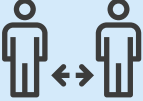



# Integrazione della valutazione dei rischi con le norme di sicurezza sul lavoro SARS-CoV2





## Settore: **PRODUZIONE ARTIGIANALE DI GELATI**





Valutazione delle condizioni di lavoro  
secondo § 5 ArbSchG




29 Aprile 2020

Rischio lavorativo	<b>Rischio di contagio da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colleghi</li> <li>• Persone non in servizio (fornitori, dipendenti di ditte esterne)</li> <li>• Clienti / ospiti</li> </ul>	
Misure di prevenzione	Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2	Indicazioni per il settore “Produzione Artigianale di Gelati”
	<p>Devono essere adottate procedure operative tali da garantire una distanza di almeno 1,5 metri tra le persone in ogni situazione lavorativa. Questo vale per tutte le aree di lavoro, comprese le aree di transito, i servizi igienici e le aree di pausa e ristoro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Devono essere riesaminati i processi lavorativi in tutte le aree operative, il laboratorio di gelateria, i banconi, il service, così come le aree di interfaccia (ad es. il trasferimento delle stoviglie sporche alla zona lavastoviglie), provvedendo ad un’appropriata collocazione delle postazioni di lavoro nel laboratorio di gelateria e nella cucina, così come alla separazione di attività di lavoro in altri reparti. Deve essere contemporaneamente presente al lavoro solo un numero di persone tale da poter garantire che si possa mantenere la distanza di sicurezza tra le persone (eventualmente mantenendo un’offerta di prodotti adeguata a ridotte capacità produttive).</li> <li>• Assicurarsi che i passaggi e le vie di transito siano sufficientemente larghi. Eliminare i punti di restringimento (rimuovendo ad es. oggetti/materiali depositati).</li> <li>• Istituire uno scaglionamento nell’utilizzo dei servizi igienico assistenziali e delle zone di pausa, con una buona programmazione dei tempi di lavoro e di pausa, ricorrendo, eventualmente, allo sfasamento degli orari di lavoro.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bisogna mantenere la distanza tra ospiti e dipendenti con banconi sufficientemente ampi sia negli ambienti indoor che nella vendita in strada; nel caso in cui vi siano banconi non abbastanza larghi, verificare se non sia possibile ampliarli adeguatamente. Adottare la segnaletica a terra per far mantenere la distanza di 1,5 m., ai banchi di ordinazione e di vendita, alle casse ecc..</li> <li>• Quando si serve e si sgombera nell’area caffè devono essere utilizzati vassoi o carrelli da servizio o simili, per mantenere il distanziamento rispetto agli ospiti.</li> <li>• Adeguare la disposizione e il numero dei posti a sedere per gli ospiti al mantenimento della distanza interpersonale, tenendo conto degli spazi disponibili.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anche quando si fanno acquisti (ad es. all’ingrosso), nella consegna e nella vendita con i carrelli per gelati, è necessario osservare una distanza di 1,5 m.</li> <li>• È necessario fare in modo che durante ogni trasporto vi sia solo una persona per veicolo. Anche la condivisione di un veicolo da parte di più persone in tempi successivi dovrebbe essere evitata al più possibile.</li> </ul>



