



Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza
sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento

Protocollo di Salute e Sicurezza sul Lavoro - Gestione rischio COVID19

Linee di indirizzo per la Gestione del rischio da Sars Cov2

nel settore COMMERCIO all'ingrosso e al dettaglio

- Documento utile ai fini dell'aggiornamento dei rischi e dei documenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto indicato dal D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 –

Il presente documento potrà subire ulteriori modifiche e/o implementazioni in relazione all'evoluzione dello stato di emergenza e di eventuali decreti, ordinanze emanati a livello nazionale e provinciale

- 1) VALUTAZIONE DEL RISCHIO COVID-19
- 2) FORMAZIONE E IDENTIFICAZIONE REFERENTE COVID
- 3) AERAZIONE DEGLI AMBIENTI
- 4) RAPPORTI TRA LE PERSONE
 - 4.1) Rapporto fra clienti
 - 4.2) Rapporto fra cliente e personale
 - 4.3) Rapporti fra il personale
 - 4.4) Rapporto fra fornitori e personale
 - 4.5) Prestatori di servizi all'interno della struttura o manutentori
- 5) PULIZIA E IGIENIZZAZIONE
 - 5.1) Igienizzazione ambientale
 - 5.2) Prodotti per la disinfezione
- 6) SORVEGLIANZA COVID
- 7) GESTIONE DEI CASI DI COVID-19 TRA IL PERSONALE
- 8) DISPONIBILITÀ DI MATERIALI E PROTEZIONI PER IL PERSONALE
- 9) GESTIONE RIFIUTI

Premessa

Di seguito vengono fornite le indicazioni a supporto della valutazione e gestione del rischio-coronavirus che dovranno essere seguite all'interno delle attività commerciali sul territorio della Provincia Autonoma di Trento a seguito dell'Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento del 25 aprile 2020 e del 6 maggio 2020. Le seguenti linee guida stabiliscono misure igienico-sanitarie e procedurali integrative rispetto alle disposizioni stabilite a livello nazionale.

1) VALUTAZIONE DEI RISCHI COVID-19

Si rinvia agli "INDIRIZZI PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE AZIENDE" PROTOCOLLO GENERALE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO" Paragrafo 1.pag. 2.

2) FORMAZIONE E IDENTIFICAZIONE REFERENTE COVID

Si rinvia agli "INDIRIZZI PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE AZIENDE" PROTOCOLLO GENERALE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO" Paragrafo 2

3) 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.¹

Pertanto, risulta fondamentale considerare i rapporti strettissimi che intercorrono tra i molteplici fattori che intervengono:

- Le caratteristiche di qualità della struttura edilizia;
- La presenza e l'utilizzo di impianti tecnologici (es. Ventilazione Meccanica Controllata, VCM);
- La presenza e l'utilizzo di impianti fissi (es. pompe di calore, fancoil, o termoconvettori);
- La presenza di addetti/operatori professionali di ditte esterne (es. pulizia, manutenzione, fornitori, ecc.), le attività di pulizia e sanificazione ordinarie e straordinarie, le manutenzioni.

Di seguito si riportano alcune azioni e raccomandazioni generali da mettere in atto giornalmente nelle condizioni di emergenza associate all'epidemia virale SARS-CoV-2 per il mantenimento di una buona qualità dell'aria *indoor* negli ambienti, avendo cura di privilegiare sempre l'aerazione naturale ove possibile, quali:

- Garantire 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.
- La ventilazione naturale degli ambienti dipende da numerosi fattori, quali i parametri meteorologici (es. temperatura dell'aria esterna, direzione e velocità del vento), da parametri fisici quali superficie delle finestre e durata dell'apertura.
- Il ricambio dell'aria deve tener conto del numero delle persone presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti. Durante il ricambio naturale dell'aria è opportuno

¹ Indicazioni ad interim per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2 Versione del 23 marzo 2020 – G di L ISS Ambiente e Qualità dell'Aria Indoor.

evitare la creazione di condizioni di disagio/*discomfort* (correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo) per il personale nell'ambiente di lavoro.

- Negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata, VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e che provvedono all'ingresso e all'estrazione dell'aria, **deve essere disattivata totalmente la funzione di ricircolo dell'aria per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nell'aria** ciò al fine di aumentare il livello di protezione in questo periodo di emergenza. In tale periodo è necessario aprire frequentemente nel corso della giornata lavorativa finestre e porte che comunicano con l'esterno al fine di aumentare ulteriormente il livello di ricambi dell'aria.
- Acquisire tutte le informazioni sul funzionamento dell'impianto VCM (es. controllo dell'efficienza di funzionamento, perdite di carico, verifica del registro di conduzione, tempi di scadenza della manutenzione, tipo di pacco filtrante installato, interventi programmati, ecc.). Eventualmente, se si è vicini ai tempi di sostituzione del pacco filtrante (per perdite di carico elevate, o a poche settimane dall'intervento di manutenzione programmata, ecc.), al fine di migliorare la filtrazione dell'aria in ingresso, sostituire con pacchi filtranti più efficienti.
- Negli edifici dotati di impianti di riscaldamento/raffrescamento (es. pompe di calore, *fancoil*, o termoconvettori), **tenere spenti gli impianti** nelle aree comuni per evitare il possibile ricircolo del virus SARS-CoV-2 in aria.
- 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.
- Arieggiare gli ambienti sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia, soprattutto se si utilizzano prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le porte e finestre. Evitare o limitare l'utilizzo di detergenti profumati, in quanto, nonostante la profumazione, aggiungono inutilmente sostanze inquinanti e degradano la qualità dell'aria indoor.

4. RAPPORTI TRA LE PERSONE

4.1) Rapporto fra clienti

I clienti possono accedere ai locali di vendita (sia dettaglio che ingrosso) solo se dotati di idonee mascherine, atte a limitare la possibilità di contagio.

Per quanto riguarda gli esercizi commerciali che trattano prodotti alimentari e bevande è obbligatorio inoltre l'utilizzo di guanti monouso in lattice o altro materiale plastico. I guanti devono essere messi a disposizione dall'esercente. È opportuna l'igienizzazione delle mani guantate in caso di utilizzo di guanti propri prima dell'ingresso nell'esercizio commerciale. Resta fermo l'ulteriore impiego obbligatorio dei guanti monouso messi a disposizione nelle aree frutta/verdura e pane.

Nel caso di esercizi commerciali che trattano prodotti non alimentari, l'utilizzo dei guanti è raccomandato, ma non obbligatorio.

È obbligatoria da parte dell'azienda, prima dell'apertura del punto vendita e dopo ogni utilizzo l'igienizzazione delle parti di contatto dei carrelli, cesti e trolley per il contenimento dei prodotti.

I materiali necessari all'igiene dei clienti (guanti, soluzione igienizzante) devono essere disponibili all'ingresso del negozio.

All'ingresso del negozio devono essere esposte le informazioni alla clientela relative ai comportamenti da mantenere nel periodo di permanenza all'interno del medesimo.

Deve essere mantenuto il distanziamento sociale di almeno 1 m.

Ai fini di facilitare il distanziamento sociale, è opportuno che ogni esercente valuti, in relazione alla dimensione del negozio e applicando le linee guida istituzionali, un numero massimo di clienti presenti contemporaneamente, superato il quale dovrà operare il contingentamento agli accessi. Si ricorda che ai sensi del DPCM 26.04.2020 ALLEGATO 5 per i locali fino a 40 mq può accedere una persona alla volta oltre ad un massimo di due operatori.

È opportuno che, almeno nei punti di vendita di maggiori dimensioni e nelle fasce orarie di maggior afflusso, sia incaricata una persona alla verifica del rispetto delle regole poste ai punti precedenti. In alternativa è ammesso il contingentamento con la chiusura delle porte o altri strumenti e modalità che perseguano lo stesso fine.

All'interno dell'esercizio è opportuno creare percorsi che facilitino il distanziamento sociale di almeno 1 m.

In particolare, vanno segnalate le aree di stazionamento distanziato ove il cliente ha maggiore possibilità di attendere in coda a mezzo strisce, cartelli, transenne mobili (banchi assistiti, zona casse, ecc.).

Ove presente l'ascensore, dovrà essere utilizzato da una persona per volta a meno che l'utente necessiti di accompagnamento.

Qualora sia presente un impianto audio abilitato alle comunicazioni, è opportuna la diffusione costante di messaggi mirati che contengano le raccomandazioni a mantenere il distanziamento all'interno del negozio.

Eventuali postazioni internet a disposizione dei clienti, dovranno essere accessibili solo previa autorizzazione da parte di un responsabile per assicurare le disinfezioni della postazione prima e dopo il suo utilizzo.

