONTAGGIO

Serenissima Ristorazione adotta il presente protocollo di regolamentazione all'interno dei propri luoghi di lavoro, oltre a quanto previsto dai Decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri e dalle Ordinanze regionali e dai documenti tecnici su ipotesi di rimodulazione INAIL, applicando le ulteriori misure di precauzione di seguito elencate e integrate con altre equivalenti o più incisive secondo le peculiarità della propria organizzazione, previa **consultazione con gli O.O.S.S. Organizzazione Sindacali Nazionali del 14 maggio 2020**, per tutelare la salute delle persone presenti all'interno dell'azienda e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Il presente documento si applica a tutte le sedi aziendali ove i lavoratori Serenissima Ristorazione S.p.A. operano, nello specifico nelle sedi riportate in ALLEGATO 4 del Documento di Valutazione dei Rischi sezione Generale. Il protocollo verrà inoltre applicato anche nelle future nuove aperture aziendali e sarà soggetto ad **aggiornamenti** sulla base dell'evoluzione normativa.

3.1 ISTITUZIONE DELL'UNITÀ DI CRISI AZIENDALE – TASK FORCE

In azienda Serenissima Ristorazione S.p.A. è stata istituita fin dall'inizio dell'emergenza l'**Unità di Crisi**.

Il gruppo è volto ad analizzare l'evoluzione della situazione, anche sulla base dell'evoluzione normativa, al fine di valutare le misure da mettere in atto. Ogni membro del gruppo porta le proprie istanze alla discussione al fine di garantire un approccio sistemico al problema.

L'Unità di Crisi è composta dalle seguenti figure aziendali:

- Datore di Lavoro (Direzione aziendale)
- Responsabili delle rispettive Divisioni:
 - Divisione Sanità
 - Divisione Scuole e aziende
 - Divisione Locali Pubblici
 - Area Emilia Romagna - Marche
 - Area Lazio
 - Area Sud
 - Area Toscana
- Rappresentanti dell'Ufficio personale
- Rappresentanti dell'Ufficio legale
- Data Protection Officer DPO incaricato (Responsabile protezione dati)
- Rappresentanti dell'Ufficio qualità
- Ufficio sicurezza (procuratore speciale, RSPP, ASPP esterni c/o CONTEC AQS)
- Medico Competente Coordinatore c/o SALUS
- Altre figure, sulla base delle esigenze e gli argomenti trattati

A seguito delle riunioni con l'Unità di Crisi potranno o meno essere emanate/aggiornate informative/procedure da applicare alle sedi di lavoro aziendali. Le **riunioni** con l'Unità di Crisi **sono verbalizzate**.

In collaborazione con: 	
---	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.9 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

Le **informative sono inviate a tutti i lavoratori** tramite l'indirizzo mail personale noto all'azienda, **le procedure per i preposti** di sede, invece, sono **inviolate** a mezzo mail di lavoro.

Le informative sono state inoltre **affisse nelle bacheche** dei centri di lavoro aperti.

La verifica del rispetto dell'attuazione delle misure aziendali adottate avviene tramite contatti telefonico/e-mail al preposto di sede o mediante attività di audit a distanza. I **preposti** hanno inoltre a disposizione una **check list di auto controllo** per la verifica della corretta applicazione del protocollo anti-contagio (0047t2327b_Check list autocontrollo protocollo aziendale Covid-19).

3.2 ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E PROCEDURE ADOTTATE

L'azienda Serenissima Ristorazione S.p.A., in particolare, in riferimento al **rischio coronavirus, da classificare non professionale ma generico**, ha redatto il presente specifico Protocollo di sicurezza anti-contagio in coerenza con il DVR aziendale. Il presente documento è allegato 18 al Documento di Valutazione dei Rischi Sezione Generale. Per quanto riguarda gli interventi di prevenzione e tutela individuati dal datore di lavoro e dall'Unità di Crisi Aziendale, sono avvenuti nel rispetto del precetto cardine previsto dall'art.2087 c.c. e nello specifico, in attuazione delle misure di prevenzione dettate dall'autorità pubblica: governo, ministeri, regioni.

