



BSN Group
www.bsngroup.it

Bassano Distributori S.r.l.
Via P. Mattarella, 2
36061 - Bassano del Grappa (VI)
c.f. - p.iva - r.i. VI 01563200243
Cap.Soc. € 500.000,00 i.v

+39 0424 567355
800 990 074

info@bsngroup.it
www.bsngroup.it

*Direzione e coordinamento ex art. 2497-bis C.C. esercitati dalla società
Victoria S.r.l. c.f.02747000244*

Pagina 1 di 16

ISTRUZIONE OPERATIVA NR. 12

Misure generali e specifiche per il contenimento della diffusione di COVID - 19

- 1. Scopo**
- 2. Campo di applicazione**
- 3. Responsabilità**
- 4. Definizioni e informazioni**
- 5. Modalità operative**
- 6. Piano di lavaggio e disinfezione**

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori srl. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.

**Enjoy[®]
the break**



1. Scopo

Scopo della presente istruzione operativa è fornire indicazioni finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19. Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e seguono e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità sanitaria.

2. Campo di applicazione

Tale istruzione operativa si applica all'interno e all'esterno della Bassano Distributori Srl ed interessa tutte le mansioni individuate in azienda. Eventuali appaltatori e fornitori dovranno applicare integralmente tutte le misure previste dai protocolli nazionali generali e di settore nonché le norme specifiche previste dalla presente procedura.

3. Responsabilità

Tutti i lavoratori sono chiamati a cooperare e collaborare con il Datore di Lavoro per assicurare la salute e sicurezza dei collaboratori all'interno e all'esterno dello stabilimento aziendale. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) in collaborazione con il medico competente supporta il datore di lavoro nell'individuazione delle sorgenti di pericolo e nella progettazione e implementazione delle misure di prevenzione e protezione. Rimane in capo al datore di lavoro e ai preposti e al comitato guida l'obbligo di vigilanza sul rispetto di tutte le misure prevenzionistiche adottate.

4. Definizioni e informazioni

4.1 Il Virus SARS-CoV-2

I Coronavirus (CoV), gruppo di virus descritti per la prima volta negli anni '30 del secolo scorso nel pollame domestico, sono responsabili di infezioni respiratorie e intestinali negli animali e nell'uomo. Fino alla comparsa della sindrome respiratoria acuta grave (Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus, SARS-CoV) in Cina nel 2002-2003 i CoV non erano considerati altamente patogeni per gli uomini, essendo responsabili principalmente di sindromi respiratorie lievi. Successivamente all'epidemia di SARS, il potenziale patogeno dei CoV per l'uomo si è confermato con la comparsa nel 2012 della Sindrome Respiratoria Mediorientale (MERS-CoV), patologia respiratoria ad elevata mortalità diffusa in Medio Oriente e, da ultimo, con l'emergere alla fine del 2019 del virus SARS-CoV-2 e della corrispondente Sindrome Respiratoria Acuta, COVID-19.

4.2 Modalità di trasmissione del virus

La trasmissione del SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Tali droplets generalmente si propagano per brevi distanze, e possono direttamente raggiungere le mucose nasali od orali o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze, oppure depositarsi su oggetti o superfici. Se gli oggetti e le superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni respiratorie (saliva, secrezioni nasali, espettorato), il virus si può trasmettere indirettamente, attraverso il contatto delle mani contaminate con bocca, naso e occhi. La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure come, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata, per le quali l'OMS raccomanda precauzioni per contenere la trasmissione aerea.

È importante sottolineare che il periodo di incubazione del COVID-19, ovvero il periodo antecedente allo sviluppo dei sintomi, può durare fino a 14 giorni ed è in media di 5-6 giorni. Alcuni soggetti infetti possono trasmettere il virus ad altri individui 1-2 giorni prima dell'inizio della sintomatologia. I sintomi

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori srl. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.

iniziali sono di solito aspecifici ed includono febbre, tosse secca e affaticamento, ma la malattia può manifestarsi con sintomi a carico di diversi apparati, incluso quello respiratorio (tosse, respiro corto, congestione nasale, mal di gola, rinorrea, dolore toracico), gastrointestinale (perdita dell'appetito, diarrea, nausea e vomito), muscolo-scheletrico (dolori muscolari), sistema nervoso (mal di testa, confusione, perdita di gusto e olfatto), e occhi (arrossamento). Dopo l'insorgenza dei sintomi la malattia può evolvere in una forma lieve, moderata, grave o critica, quest'ultima associata a manifestazioni quali la sindrome da distress respiratorio acuto (Acute Respiratory Distress Syndrome, ARDS) e alla compromissione di vari organi (apparato renale, sistema cardiovascolare, fegato).