Si suggerisce inoltre di valutare l'attivazione/potenziamento del servizio di consegna della spesa al domicilio del cliente, rivedendo di conseguenza la propria organizzazione.

COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE

Per quanto riguarda l'attività di commercio su aree pubbliche, i clienti possono accedere al mercato unicamente se dotati di mascherine idonee a coprire le vie respiratorie e dopo aver igienizzato le mani con apposita soluzione o indossando guanti monouso.

I materiali necessari all'igiene dei clienti (soluzione igienizzante e guanti monouso per i soli banchi agroalimentari) devono essere disponibili in prossimità del banco, dove devono essere esposte le informazioni alla clientela relative ai comportamenti da mantenere. Si ricorda che per i banchi agroalimentari esiste l'obbligo di utilizzo dei guanti monouso.

Deve essere mantenuto il distanziamento sociale di almeno 1 m, assicurando un accesso ordinato al banco.

4.2) Rapporto fra cliente e personale

Il personale attivo nei punti di vendita deve essere dotato dall'azienda dei dispositivi idonei a limitare la possibilità di contagio da e verso le altre persone presenti nel negozio. Per chi opera nel settore alimentare in particolare, dovrà utilizzare mascherine di tipo chirurgico e dovrà essere garantita l'igienizzazione delle mani seguendo quanto indicato nel piano di autocontrollo HACCP.

Per gli addetti alla vendita del pane e della pasticceria è possibile utilizzare le diverse tipologie di guanti già abitualmente utilizzati per il pane o altre operazioni; si suggerisce di servirsi di pinze per brioches, biscotti e pasticceria fresca. Per la produzione di pane e pasticceria non è richiesto l'uso di guanti, ma il rispetto delle specifiche norme igienico-sanitarie già abitualmente applicate [piano HACCP].

Accanto al libro degli ingredienti ed allergeni, obbligatoriamente messo a disposizione negli esercizi commerciali che trattano prodotti alimentari, preferibilmente plastificato o con i fogli contenuti all'interno di cartelline in plastica, deve essere posizionato un apposito dispenser di soluzione igienizzante, da utilizzare da parte del cliente prima della consultazione.

Le attrezzature in dotazione devono essere adattate per garantire la distanza di almeno 1 m tra cliente e venditore o, nel caso non sia possibile, potranno essere adottate barriere fisiche e per il personale visiere o occhiali protettivi. Questo ad esempio può avvenire con l'erezione di una divisoria in plexiglas o altro materiale trasparente sui mobili cassa, o in alternativa attraverso la fornitura di apposti occhiali protettivi. Se il personale manipola oggetti del cliente (es. cellulare per assistenza) prima e dopo l'utilizzo si deve procedere a lavaggio delle mani o utilizzo di igienizzante o utilizzo di guanti monouso.

La prova di capi di abbigliamento/scarpe è consentita previa igienizzazione delle mani da parte del cliente; apposito dispenser sarà disponibile presso la zona di prova.

Potrà anche essere data disposizione che la prova dei capi possa avvenire previa richiesta al personale di vendita.

Si sconsiglia la prova di maglieria chiusa e di altri capi di abbigliamento che devono passare dalla testa. L'eventuale prova può essere fatta solo con l'utilizzo della mascherina.

È opportuno incentivare l'utilizzo di mezzi di pagamento elettronici in sostituzione del contante e, fra questi, quelli che prevedono la modalità contactless. In alternativa, deve essere curata l'igienizzazione del terminale POS dopo ogni utilizzo per transazione, per la quale si consiglia l'uso di un panno imbevuto di alcol.

L'ingresso e l'uscita del cliente dalla struttura deve avvenire garantendo i percorsi e il distanziamento sociale, anche alternando i flussi temporalmente.

CONSEGNE E INSTALLAZIONI A DOMICILIO

Installazione o altro intervento a domicilio: invitare il cliente ad arieggiare i locali interessati prima dell'ingresso dei tecnici, per almeno 10 minuti, ad indossare la mascherina e a garantire la presenza di una sola persona nei locali durante le operazioni. Il tecnico oltre a indossare mascherine e guanti, può utilizzare anche occhiali protettivi e soprascarpe monouso, indossate prima di entrare nell'abitazione del cliente e da smaltire dopo l'intervento. Il venditore si assicura, prima di procedere alla consegna, in merito all'assenza di persone in quarantena, o con febbre superiore ai 37,5 °C, o altri sintomi tipici del Coronavirus all'interno dell'abitazione e l'impegno a comunicare eventuali cambiamenti prima di accedere all'abitazione.

COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE

Il personale attivo al banco deve essere dotato dei dispositivi idonei a limitare la possibilità di contagio da e verso le altre persone presenti. In particolare, dovrà operare con utilizzo di mascherine di tipo chirurgico e guanti monouso.

Ai fini di facilitare il distanziamento sociale, è necessario che ogni esercente valuti le opportune misure per consentire un accesso dilazionato al banco (ad esempio nastri che delimitino l'area).

La prova di capi di abbigliamento/scarpe è consentita previa igienizzazione delle mani da parte del cliente; apposito dispenser sarà disponibile presso la zona di prova.

Si sconsiglia la prova di maglieria chiusa e di altri capi di abbigliamento che devono passare dalla testa. L'eventuale prova può essere fatta solo con l'utilizzo della mascherina.

È opportuno incentivare l'utilizzo di mezzi di pagamento elettronici in sostituzione del contante e, fra questi, quelli che prevedono la modalità touchless. In alternativa, deve essere curata l'igienizzazione del terminale POS dopo ogni utilizzo per transazione, per la quale si consiglia l'uso di un panno imbevuto di alcool.

4.3) Rapporti fra il personale

Chiunque (lavoratore, datore di lavoro, ecc.), prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea e comunicare la mancanza dei sintomi anche per i conviventi. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5 °C. non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. In questi casi le persone saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine e non dovranno recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni;

A chiunque è richiesto di:

- 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;
- tenere sotto controllo e comunicare le proprie condizioni di salute relativamente all'assenza di febbre e sintomatologia suscettibile di Covid-19 al proprio datore di lavoro;
- non accedere o non permanere in azienda se sopravvengono condizioni di pericolo quali sintomi influenzali, febbre, provenienza da zone a rischio o contatto stretto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, ecc.
- informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro delle condizioni di pericolo di cui sopra e della manifestazione di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- rispettare le indicazioni dell'Autorità Sanitaria di rimanere al proprio domicilio nei casi previsti;

I lavoratori devono aver avuto adeguata informazione sulle modalità di prevenzione del rischio da COVID e sulle modalità adottate dal datore di lavoro per attuarle, sui comportamenti che dovrà seguire. Ciò riguarda principalmente l'igiene individuale (modalità e frequenza), l'utilizzo dei DPI, gli accorgimenti per il mantenimento del distanziamento.

A tal fine, il personale deve avere a disposizione i prodotti igienizzanti sia presso gli spogliatoi/servizi igienici, sia nei locali dove essi svolgono la propria attività quotidiana, in modo da poterli utilizzare con adeguata frequenza.

4.4) Rapporto fra fornitori e personale

Per l'accesso di fornitori esterni individuare procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità e tempistiche predefinite al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale e i clienti presenti. E' opportuno evitare l'accesso presso i punti vendita e i magazzini degli stessi da parte dei fornitori che, seguendo le indicazioni esposte nelle aree di scarico, attenderanno l'arrivo del personale di negozio per iniziare le operazioni di approvvigionamento.

Per le necessarie attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di almeno 1 m, indossare la mascherina e assicurare l'igienizzazione delle mani.

I fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto in via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto ad altri operatori.

Nel caso in cui l'azienda lo ritenesse opportuno, la rilevazione della temperatura corporea potrà essere eseguita anche nei confronti dei fornitori.

4.5) Prestatori di servizi all'interno della struttura o manutentori

Va ridotto per quanto possibile l'accesso di personale esterno.

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

Qualora vi sia l'appalto delle operazioni di igienizzazione dell'esercizio, l'appaltante deve stabilire anche le modalità di esecuzione delle relative operazioni, precisando le superfici interessate alla igienizzazione e prevedendo, oltre a quelle che normalmente vengono considerate (es. pavimenti, servizi igienici), quelle più "delicate" poiché toccate frequentemente (es. maniglie, rubinetti, corrimano, pulsantiere, porte, carrelli).