Sono state quindi elaborate:

1. istruzioni di lavoro e procedure specifiche contenenti indicazioni e comportamenti per lavoratori
2. istruzioni di lavoro e procedure specifiche contenenti indicazioni e comportamenti per preposti
3. istruzioni di lavoro specifiche contenenti indicazioni e comportamenti per gli addetti ufficio
4. istruzioni di lavoro sulla corretta modalità di vestizione/svestizione e sul corretto uso dei DPI
5. indicazioni specifiche sull'utilizzo delle protezioni nelle attività di consegna/ritiro vassoi, attività di pulizia e scenari negli ambienti di lavoro
6. procedure specifiche sul corretto uso dei DPI di 3° categoria
7. procedure specifiche riguardanti il piano di pulizia e sanificazione straordinario Covid-19, con l'individuazione di specifici prodotti per la pulizia e sanificazione
8. informativa ai fornitori esterni_Covid 19
9. informativa sulle modalità di trattamento dei dati personali raccolti (gestione privacy)
10. procedura per la gestione casi di segnalazione paziente infetto da patologia Covid-19
11. informativa per la tutela dei lavoratori fragili
12. procedura da seguire nei diversi casi di contatto
13. check list autocontrollo protocollo aziendale Covid-19
14. indicazioni emergenziali per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nelle operazioni di primo soccorso e per la formazione in sicurezza dei soccorritori
15. gestione casi di dipendenti Serenissima positivi a Covid-19

All'interno delle istruzioni e procedure operative sono indicati i **comportamenti e le misure** da adottare per il contrasto e la prevenzione del coronavirus, sono indicate ad esempio le modalità di accesso dei fornitori e visitatori, sono indicate le misure per la corretta igienizzazione delle mani (precauzioni igieniche personali) e sanificazione/pulizia degli ambienti di lavoro e delle attrezzature di lavoro, sono indicate le modalità di gestione degli spazi comuni ed il contingentamento/distanziamento delle persone, il corretto utilizzo delle

In collaborazione con: contec aqs		
--------------------------------------	--	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.10 di 17
Documento di valutazione dei rischi			Prot. 0047t2326b
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	

mascherine e dei DPI, gestione degli spostamenti interni ed eventi interni. Ogni preposto di sede, con i rispettivi capi di divisione, hanno organizzato i lavoratori per la gestione delle turnazioni e la gestione dell'entrata e uscita e hanno informato gli stessi delle procedure aziendali messe in atto.

Tutte le procedure, informative e istruzioni redatte completano il presente documento. Le procedure ufficializzate e aggiornate sono disponibili e consultabili anche presso l'azienda.

3.3 INFORMAZIONE E FORMAZIONE AI LAVORATORI

L'azienda fornisce una informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare sul corretto utilizzo dei DPI per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio.

Sono stati effettuati, da parte dell'Ufficio Sicurezza SPP, **specifici incontri in web conference** per la **formazione e informazione di tutti i preposti di sede** delle rispettive divisioni sul **contenuto delle procedure aziendali** elaborate e sulle misure di prevenzione e protezione da adottare nelle sedi di competenza per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19. **Tale attività di formazione/informazione è registrata e archiviata nel Sistema software web aziendale.**

L'attività di **informazione ai lavoratori**, in ottemperanza a quanto scritto nei protocolli anticontagio pubblicati, **avviene mediante l'invio del materiale informativo** tramite mail personale e affissione delle informative nelle bacheche aziendali. Successivamente il **preposto di sede** provvederà all'**affiancamento dei lavoratori** stessi e alla loro formazione sulle misure adottate e da adottare nella sede di lavoro specifica.

L'attività di formazione/informazione è registrata nel modello MOD 003-03.

L'azienda Serenissima Ristorazione S.p.A. informa inoltre tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliant informativi. I depliant informativi sono stati allegati anche alle informative inviate.

Per quanto riguarda la **formazione in presenza**, l'art. 1, comma 1, lettera q) del **Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 giugno 2020, esclude dalla sospensione delle attività didattiche i corsi di formazione da effettuarsi in materia di salute e sicurezza**, a condizione che siano rispettate le misure di cui al "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" pubblicato dall'INAIL.

Gli indirizzi operativi per le attività di formazione professionale sono contenuti nell'**Allegato 9 dello stesso DPCM**, al fine di garantire il rispetto delle misure di contenimento e diffusione del virus Covid-19, è necessario rispettare quanto di seguito riportato:

- Potrà essere **rilevata la temperatura corporea**, impedendo l'accesso in aula o alla sede dell'attività formativa in caso di temperatura > 37,5 °C.
- Rendere disponibili **prodotti igienizzanti** per l'igiene delle mani per utenti e personale anche in più punti degli spazi dedicati all'attività, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, e promuoverne l'utilizzo frequente.
- Mantenere **l'elenco dei soggetti che hanno partecipato alle attività** per un periodo di 14 giorni, al fine di consentire alle strutture sanitarie competenti di individuare eventuali contatti.