Per quanto riguarda nello specifico il coinvolgimento dell'apparato gastrointestinale, dati in letteratura evidenziano che circa il 2-18% dei pazienti con COVID-19 presentano diarrea e diversi studi hanno rilevato il genoma virale nelle feci di soggetti infetti, sia sintomatici che asintomatici. Ulteriori studi hanno inoltre mostrato la presenza di particelle virali infettive di SARS-CoV-2 in campioni fecali e hanno messo in evidenza che le proteine dei recettori ACE2 (Angiotensin-Converting Enzyme 2) utilizzati dal SARS-CoV-2 per l'ingresso cellulare sono abbondantemente espresse nell'epitelio gastrointestinale e che SARS-CoV-2 è in grado di penetrare nelle cellule intestinali.

È indispensabile ricordare che, ad oggi, non sono stati segnalati casi associati alla trasmissione oro-fecale di SARS-CoV-2 e che, come evidenziato nelle valutazioni di molteplici organismi nazionali ed internazionali operanti nell'ambito della sicurezza degli alimenti (EFSA, FDA, ecc.), non vi sono evidenze di una sua trasmissione alimentare, associata agli operatori del settore alimentari o agli imballaggi per alimenti.

4.3. Resistenza del virus sulle superfici

I dati disponibili su SARS-CoV2 mostrano che il virus ha una diversa sopravvivenza in base alla tipologia di superficie. In uno studio di Chin et al., in condizioni controllate di laboratorio (es. umidità relativa del 65%), il virus infettante era rilevato per periodi inferiori alle 3 ore su carta (da stampa e per fazzoletti), fino a un giorno su legno e tessuti, due giorni su vetro, e per periodi più lunghi (4 giorni) su superfici lisce quali acciaio e plastica, persistendo fino a 7 giorni sul tessuto esterno delle mascherine chirurgiche. Risultati analoghi sono stati messi in evidenza da van Doremalen et al. che, sempre in condizioni di laboratorio, hanno evidenziato come il virus infettante fosse rilevabile fino a 4 ore su rame, 24 ore su cartone e 2-3 giorni su plastica e acciaio.

Significativamente, SARS-CoV-2 risulta efficacemente disattivato dopo 5 minuti di esposizione a comuni disinfettanti quali soluzioni a base di cloro allo 0,1%, etanolo al 70% o ad altri disinfettanti quali clorexidina 0,05% e benzalconio cloruro 0,1%.

Relativamente alle condizioni esterne di temperatura, SARS-CoV-2, come altri coronavirus e come gran parte dei virus, risulta stabile alle temperature di refrigerazione (+4°C), con una riduzione totale del virus infettante – in condizioni ottimali per la sua sopravvivenza come quelle sperimentali di laboratorio – pari a circa 0,7 log in 14 giorni. A temperatura ambiente, di contro, SARS-CoV-2 mostra una minore stabilità e virus infettante può essere rilevato fino a 7 giorni a 22°C o fino a 1 giorno a 37°C. Infine, SARS-CoV-2 mostra, nei confronti delle temperature rilevanti per i processi di preparazione dei cibi (cottura e mantenimento dalla temperatura nelle attività di ristorazione), un comportamento analogo a quello di altri Coronavirus come SARS e MERS, non essendo possibile rilevare virus infettante dopo 30 minuti a 56°C e dopo 5 minuti a 70°C.

5. Modalità operative

5.1 Rarefazione delle presenze

Come principale misura di prevenzione per il contrasto alla diffusione dei contagi viene utilizzata la rarefazione delle presenze nello stabilimento.