5) PULIZIA E IGIENIZZAZIONE

Gli esercenti devono pianificare adeguatamente, oltre il normale ciclo di pulizie, l'igienizzazione dei locali e delle attrezzature. Considerato che tali attività devono essere eseguite prevalentemente durante l'orario di chiusura dei negozi, la loro frequenza sarà inevitabilmente condizionata da questo. Quando l'igienizzazione completa dei locali non potrà essere eseguita, deve comunque essere attivata quella delle superfici di lavoro e delle attrezzature, con acqua e detersivi seguita da disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,1% (equivalente a 1000 ppm).

Particolare attenzione deve essere riservata agli oggetti che vengono toccati più spesso (maniglie e pomelli, bottoni dell'ascensore, corrimano, interruttori ecc.), che devono essere puliti frequentemente (almeno due volte al giorno) con acqua e detersivi seguita da disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,5% (equivalente a 5000 ppm).

In alternativa potrà essere effettuata la disinfezione con alcol etilico almeno al 70%. L'utilizzo di ozono o altre metodiche non sono citate in alcun documento tecnico e non ne è quindi documentata l'efficacia a fini di prevenzione dal contagio COVID19.

In presenza di camerini di prova, gli stessi vanno igienizzati almeno due volte al giorno e comunque in funzione della frequenza di utilizzo.

Gli esercenti del settore alimentare devono aggiornare con la procedura di gestione del rischio il proprio piano HACCP alle sopravvenute esigenze riconducibili a COVID19 e curarne la puntuale applicazione.

In aggiunta all'igienizzazione delle mani, gli oggetti usati che provengono dal cliente devono essere parimenti igienizzati, utilizzando un apposito panno imbevuto di alcool (es. cellulari) prima di essere restituiti al cliente.

In caso di assistenza su veicoli, si conferma l'obbligo dell'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte dell'operatore e si consiglia, prima della presa in consegna del mezzo, di chiedere al cliente di spegnere l'impianto di climatizzazione e chiudere tutte le bocchette. Si consiglia inoltre di coprire il sedile con foderine usa e getta. Prima di accedere all'abitacolo del mezzo è opportuno lasciare le portiere aperte per qualche minuto. Prima della restituzione del mezzo, andranno igienizzate tutte le superfici di contatto (volante, manubrio, leva del cambio, specchietto retrovisore, maniglie interne ed esterne delle portiere ed eventualmente bagagliaio, etc...) con le modalità sopra descritte.

5.1) Igienizzazione ambientale

L'individuazione delle superfici più critiche, sulle quali adottare misure più frequenti di disinfezione, sarà oggetto di valutazione da parte del responsabile. A titolo esemplificativo l'organizzazione potrà stabilire di non utilizzare uscite con aperture manuali, privilegiando l'uso di ingressi con aperture automatiche. Le soluzioni organizzative dovranno tenere conto del rischio contagio, per poi stabilire le modalità della sanificazione.

5.2) Prodotti per la disinfezione

È possibile utilizzare 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). I prodotti a base di cloro derivati dovrebbero riportare la % di "cloro attivo", quelli a base di alcoli la % di "alcool" nella soluzione. I prodotti vanno poi utilizzati rispettando le modalità d'uso (diluizione e tempo di contatto) prescritte dal produttore per ottenere l'effetto disinfettante, riportate in etichetta e/o sulla scheda tecnica di prodotto.

6) SORVEGLIANZA COVID

Come parte del piano di emergenza per il Covid-19, è necessario che siano individuate procedure codificate per l'identificazione dei possibili casi tra i dipendenti all'interno della struttura. L'azienda potrà quindi definire e attuare un sistema di sorveglianza dei lavoratori attraverso specifiche azioni. Per i dettagli si fa rinvio al Protocollo generale

L'azienda che invia presso la struttura operai, manutentori, fornitori ect, fornisce apposita attestazione al responsabile della struttura circa la sorveglianza COVID-19 svolta dalla stessa sul proprio personale.

7) GESTIONE DEI CASI DI COVID-19 TRA IL PERSONALE

Il dipendente deve comunicare tempestivamente al medico di base e al titolare la comparsa di sintomi riconducibili a COVID-19. Per approfondire si rinvia al cap 7 “Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle Aziende” emanato dal Comitato di Coordinamento Provinciale SSL.

8) DISPONIBILITÀ DI MATERIALI E PROTEZIONI PER IL PERSONALE

Dovrà essere garantito l'approvvigionamento, in quantità e qualità di:

- Guanti monouso e mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione;
- Disinfettante per le mani;
- Disinfettanti (ipoclorito e alcool).
- Carta monouso;
- Altri dispositivi necessari per la prevenzione rischio COVID-19.