In collaborazione con: 		
---	--	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.11 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

- Privilegiare, laddove possibile, l'organizzazione delle attività in **gruppi il più possibile omogenei** (es. utenti frequentanti il medesimo intervento; utenti della stessa azienda) e solo in subordine organizzare attività per gruppo promiscui.
- Laddove possibile, con particolare riferimento alle esercitazioni pratiche, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni.
- Gli spazi destinati all'attività devono essere organizzati in modo da assicurare il **mantenimento di almeno 1 metro di separazione** tra gli utenti; tale distanza può essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.
- Tutti gli utenti (docenti, discenti, tutor d'aula ecc.), considerata la condivisione prolungata del medesimo ambiente, dovranno **indossare la mascherina** a protezione delle vie respiratorie per tutta la durata delle attività e procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti. Nel caso dei docenti, è possibile fare ricorso ad una visiera trasparente. Resta inteso che nelle attività pratiche dovranno essere utilizzati, se previsti, gli ordinari dispositivi di protezione individuale associati ai rischi della singola attività.
- Dovrà essere **garantita la regolare pulizia e disinfezione degli ambienti**, in ogni caso al termine di ogni attività di un gruppo di utenti, con particolare attenzione alle superfici più frequentemente toccate, ai servizi igienici e alle parti comuni (es. aree ristoro, tastiere dei distributori automatici di bevande e snack).
- Favorire il **ricambio d'aria negli ambienti interni**. In ragione dell'affollamento e del tempo di permanenza degli occupanti, dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. In ogni caso, l'affollamento deve essere correlato alle portate effettive di aria esterna. Per gli impianti di condizionamento, è obbligatorio, se tecnicamente possibile, escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. In ogni caso vanno rafforzate ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia, ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se tecnicamente possibile, va aumentata la capacità filtrante del ricircolo, sostituendo i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

In collaborazione con:		
		

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.12 di 17
Documento di valutazione dei rischi			Prot. 0047t2326b
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	

3.4 MODALITÀ DI ACCESSO IN AZIENDA DEI CLIENTI E DEI FORNITORI ESTERNI

L'azienda Serenissima Ristorazione S.p.A. informa chiunque entri nelle sedi di lavoro circa le disposizioni delle Autorità **affiggendo** all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, **appositi depliant** informativi. Presso ciascuna sede di lavoro, da parte dei preposti e i referenti di ciascuna Divisione, per l'accesso di fornitori esterni, sono state individuate le procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza coinvolto. Ove possibile è stata integrata la segnaletica orizzontale evidenziando così in maniera esemplificativa, visibile e chiara la percezione di distanza interpersonale da garantire.

Ove possibile, per fornitori, trasportatori e/o altro personale esterno sono stati individuati servizi igienici dedicati, vietando quindi l'utilizzo di quelli del personale dipendente.

È stato ridotto, ove 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.

Sono stati inoltre aggiornati/elaborati i Documenti di Valutazione del Rischio Interferenziale (**DUVRI**).

Serenissima Ristorazione dà, all'impresa appaltatrice, completa informativa dei contenuti del Protocollo aziendale e vigila anche tramite i preposti di sede affinché i lavoratori della stessa o delle aziende terze che operano a qualunque titolo nel perimetro aziendale, ne rispettino integralmente le disposizioni.

Inoltre, ai **fornitori esterni** che dovranno accedere ai locali Serenissima Ristorazione, è stata inviata specifica **informativa sui comportamenti** da adottare negli ambienti di lavoro (**0047t2328a_Informativa ai fornitori esterni_Covid 19**).

In **alcune sedi** aziendali, e ove le regioni lo hanno reso obbligatorio, è **attivo**, nel rispetto della privacy (Informativa sulle modalità di trattamento dei dati personali raccolti) il **controllo della temperatura corporea** sia dei lavoratori che dei fornitori esterni con preclusione all'accesso se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°C. La preclusione all'accesso è applicata anche 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'OMS.