Rischio lavorativo	Rischio di contagio da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colleghi</li> <li>• Persone non in servizio (fornitori, dipendenti di ditte esterne)</li> <li>• Clienti / ospiti</li> </ul>	
Misure di prevenzione	Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2	Indicazioni per il settore “Produzione Artigianale di Gelati”
	<p>Se non è possibile mantenere la distanza di 1,50 m, è necessario realizzare una separazione fisica delle postazioni di lavoro, al fine di abbattere il rischio di infezioni (ad esempio, barriere sufficientemente alte costituite da materiale trasparente, come Plexiglas, o materiali simili).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Occorre installare barriere di separazione adeguatamente dimensionate presso i banchi per le ordinazioni e per la vendita e alle casse. Queste barriere debbono essere sufficientemente stabili e di altezza e larghezza tali che il respiro della persona di fronte non arrivi al lavoratore.</li> </ul>
	<p>Se, per determinate attività, non è possibile un distanziamento sufficiente per motivi tecnico-operativi, devono essere messe a disposizione dei dipendenti mascherine protettive in numero adeguato. I dipendenti devono essere informati circa l'uso corretto, la durata massima di impiego e la cura che le mascherine richiedono.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciò può accadere per attività che possono essere svolte solo da due dipendenti insieme (per esempio sollevare e trasportare grossi pesi). Di conseguenza, entrambe le persone devono indossare una mascherina protettiva.</li> <li>• Informazioni utili sulle mascherine sono disponibili sul sito web di Assosistema  <a href="http://www.assosistema.it/wp-content/uploads/2020/02/Infografica-Maschere-di-protezione-1.pdf">http://www.assosistema.it/wp-content/uploads/2020/02/Infografica-Maschere-di-protezione-1.pdf</a> </li> </ul>
	<p>Il personale deve essere istruito sulle misure igieniche generali, in particolare sul corretto lavaggio delle mani (almeno 20 secondi), sulla protezione e la cura della pelle, sulle procedure di disinfezione delle mani e sull' “etichetta” starnuti/tosse “(tossire e starnutire sul gomito) e sul fatto che non ci si deve toccare la faccia con le mani. Devono essere fornite attrezzature appropriate (lavabi, dispositivi di pulizia per la pelle, asciugamani in carta, prodotti per la cura della pelle, se necessario anche disinfettanti, almeno contro i virus) in quantità sufficienti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nel settore della produzione artigianale dei gelati un alto livello di igiene è sempre stato una regola. Tuttavia l'importanza delle misure igieniche e del loro costante mantenimento per interrompere la catena di possibili infezioni dovrebbe essere ora enfatizzata. Se l'organizzazione del lavoro richiede di tenere frequentemente e a lungo le mani in acqua (più di due ore al giorno), si raccomanda l'adozione di misure preventive di medicina del lavoro per garantire la salute dei lavoratori addetti.</li> <li>• I veicoli utilizzati per il lavoro, ad esempio i furgoni adibiti al trasporto di gelati, devono essere muniti di utensili per l'igiene delle mani e la disinfezione, nonché di salviette di carta e buste per i rifiuti. L'uso di veicoli da parte di più persone deve essere evitato per quanto possibile. Occorre esaminare la possibilità di utilizzare servizi igienicosanitari durante la vendita per strada e informare i dipendenti al riguardo .</li> <li>• I dipendenti devono essere informati che, dopo aver tolto dai tavoli bicchieri, stoviglie e posate, le mani devono essere lavate o disinfettate.</li> </ul>