Tale misura si realizza nel concreto tramite:

- ⇒ l'utilizzo del telelavoro o lavoro agile;
- ⇒ utilizzo ed incentivazione di congedi retribuiti e ferie non godute;
- ⇒ sospensione o "riduzione" di attività non indispensabili all'erogazione del servizio;
- ⇒ eventuale turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili;
- ⇒ rispetto della distanza minima di 2 metri tra lavoratori o uso di barriere para-fiato;
- ⇒ limitazione al massimo degli spostamenti all'interno dello stabilimento, contingentato l'accesso agli spazi comuni;
- ⇒ sospensione/ riduzione di tutte le attività di formazione e delle riunioni in presenza.

5.2 Informazione

L'azienda informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, apposite comunicazioni informative (compresa la presente istruzione operativa).

In particolare, le informazioni riguardano:

- ⇒ l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- ⇒ divieto di ingresso o permanenza in azienda qualora sussistano condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) per le quali i provvedimenti dell'Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità sanitaria e di rimanere al proprio domicilio;
- ⇒ l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- ⇒ l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- ⇒ modalità di lavaggio mani;
- ⇒ corretto utilizzo dei DPI.

5.3 Modalità di ingresso in azienda

La rilevazione della temperatura corporea costituisce una delle misure più efficaci per evitare l'accesso di soggetti sintomatici e prevenire possibili contatti a rischio.

Il personale che accede direttamente presso i clienti senza passare per la sede deve ogni giorno, prima di uscire dalla propria abitazione, controllare la temperatura corporea, compilare il modulo di autocertificazione temperatura ed inviarlo in sede con le modalità definite dall'azienda (invio tramite allegato della foto a link fornito dall'azienda).

Il personale che accede direttamente alla sede viene sottoposto a misurazione istantanea della temperatura corporea.

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori srl. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.

Se tale temperatura risulterà superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro e/o la partenza per recarsi presso il primo cliente. Il lavoratore deve rimanere tassativamente in casa, contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante, seguendo le sue indicazioni, avvisare il datore di lavoro.

Anche eventuali esterni (fornitori, lavoratori autonomi, visitatori etc.) potranno essere sottoposti al controllo della temperatura corporea. L'addetto alla rilevazione dovrà indossare l'apposito respiratore filtrante.

L'accesso in azienda avviene da lato nord previa sanificazione delle mani e utilizzo di mascherina filtrante. Deve essere evitato assolutamente qualsiasi assembramento in fase di ingresso.

L'uscita avviene tramite altra apertura dedicata (uscita spogliatoio) in modo da evitare cross-contamination, garantendo quindi un flusso "marcia in avanti".

Datore di lavoro e portineria hanno l'obbligo di sorveglianza sulle modalità di accesso.

5.4 Modalità di accesso dei fornitori esterni

I fornitori esterni devono entrare dal cancello carrabile previo appuntamento e consenso della Bassano Distributori.

Gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere, se possibile, a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso agli uffici per nessun motivo. Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di due metri, indossare mascherina filtrante e guanti protettivi. Non deve essere effettuato nessuno scambio di documentazione con passaggio diretto a mano.

I servizi igienici del magazzino sono individuati come esclusivi per trasportatori e altro personale esterno. È fatto assoluto divieto per personale esterno l'utilizzo dei servizi igienici del personale interno (area spogliatoio).

Tutti i servizi igienici devono essere sanificati giornalmente.

Va ridotto, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutentori, consulenti), gli stessi dovranno sottostare a tutte le regole aziendali, ivi comprese quelle per l'accesso ai locali aziendali di cui al precedente paragrafo.

In particolare in caso di appalto, Bassano Distributori comunica preventivamente all'appaltatore le informazioni e le procedure da osservare nello svolgimento del lavoro all'interno dei locali aziendali. Tutti gli obblighi di legge, derivanti dai provvedimenti urgenti e del Protocollo nazionale, devono essere garantiti dall'appaltatore. L'appaltatore e l'appaltante possono elaborare una procedura unica e condivisa per garantire il rispetto degli obblighi precauzionali. L'Azienda si riserva di escludere o interrompere l'attività dell'appaltatore nel caso di mancato rispetto delle procedure aziendali o convenute.

Ogni appalto che prevede l'organizzazione di cantieri permanenti e provvisori all'interno dell'azienda è sospeso, salvo casi eccezionali valutati in maniera specifica volta per volta.