Per la gestione degli accessi dei fornitori/clienti nelle sedi di lavoro si rimanda indicazioni specifiche inviate ai preposti di sede e alla procedura specifica elaborata

Gestione degli spazi mensa, bar, locali aperti al pubblico

Negli esercizi che non dispongono di posti a sedere, è **consentito l'ingresso ad un numero limitato di clienti** per volta, in base alle caratteristiche dei singoli locali, in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra le sedute (salvo diverse indicazioni regionali).

Laddove possibile, è privilegiato l'utilizzo degli **spazi esterni** (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

I **tavoli** sono stati disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro (salvo diverse indicazioni regionali) di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce

In collaborazione con: 	
---	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.13 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

alla responsabilità individuale. Tale distanza potrà essere ridotta solo ricorrendo a barriere fisiche tra i diversi tavoli adeguate a prevenire il contagio tramite droplet.

La consumazione al **banco** è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti (salvo diverse indicazioni regionali), ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

La consumazione a **buffet** è consentita mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose.

In particolare, la distribuzione degli alimenti avviene con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; vengono inoltre valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.

Il personale di servizio a **contatto con i clienti** deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).

È favorito il ricambio d'aria negli ambienti interni e l'esclusione totale, per gli impianti di condizionamento, della funzione di ricircolo dell'aria.

La postazione dedicata alla **cassa** può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, sono favorite modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.

Al termine di ogni servizio al tavolo sono previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù è favorita la consultazione online sul proprio cellulare, o la predisposizione dei menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.

In collaborazione con: 		
---	--	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.14 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

3.5 PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA, PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago.

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.

Nel caso di presenza di una persona con COVID-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione

L'azienda, ove non è possibile l'igienizzazione delle mani con acqua e sapone, ha messo a disposizione prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti dei locali, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.

Sono esposti i depliant informativi forniti dal Ministero della Salute sulla corretta modalità di pulizia e igiene delle mani.

L'elenco dei prodotti chimici selezionati e valutati aggiornato sono riportati in ALLEGATO 16 del DVR Sezione Generale. Per la gestione delle pulizie e sanificazioni delle sedi di lavoro si rimanda alle procedure specifiche elaborate e al Piano di Autocontrollo.

3.6 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

La gestione emergenziale della **richiesta dei DPI** viene ad oggi gestita al di fuori del sistema informatico web aziendale, in quanto sono individuati fornitori e dispositivi nuovi. La richiesta avviene tramite **invio mail al RSPP aziendale**, il quale successivamente provvederà all'ordinazione e invio alle sedi specifiche.

I Dispositivi di Protezione Individuale e le mascherine chirurgiche sono state individuate, valutate e selezionate sulla base delle caratteristiche fornite dal produttore/rivenditore, previa verifica da parte dell'Ufficio Sicurezza SPP della effettiva conformità delle stesse nei siti del Ministero della Salute e dell'Inail.

L'elenco dei DPI selezionati aggiornato è riportato in ALLEGATO 7 del DVR Sezione Generale.

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

- le mascherine sono 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 dall'autorità sanitaria.

Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro (salvo differenti indicazioni regionali) e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

In collaborazione con: 	
---	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag. 15 di 17
Documento di valutazione dei rischi			
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	Prot. 0047t2326b

È previsto, per tutti i lavoratori che condividono spazi comuni, l'utilizzo di una mascherina chirurgica, come del resto normato dal DL n. 9 (art. 34) in combinato con il DL n. 18 (art 16 c. 1).

I dispositivi per la protezione delle vie respiratorie utili per la protezione dei lavoratori dal coronavirus SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro sono costituiti da mascherine chirurgiche e mascherine con protezione FFP2/FFP3:

- Le mascherine chirurgiche, per poter essere utilizzate negli ambienti di lavoro, devono essere dispositivi medici, oppure devono essere prodotte a seguito del rilascio dell'autorizzazione da parte dell'Istituto Superiore di Sanità ai sensi dell'art. 15 del decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18.
Le mascherine chirurgiche sono considerate dispositivi di protezione individuale ai sensi dell'articolo 74, comma 1, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81, per quanto riguarda la protezione da SARS-CoV-2, come previsto dall'articolo 16, comma 1, del medesimo decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18, e possono essere utilizzate negli ambienti di lavoro dove non sia prevista una specifica protezione individuale delle vie respiratorie per altri rischi lavorativi.
- Le mascherine con protezione FFP2 o FFP3 sono dispositivi di protezione individuale ai sensi dell'articolo 74, comma 1, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81, se sono marcate CE o se sono prodotte a seguito del rilascio dell'autorizzazione da parte di INAIL ai sensi dell'art. 15 del decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18.