Rischio lavorativo	Rischio di contagio da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colleghi</li> <li>• Persone non in servizio (fornitori, dipendenti di ditte esterne)</li> <li>• Clienti / ospiti</li> </ul>	
Misure di prevenzione	Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2	Indicazioni per il settore “Produzione Artigianale di Gelati”
	<p>Si deve evitare il contatto diretto tra persone (strette di mano, consegna a mano di oggetti).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si incassa, gli ospiti dovrebbero essere invitati a pagare utilizzando sistemi “contactless”. Quando ciò non è possibile, si deve fare in modo di trasferire denaro/ ricevute ecc. tramite un ripiano o un vassoio o simili. Se possibile, non incassare al tavolo, bensì ad esempio su un bancone sufficientemente largo.</li> <li>• Nel caso in cui sia necessario controfirmare documenti (ad esempio dei fornitori), fare attenzione alla distanza e utilizzare la propria penna.</li> </ul>
	<p>Bisogna assicurarsi che i luoghi di lavoro, i servizi igienico-sanitari e i locali per la pausa siano puliti e arieggiati regolarmente. Gli impianti di ventilazione devono essere gestiti con competenza professionale e regolarmente sottoposti a manutenzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È opportuno stabilire un piano di pulizie e di controllo della ventilazione. In caso di ventilazione naturale, il ricambio d’aria deve essere garantito aprendo le finestre con regolarità e per un tempo sufficiente.</li> <li>• Per gli impianti di aspirazione, ad esempio nelle cucine e nel laboratorio gelati, deve essere garantita una pulizia regolare dei filtri degli aspiratori, in modo che le prestazioni dell’impianto di aspirazione non si riducano.</li> <li>• La manutenzione e la pulizia degli impianti di ventilazione della cucina e del laboratorio gelati devono essere affidate ad una ditta specializzata.</li> </ul>
	<p>Se sono necessari dispositivi di protezione (ad esempio guanti protettivi, visiere) debbono essere personali. Occorre provvedere affinché essi siano sempre puliti e custoditi nel rispetto dell’igiene.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciò vale, ad esempio, per i guanti e gli occhiali protettivi per la manipolazione di prodotti chimici per le pulizie e disinfettanti, per gli indumenti protettivi utilizzati per le pulizie. Se non ci sono dispositivi personali di protezione in numero sufficiente, i compiti lavorativi devono essere assegnati a un numero limitato di operatori.</li> </ul>
	<p>Ove possibile, gli utensili e le attrezzature di lavoro devono essere utilizzati solo da una persona. Se più persone devono utilizzare uno stesso strumento o attrezzatura di lavoro, le superfici che vengono toccate (maniglie ecc.) devono essere ripulite prima del riuso. Possono essere utilizzati, per un breve periodo di tempo, anche guanti monouso, se questo non crea problemi di sicurezza (deve essere escluso il rischio di intrappolamento o trascinarsi).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I set di coltelli, taglieri, spatole e simili sono generalmente utilizzati da una sola persona. Dispositivi che vengono utilizzati da più persone possono essere macchine per fare il gelato, frullatori, mixer, apparati di pagamento (lettori di carte di credito) ecc.</li> <li>• L’utilizzo di alcune macchine/dispositivi (macchine per fare il gelato, macchine del caffè, macchine per fare la panna, registratori di cassa) può essere affidato ad una sola persona, definendo appropriate procedure di lavoro.</li> <li>• Se si utilizzano guanti monouso, devono essere tolti in modo tale che non vi sia contaminazione delle mani. Le mani devono poi essere sempre lavate o disinfettate. Cfr. Igiene delle mani, Istituto Superiore di Sanità <a href="https://www.youtube.com/watch?v=JHEcz88I6_c">https://www.youtube.com/watch?v=JHEcz88I6_c</a></li> </ul>

Rischio lavorativo	<b>Rischio di contagio da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colleghi</li> <li>• Persone non in servizio (fornitori, dipendenti di ditte esterne)</li> <li>• Clienti / ospiti</li> </ul>	
Misure di prevenzione	Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2	Indicazioni per il settore “Produzione Artigianale di Gelati”
	<p>È necessario assicurarsi che gli abiti da lavoro siano regolarmente puliti e conservati in condizioni di igiene, separati dagli abiti personali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si consiglia di organizzare un servizio di lavanderia e di avere a disposizione idonei armadietti a doppio scomparto (con separazione pulito/utilizzato) in numero sufficiente.</li> </ul>
	<p>L'accesso di persone estranee al servizio deve essere quanto più possibile limitato. Le persone che accedono devono essere informate sulle misure adottate per la prevenzione del contagio. Ogni accesso deve essere registrato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciò riguarda, ad esempio, l'accesso di persone addette alle pulizie, gli addetti alla consegna di bevande o merci, gli addetti a riparazioni, manutenzioni (es. macchine del caffè) e gli addetti ai controlli. Per la tracciabilità, devono essere registrati i nominativi, le società/ditte di appartenenza, la data, l'ora di entrata e di uscita, nonché la persona/le persone contattate.</li> </ul>
	<p>I dipendenti devono essere informati del fatto che non devono venire al lavoro se si sentono male e che, se sono stati malati, è necessario un accertamento medico prima che possano riprendere il lavoro. Devono inoltre essere informati del fatto che, se si verificano episodi di malessere durante l'orario di lavoro, essi devono avvertire la Direzione aziendale e abbandonare il posto di lavoro. I “segnali” della malattia possono essere sintomi di infezione respiratoria o la febbre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questo documento di valutazione dei rischi di otto pagine può essere utilizzato per la formazione specifica. La formazione va documentata.</li> </ul>
	<p>E' stato predisposto ed è operativo un Protocollo che indica le misure utili a chiarire i casi sospetti e individuare i contatti stretti delle persone ammalate, in caso di infezioni accertate.</p>	<p>Vedi le informazioni sulla pandemia del Ministero della Salute  <a href="http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglio-FaqNuovoCoronavirus.jsp?id=228&amp;lingua=italiano">http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglio-FaqNuovoCoronavirus.jsp?id=228&amp;lingua=italiano</a></p>