Datore di lavoro, responsabile magazzino e magazzinieri hanno l'obbligo di sorveglianza sulle modalità di accesso di esterni.

5.5 Gestione spazi comuni

L'accesso agli spogliatoi è contingentato, 2 persona per volta, con la previsione di una ventilazione continua dei locali, di un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi. Spogliatoi e armadietti dovranno essere sanificati settimanalmente in via straordinaria oltre i normali interventi di pulizia. Particolare attenzione verrà prestata alla disinfezione di maniglie, porte, finestre, placche elettriche, panche e sedie.

Anche l'accesso ai distributori di bevande e snack è contingentato attraverso orari definiti per i vari reparti/mansioni. L'accesso deve avvenire in condizione di sicurezza, 2 persona massimo per volta. Viene prevista la sanificazione dei touch e pulsanti dei distributori due volte al giorno.

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori srl. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.

Datore di lavoro, preposti e comitato guida hanno l'obbligo di sorveglianza sulle modalità di accesso agli spazi comuni.

È fatto divieto assoluto di sostare nelle zone interne adiacenti gli armadietti di deposito dispositivi. La procedura prevista prevede:

- ⇒ il prelievo dispositivi;
- ⇒ il prelievo furgone;
- ⇒ sosta esterna;
- ⇒ contattare il referente per avere indicazioni specifiche, eventualmente attendere esternamente.

E' vietato l'accesso a zone non necessarie allo svolgimento della propria mansione.

È fatto divieto assoluto di sostare nelle zone adiacenti all'officina.

5.6 Igiene del personale

L'igiene personale eseguita correttamente è decisiva per la riduzione della diffusione del virus. Pertanto l'azienda raccomanda l'igiene personale generale (igiene del corpo e delle mani, igiene degli indumenti).

La corretta e frequente igienizzazione delle mani con acqua e sapone esclude la necessità di ricorrere a gel idroalcolico, tuttavia gel lavamani viene reso disponibile ai lavoratori in più punti aziendali. Qualora non fosse possibile reperire agevolmente il gel rispondente alle indicazioni del Ministero della salute, l'Azienda si riserva la possibilità di provvedere alla sua preparazione secondo le indicazioni dell'OMS.

È obbligatorio il trattamento delle mani con soluzione idroalcolica al momento dell'ingresso nello stabilimento.

È raccomandato il frequente lavaggio delle mani con acqua calda e soluzioni detergenti ed eventualmente anche sanificanti. L'asciugatura deve avvenire tramite carta a perdere. È raccomandato di non toccarsi il viso, gli occhi, il naso e la bocca con le mani.

È raccomandata l'igiene del naso tramite fazzoletti in carta monouso. Gli stessi sono da intendersi monouso, una volta utilizzati devono essere eliminati utilizzando gli appositi cestini dotati di sacchetti in polipropilene. In caso di starnuto coprire la bocca e naso con fazzoletto monouso, eventualmente in caso di mancanza del fazzoletto starnutire nel gomito, in entrambi i casi lavarsi molto bene le mani come prescritto.



La figura di seguito illustra le modalità da seguire per il lavaggio mani (fonte Ministero della Salute).



Le mani dovrebbero essere lavate:

- prima di iniziare il lavoro;
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione;
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie;
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito;
- dopo aver toccato rifiuti;
- dopo le operazioni di pulizia;
- dopo l'uso del bagno;
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato;
- dopo aver toccato il denaro;
- in altre circostanze come indicato dalle procedure di autocontrollo igienico sanitario HACCP.

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori s.r.l. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.



5.7 Igiene della produzione alimentare

Ferma restando l'assenza di evidenze rispetto alla trasmissione alimentare del virus e la valutazione da parte OMS che la possibilità di **contrarre il COVID-19 tramite gli alimenti o tramite le confezioni alimentari sia altamente improbabile**, nel corso dell'epidemia da SARS CoV-2, la tutela dell'igiene degli alimenti richiede di circoscrivere, nei limiti del possibile, il rischio introdotto dalla presenza di soggetti potenzialmente infetti in ambienti destinati alla produzione e commercializzazione degli alimenti.