Oltre alle dotazioni normalmente impiegate (guanti monouso, mascherine chirurgiche provvisti di adeguata certificazione), l'azienda dovrebbe avere a disposizione, per la gestione (assistenza) di eventuali casi, almeno un paio di kit che includano i seguenti elementi: Facciale Filtrante FFP2, occhiali o protezione facciale, guanti monouso. Si ricorda 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.

Anche in assenza di casi di COVID-19 nello stabile, si raccomanda di incrementare/migliorare i servizi di igiene. Un'attenzione speciale deve essere 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 - dovrà essere particolarmente accurata, scrupolosa e frequente.

Le attività di sanificazione e disinfezione delle superfici dovranno essere 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 (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.

Deve essere effettuata una pulizia frequente (almeno due volte al giorno) con acqua e detersivi seguita da disinfezione con ipoclorito di sodio allo 0,5% (equivalente a 5000 ppm) per la disinfezione di superfici toccate frequentemente (maniglie e pomelli, bottoni dell'ascensore, corrimano, interruttori etc) e bagni, e allo 0,1% (equivalente a 1000 ppm) per le altre superfici, lasciando agire per almeno 1 minuto. In alternativa potrà essere effettuata la disinfezione con alcol etilico al 70-75%.

In caso di utilizzo di altri prodotti specifici, utilizzare con le modalità indicate nella scheda tecnica o nelle istruzioni d'uso. L'individuazione delle superfici più critiche, sulle quali adottare misure più frequenti di disinfezione, sarà oggetto di valutazione da parte del titolare.

Serviranno specifiche su quando e come devono essere indossati ed utilizzati i DPI e sulle buone pratiche igieniche, che comprendono il lavaggio frequente ed efficace delle mani.

9) *GESTIONE RIFIUTI*

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

Condizioni speciali (sintomi e/o positivi): rifiuti indifferenziati ma raccolti in due sacchetti di plastica uno dentro l'altro e 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.

10) *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: basta 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 voglio arrivare alla diluizione dello 0,5% in cloro, in 1 litro di prodotto voglio 5 ml di cloro, e quindi 995 ml di acqua.

Quanta candeggina mi serve per fare questo se la candeggina è al 5%? Imposto una proporzione: 1 litro di candeggina al 5% sta a 50 ml di cloro contenuti come quantità necessaria sta a 5 ml $X = 1 \text{ litro} * 5 / 50 = 100$

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

Contenuti di settore a cura del Gruppo di Lavoro ESERCIZI COMMERCIALI - Comitato prov. Coord. SSL

Dott. Mauro Bonvicin – Confcommercio Trento (referente GdL)

Dott.Ing. Paolo Angelini – Ass.Artigiani Trento

Dott.ssa Rossana Roner – Confesercenti Trento

Dott. Alessandro Pedrotti – TPALL Isp.Lav. UOPSAL (APSS) per conto Uff. Sic. Amb.Lavoro - Dip.Salute - PAT

Dott.ssa Giuseppina Pezzarossi – PO Specialistica del Serv. Professioni Sanitarie –Dipartimento di Prevenzione APSS

Paola Bassetti CGIL

Fabio Bertolissi CISL

Walter Largher UIL

Contenuti generali a cura del Sottogruppo COVID19 – Comitato prov. Coord. SSL

Dott. Marcello Cestari – Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro – Dipartimento Salute PAT (Coordinamento)

Dott. Dario Uber – Uopsal - Dip. Di Prevenzione – APSS

Dott.ssa Sandra Cainelli – Serv. Lavoro PAT

Dott. Arch.Raffaella Giannini – Serv. Antincendi e Protezione Civile -PAT

Dott.Ing. Alfonso Piccioni – INAIL Trento

Dott.ssa Barbara Battistello – rappresentanza settore agricoltura

Dott.Ing. Paolo Angelini – Ass.Artigiani Trento – rappresentanza datoriale

Manuela Faggioni – CGIL Trento– rappresentanza sindacale

Dott. Azelio De Santa – rappresentanza Medici Competenti

VER.1-MCE08052020

Assessore alla Salute, Politiche Sociali, Disabilità e Famiglia
- Stefania Segnana -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (art. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/05). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).