Pericolo	Conflitti tra dipendenti o con clienti se le misure necessarie (ad es. mantenere la distanza di sicurezza o le misure igieniche) non vengono rispettate	
Misure di prevenzione	Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2	Indicazioni per il settore “Produzione Artigianale di Gelati”
	<p>Fornire istruzioni ai dipendenti sull'importanza delle misure di prevenzione e invito a rispettarle, nel loro interesse personale e per il bene della collettività.</p>	
	<p>Fornire istruzioni ai dipendenti su come rivolgersi ai clienti che non rispettano il necessario distanziamento o che reagiscono in modo irritato/aggressivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In caso di violazione della regola del distanziamento, avvertire i clienti in modo amichevole, ma determinato, che questa regola è assolutamente necessaria per proteggere dal contagio il nostro prossimo.</li> </ul>
	<p>Informare clienti/ospiti del fatto che le norme di igiene e la regola del distanziamento devono essere sempre rispettate e che questo può comportare tempi più lunghi per portare a termine i diversi servizi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se necessario, questo può essere comunicato anche con poster nelle aree di attesa.</li> </ul>



Pericolo	Pressione emotiva ( stress ) per i lavoratori a causa della paura di contagiarsi con il virus Corona nel luogo di lavoro	
Misure di prevenzione	Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2	Indicazioni per il settore “Produzione Artigianale di Gelati”
	<p>Formazione del personale sulle modalità di trasmissione dell’infezione e sulle misure di protezione adottate dall’azienda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per chiarezza e obiettività può essere utile, in particolare, dare l’indicazione che le misure di protezione adottate dall’azienda (la regola del distanziamento, separazione fisica e rimodulazione organizzativa, ove necessario utilizzo delle mascherine protettive e soprattutto le misure di igiene personale) sono molto utili e sufficienti a ridurre e scongiurare il rischio di contagio.</li> </ul>
	<p>Su loro richiesta, i dipendenti possono ricevere consigli dal medico del lavoro aziendale o dal servizio medico dello Spisal (questo può essere fatto anche per telefono). I dipendenti vengono informati di questa possibilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bisogna dare ai lavoratori la possibilità di consultare il medico del lavoro; per i dipendenti che hanno patologie che comportano un rischio sanitario accresciuto in caso di infezione, con l’assistenza del medico del lavoro potranno essere ricercate soluzioni adeguate per ridurre al minimo il rischio di contagio. Considerare anche la possibilità di una consulenza telefonica da parte del medico del lavoro.</li> </ul>

**Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim  
Telefon: 0621 4456-0  
info@bgn.de  
www.bgn.de

Traduzione e adattamento al contesto italiano a cura di Roberto Montagnani, medico del lavoro EBT e Ente Bilaterale Terziario della Provincia di Venezia, Hans Jürgen Bischoff, avvocato e dirigente ISSA (International Social Security Association, Sezione Macchine) e l'ing. Camillo Conigliaro, esperto in sicurezza del lavoro

Questo contributo vi aiuterà nell'attuazione delle norme SARS-Cov-2 in materia di sicurezza sul lavoro: vi diamo indicazioni specifiche per il settore alberghiero su come garantire la sicurezza e la salute dei lavoratori durante la pandemia da Coronavirus.

Siete pregati di verificare la vostra «vulnerabilità aziendale» e completare la valutazione con gli aspetti che ancora mancano; per definire le misure di protezione necessarie per le vostre specifiche condizioni e attuare coerentemente tali misure.