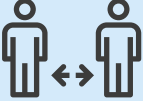


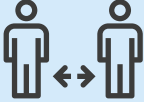


# Integrazione della valutazione dei rischi con le norme di sicurezza sul lavoro SARS-CoV2





## Settore: Ospitalità





Valutazione delle condizioni di lavoro  
secondo § 5 ArbSchG




Situazione al 24 Luglio 2020



Rischio lavorativo	<b>Infezione da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di persone contagiate</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 dell'Ospitalità (Horeca)
	<p>Le procedure operative dell'albergo e del ristorante devono essere concepite in modo tale da mantenere una distanza di almeno 1,50 m. tra le persone. 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>• E' necessario quindi controllare i flussi di lavoro in tutte le aree operative, ad esempio la cucina, i banconi, il service, la reception, così come le aree di interfaccia (zone di passaggio, area di lavaggio dei piatti sporchi in cucina...).</li> <li>• Predisporre un'ideale separazione delle postazioni di lavoro in cucina ed anche in altri reparti. Nei locali di lavoro deve essere presente nello stesso tempo solo un numero di persone tale da consentire il rispetto della regola del distanziamento (se necessario bisognerà ridurre la ricettività del ristorante, se deve venir ridotta la capacità di lavoro della cucina).</li> <li>• Assicurarsi che i passaggi e le vie di transito siano sufficientemente larghi. Attenzione ai punti di restringimento (ad es. oggetti/materiali depositati).</li> <li>• Limitare il numero di persone che utilizzano contemporaneamente gli ascensori, in modo da poter osservare la regola del distanziamento.</li> <li>• Gestione appropriata dei tempi di utilizzo dei servizi igienico assistenziali e delle zone di pausa con una buona programmazione dei tempi di lavoro e di pausa.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere la distanza tra ospiti e dipendenti con banconi sufficientemente ampi. Segnaletica a terra per mantenere le distanze, ad esempio al banco per le ordinazioni, ai banchi di vendita, al ricevimento.</li> <li>• Quando si serve e si sgombera nel ristorante, devono essere utilizzati mezzi ausiliari, come vassoi o carrelli da servizio, per mantenere la distanza rispetto agli ospiti.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si fanno servizi di consegna di alimenti, fare in modo che vi sia una sola persona per veicolo (nessuna consegna con secondo autista). Anche l'uso promiscuo di un veicolo da parte di più persone in successione dovrebbe essere evitato, per quanto possibile.</li> <li>• Le procedure di consegna devono essere adattate alla regola che i dipendenti possano mantenere la distanza di sicurezza dal cliente (ad esempio mettendo le merci in un box da cui vengono prelevate dal cliente stesso, anziché consegnarle. Far pagare il più possibile «contactless» o con una cassetta ad hoc per banconote e monete.</li> </ul>

Rischio lavorativo	Infezione da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di persone contagiate <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 dell'Ospitalità (Horeca)
	<p>Se non è possibile mantenere la distanza di 1,50 m, è necessario fare 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 plexiglass vetro o simili).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Installazione di barriere di separazione adeguatamente dimensionate presso banconi per le ordinazioni e per la vendita, registratori di cassa, ricevimento. La separazione deve essere sufficientemente stabile e di altezza e larghezza tali che il respiro della persona di fronte non arrivi al dipendente.</li> </ul>
	<p>Se, per determinate attività, non è possibile una distanza di separazione sufficiente per motivi operativi e tecnici, devono essere messe a disposizione dei dipendenti mascherine protettive in numero sufficiente. 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. Di conseguenza, entrambe le persone devono indossare una mascherina protettiva.</li> <li>• Informazioni utili sulle mascherine sono disponibili sul sito web di Assosistema <ul style="list-style-type: none"> <li><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> </li> </ul>
	<p>I dipendenti devono essere istruiti sulle misure igieniche generali, in particolare sul corretto lavaggio delle mani, e anche sull'aver cura della cute e degli annessi cutanei, eventualmente anche sulle procedure di disinfezione e sull'«etichetta» starnuti /tosse. Devono essere fornite in numero sufficiente attrezzature appropriate (lavandini, dispositivi di pulizia per la pelle, asciugamani usa e getta, prodotti per la cura della pelle, se necessario anche disinfettanti).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nel settore dell'Ospitalità, 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 ulteriormente sottolineate. In caso di lavori che richiedono di tenere frequentemente e a lungo le mani in acqua, come nei cosiddetti lavori umidi, si raccomanda l'adozione di misure preventive di medicina del lavoro.</li> <li>• I dipendenti devono essere informati che, dopo aver tolto dai tavoli bicchieri, stoviglie e posate, le mani devono essere lavate e/o disinfettate.</li> <li>• Quando si consegnano alimenti, i veicoli devono essere dotati di dispositivi per l'igiene e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani in carta e sacchetti per i rifiuti. Occorre valutare la necessità di utilizzare servizi igienici sanitari nel contesto della consegna e i dipendenti devono essere informati su dove e come utilizzarli.</li> </ul>