Le buone pratiche igieniche costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione e somministrazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata in fase epidemica attraverso la scrupolosa applicazione del piano di autocontrollo HACCP e le relative procedure operative

Le principali pratiche igieniche in adozione per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si maneggiano, preparano, trasformano, confezionano e imballano gli alimenti rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del nuovo Coronavirus.

In particolare tali pratiche igieniche, come peraltro già evidenziato anche nella presente procedura e nel manuale di autocontrollo, includono:

- accurata pulizia e sanificazione con opportuni prodotti specifici di superfici, linee produttive, attrezzature e materiali;
- lavaggio delle mani per tutti gli operatori;
- utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di lavoro;
- utilizzo di mascherine di uso sanitario certificate e guanti ad uso alimentare durante manipolazione di alimenti; tali dispositivi, già largamente adottati nelle industrie alimentari come presidio igienico, sono altresì idonei a ridurre la possibilità di deposizione del virus SARS-CoV-2 sugli alimenti in presenza di soggetti inconsapevolmente infetti;
- rispetto delle regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.);
- divieto di utilizzo di trucchi e smalti per unghie;
- utilizzo di idonee modalità di stoccaggio (rotazione dei prodotti, rispetto delle temperature);
- rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) o, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia di COVID-19, sintomatologia da infezione respiratoria e febbre (maggiore di 37,5°C) con segnalazione al medico di riferimento.

5.8 Pulizia e sanificazione

La pulizia e la sanificazione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus. Per la pulizia e la sanificazione si farà riferimento alla circolare 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute.

L'azienda ha implementato un piano di pulizia che specifica punti di intervento e frequenze di esecuzione.

In generale, la pulizia è giornaliera con interventi straordinari di sanificazione previsti nello specifico.

Particolare attenzione nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve essere prestata al trattamento delle superfici più critiche perché soggette a maggior frequenza di contatto: maniglie, porte, scrivanie, tastiere, pc, monitor, mouse, placche elettriche, vetri finestre e relative maniglie.

Tutte le postazioni di lavoro devono essere sanificate in proprio alla fine del turno di lavoro compresi eventuali utensili e macchine ad uso promiscuo. L'uso promiscuo di strumentazione di lavoro dovrebbe comunque essere assolutamente evitato; telefoni fissi, cordless, utensili, avvitatori etc. dovrebbero essere esclusivamente ad uso personale. Particolare attenzione deve essere anche dedicata alla

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori srl. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.

sanificazione del vetro e del bancone della tesoreria. Anche tale intervento deve essere effettuato in proprio dagli stessi addetti tesoreria.

La disinfezione deve avvenire con ipoclorito di sodio 0,1% dopo pulizia o alternativamente nel caso in cui le superfici non sopportino l'ipoclorito, con soluzione di etanolo al 70% dopo pulizia con detergente neutro tramite carta a perdere.

A tal riguardo, la candeggina in commercio ha normalmente una concentrazione di sodio ipoclorito di $\approx 5\%$; è possibile preparare una soluzione di ipoclorito di sodio allo 0.1% per igienizzare le superfici di lavoro diluendo 20 ml di candeggina in un litro di acqua (approssimativamente un cucchiaino da cucina equivale a circa 15 ml).

Per quanto riguarda i servizi igienici, dopo il normale lavaggio dovrà essere prevista la disinfezione di tutte le superfici con ipoclorito di sodio 0,1% o etanolo al 70% con carta a perdere. Dovranno essere escluse contaminazioni crociate tra le diverse superfici del bagno (ad esempio tazza wc e lavello) cambiando frequentemente la carta, in particolare ad ogni cambio superficie.

Nel caso in cui nei luoghi di lavoro abbiano stazionato casi confermati di COVID-19 i luoghi e le aree potenzialmente contaminate dovranno essere sottoposte a completa pulizia con acqua e detergente comune prima di essere nuovamente utilizzati. Per la decontaminazione, si raccomanda l'uso di ipoclorito di sodio 0.1% dopo pulizia. In questo caso dovrebbe essere previsto un tempo di contatto di almeno 10 minuti, quindi risciacquare con acqua pulita. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% dopo pulizia con un detergente neutro. Anche in questo caso andranno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali superfici di muri, porte e finestre, superfici dei servizi igienici e sanitari. Se presenti, materiali di tessuto dovranno essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90°C e detergente. Qualora non fosse possibile il lavaggio a 90°C per le caratteristiche del tessuto, nel lavaggio dovrà essere addizionato ipoclorito di sodio (candeggina, varechina etc.).