3.7 GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI E UFFICI

L'accesso agli **spazi comuni**, comprese le mense aziendali, le aree fumatori e gli spogliatoi è **contingentato**, e ove possibile e prevista 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 (salvo diverse indicazioni regionali) tra le persone che li occupano. All'interno degli **spazi comuni vi è l'obbligo di utilizzo di mascherina chirurgica**.

Ove possibile sono stati organizzati gli spazi e la sanificazione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti da lavoro e garantire loro idonee condizioni igieniche sanitarie. È effettuata la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera, con appositi detergenti dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

Per gli ambienti dove operano più lavoratori contemporaneamente (es. uffici) sono state trovate soluzioni innovative come, ad esempio, il riposizionamento delle postazioni di lavoro adeguatamente distanziate tra loro ovvero, analoghe soluzioni (ad esempio pannelli protettivi).

L'articolazione del lavoro in alcuni casi è stata ridefinita con orari differenziati per favorire il distanziamento sociale riducendo il numero di presenze in contemporanea nel luogo di lavoro e prevenendo assembramenti all'entrata e all'uscita con flessibilità di orari.

Per la gestione degli spazi comuni e degli uffici delle sedi di lavoro si rimanda alle indicazioni specifiche inviate ai preposti di sede.

In collaborazione con:		
		

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.16 di 17
Documento di valutazione dei rischi			Prot. 0047t2326b
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	

3.8 COINVOLGIMENTO DEGLI RLS

Serenissima Ristorazione S.p.A. ha previsto il coinvolgimento degli RLS presenti nei luoghi di lavoro per un confronto affinché ogni misura adottata possa essere condivisa e resa più efficace dal contributo di esperienza delle persone che lavorano tenendo conto della specificità della realtà produttiva e delle situazioni territoriali. È stato effettuato in data **4 giugno 2020** uno **specifico incontro** in modalità videoconferenza per il **coinvolgimento degli RLS** per la condivisione della documentazione elaborata, affinché il presente protocollo possa essere il più possibile efficace ed applicabile nelle realtà aziendali. Qualora emergano **difficoltà e/o incertezze applicative** non diversamente risolvibili in loco, il preposto e/o l'RLS lo comunicano direttamente all' "Unità di crisi Covid" costituita presso la sede aziendale.

Inoltre, fin dall'inizio dell'emergenza Covid19, l'Unità di Crisi è sempre rimasta a disposizione per fornire tutto il supporto necessario agli RLS che quotidianamente interrogavano le figure preposte circa le azioni da intraprendere.

3.9 GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

I lavoratori e i preposti sono informati circa il comportamento da tenere per la gestione di una persona sintomatica in azienda.

Sono state elaborate dal Medico Competente Coordinatore procedure che riguardano:

- la gestione casi di segnalazione paziente infetto da patologia Covid-19
- l'informativa per la tutela dei lavoratori fragili
- la procedura da seguire nei diversi casi di contatto.
- le indicazioni emergenziali per il contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nelle operazioni di primo soccorso e per la formazione in sicurezza dei soccorritori
- la gestione casi di dipendenti Serenissima positivi a Covid-19

Per la gestione delle persone sintomatiche si rimanda alle indicazioni specifiche inviate ai preposti di sede.

3.10 SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE

La sorveglianza sanitaria prosegue rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute, viene privilegiata, la programmazione delle visite mediche precedentemente differite. Il **Medico Competente Coordinatore è coinvolto** in tutte le attività di **task force** e di **gestione dei casi in azienda**.

In collaborazione con: 		
---	--	---

Serenissima Ristorazione S.p.A.			Pag.17 di 17
Documento di valutazione dei rischi			Prot. 004712326b
Data 29.06.2020	Rev01	Sezione Generale SR_DVR_13 – ALLEGATO 18	

4 AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO

La situazione di emergenza è in continuo sviluppo, così come la normativa di volta in volta applicabile. L'aggiornamento del documento sarà quindi previsto qualora vi fossero modifiche e/o interventi normativi od organizzativi, tali da richiedere la revisione e/o integrazione delle misure di prevenzione e protezione già previste ed adottate dall'azienda per il contenimento della diffusione del COVID-19 in ambito lavorativo.

In collaborazione con:		
		