Rischio lavorativo	Infezione da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di persone contagiate <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 dell'Ospitalità (Horeca)
	<p>Si deve evitare il contatto diretto con le mani (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 il più «contactless» possibile. Quando questo non è possibile, si deve fare in modo di trasferire denaro/ricevute ecc. tramite un ripiano o un vassoio o simili.</li> </ul>
	<p>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 o di climatizzazione devono essere gestiti con competenza professionale, i filtri devono essere puliti e sostituiti regolarmente.</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 ottenuto aprendo le finestre con regolarità e per un tempo sufficiente.</li> <li>• Per gli impianti di aspirazione, ad esempio nelle cucine, deve essere garantita una pulizia regolare dei filtri, in modo che le prestazioni dell'impianto di aspirazione non si riducano.</li> <li>• La manutenzione e la pulizia degli impianti di climatizzazione devono essere affidate ad una ditta specializzata e la periodicità dei controlli deve essere rispettata.</li> </ul>
	<p>Se sono necessari dispositivi di protezione (ad esempio guanti protettivi, facciali) debbono essere personali. È necessario garantire la tenuta igienica di tutti i dispositivi e la loro corretta conservazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciò vale, ad esempio, per i guanti e gli occhiali per la manipolazione di prodotti chimici per le pulizie e disinfettanti, per gli indumenti protettivi utilizzati per le pulizie o quando si lavora con getti d'acqua a pressione (idropulitrici ad alta pressione). 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 una dopo l'altra devono utilizzare uno stesso strumento o attrezzatura di lavoro, le superfici che vengono toccate (manopole ecc.) devono essere ripulite prima del riutilizzo. Possono essere utilizzati, per un breve periodo di tempo, anche guanti a perdere, se questo non crea problemi di sicurezza (deve essere escluso il rischio di intrappolamento).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nelle cucine set di coltelli, taglieri e simili vanno utilizzati da una sola persona. Dispositivi che non vengono utilizzati da una sola persona possono essere robot da cucina, fruste, miscelatori, apparati di pagamento (lettori di carte di credito) ecc.</li> <li>• L'utilizzo di alcune macchine/dispositivi (macchine del caffè, impianti di distribuzione di bevande) può essere affidato ad una sola persona, definendo appropriate procedure di lavoro.</li> <li>• Se si utilizzano guanti monouso, devono essere rimossi in modo tale che non vi sia contaminazione delle mani. Le mani devono quindi essere sempre lavate o disinfettate. Cfr. Igiene delle mani, Istituto Superiore di Sanità: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=JHEcz88l6_c">https://www.youtube.com/watch?v=JHEcz88l6_c</a></li> </ul>

Rischio lavorativo	<b>Infezione da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di persone contagiate</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 dell'Ospitalità (Horeca)
	<p>È necessario assicurarsi che gli abiti da lavoro siano regolarmente puliti e mantenuti puliti, separati dagli abiti civili.</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 dei non addetti al lavoro deve essere quanto più possibile limitato. Le persone che accedono devono essere informate sulle misure adottate per la prevenzione del contagio. Entrate ed l'uscite devono essere registrate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciò vale, ad esempio, per l'accesso delle persone che devono pulire i sistemi di spillatura o effettuano altre pulizie, per chi consegna bevande o merci, per gli addetti a riparazioni, manutenzioni e prove. Per la tracciabilità, devono essere registrati i nominativi, le società/ditte di appartenenza, la data, l'ora di entrata e d' uscita, nonché la persona/le persone contattate nella struttura.</li> </ul>
	<p>I dipendenti devono essere informati del fatto che non devono venire al lavoro se si sentono male e che se si sono ammalati 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 interrompere il lavoro (ed avvertire la Direzione dell'albergo).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questo documento di valutazione dei rischi di 8 pagine è utile per la formazione specifica. La formazione va documentata.</li> </ul>
	<p>E' stato predisposto un piano operativo aziendale per il coronavirus che indica le misure da adottare per indagare sui casi sospetti, individuare ed informare i contatti stretti 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/dettaglioFaqNuovoCoronavirus.jsp?id=228&amp;lingua=italiano">http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioFaqNuovoCoronavirus.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 dell'Ospitalità (Horeca)
	Istruzioni ai dipendenti sull'importanza delle misure di prevenzione e invito a rispettarle, nel loro interesse personale e per il bene della collettività.	
	Istruzioni ai dipendenti su come rivolgersi ai clienti che non rispettano il necessario distanziamento o che reagiscono in modo irritato/aggressivo.	In caso di violazione della regola del distanziamento, avvertire gli ospiti in modo amichevole, ma determinato, che questa regola è assolutamente necessaria per proteggere dal contagio il nostro prossimo.
	Fornire una nota informativa ai clienti/ospiti sul 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.	Se necessario, questo può essere comunicato anche con poster nelle aree di attesa.

Rischio lavorativo	Stress mentale 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 dell'Ospitalità (Horeca)
	<p>Formazione del personale sulle modalità di trasmissione dell'infezione e sulle misure di protezione adottate dall'azienda.</p>	<p>Per chiarezza e obiettività può essere utile, in particolare, dare l'indicazione che le misure di protezione adottate dall'azienda (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 scongiurare il rischio di contagio.</p>
	<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>	<p>Dare ai lavoratori la possibilità di consultare il medico del lavoro; per i dipendenti che hanno patologie gravi, 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.</p>

**Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

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

Associazione professionale tedesca per  
l'assicurazione infortuni, la prevenzione  
e la formazione per la salute e la sicurezza  
del lavoro nell'industria alberghiera,  
nella ristorazione e nel settore alimentare  
<https://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,  
dirigente ISSA e Maria Elena Bertolin

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.