Durante le operazioni di pulizia con prodotti chimici dovrà essere assicurata la ventilazione degli ambienti.

Quando possibile, utilizzare solo materiali di pulizia monouso (ad esempio carta). In caso di spugne e pezze riutilizzabili prevedere sempre la disinfezione con ipoclorito di sodio 0,5% a fine pulizie. In ogni caso materiali separati e distinguibili dovrebbero essere utilizzati per i servizi igienici.

Datore di lavoro e ufficio sicurezza si devono accertare del rispetto degli interventi con le frequenze definite.

5.9 Qualità dell'aria

Deve essere garantito un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti dove sono presenti postazioni di lavoro e personale, aprendo con maggiore frequenza le diverse aperture. È preferibile aprire per pochi minuti più volte al giorno, che una sola volta per tempi lunghi. In particolare, scarsi ricambi d'aria favoriscono, negli ambienti indoor, l'esposizione a inquinanti e possono facilitare la trasmissione di agenti patogeni tra i lavoratori.

Gli impianti di riscaldamento/raffrescamento con apparecchi terminali locali (es. fancoil, ventilconvettori, split, condizionatori portatili etc.) vanno mantenuti preferibilmente fermi per evitare che, con il ricircolo dell'aria, si diffondano, all'interno della struttura, eventuali contaminanti, compreso potenzialmente il virus SARS-CoV-2. Qualora fosse necessario il funzionamento di questi dispositivi dovrà essere prevista una pulizia frequente (settimanale nel caso in cui nell'ambiente vi siano più lavoratori, ogni quattro settimane qualora nell'ambiente vi sia sempre lo stesso lavoratore), secondo le indicazioni fornite dal produttore ad impianto fermo, dei filtri dell'aria di ricircolo dei dispositivi per mantenere gli adeguati livelli di filtrazione/rimozione.

Durante il funzionamento, non devono essere spruzzati prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sul filtro per non inalare sostanze inquinanti (es. COV). I prodotti per la

pulizia/disinfettanti spray devono essere preventivamente approvati dal servizio di prevenzione e protezione.

Pulire le prese e le griglie di ventilazione con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e con i comuni saponi, oppure con una soluzione di alcool etilico con una percentuale minima del 70% v/v asciugando successivamente.

In generale per tutti gli impianti, qualora la funzione di ricircolo dell'aria non possa essere eliminata, per caratteristiche intrinseche dell'impianto interessato, dovranno essere previsti frequenti ricambi d'aria tramite apertura di porte e finestre.

5.10 Dispositivi di protezione individuale (DPI)






L'adozione dei dispositivi di protezione individuale indicati nel presente Protocollo di Regolamentazione è fondamentale e, vista l'attuale situazione di emergenza, è evidentemente legata alla disponibilità in commercio.

Tutti i lavoratori dovranno indossare sempre mascherine filtranti. Tali dispositivi potranno essere FFP2, FFP3 o anche mascherine chirurgiche secondo le deroghe previste in questa fase emergenziale. Tali dispositivi potranno essere marcati CE oppure notificati rispettivamente presso l'INAIL o l'ISS (Istituto superiore di sanità).

In caso di acquisto di dispositivi notificati dovrà essere acquisita la documentazione comprovante la comunicazione ad INAIL o ISS (copia della risposta dell'ente). Nel caso in cui i dispositivi di cui sopra fossero irreperibili, il Datore di Lavoro può approvvigionare anche mascherine non marcate né notificate, secondo quanto previsto dal DL 17.03.2020 art.16 comma 2. In tal caso deve essere rispettato il distanziamento minimo previsto internamente, 2 metri.

Qualora non fosse più possibile il distanziamento dovranno essere considerati anche altri dispositivi di protezione individuale come guanti, occhiali o schermi facciali, tute e cuffie.

La figura di seguito illustra le modalità da seguire per indossare la mascherina.

				
1. Tenere il respiratore in mano con lo stringinaso verso le dita, lasciando gli elastici liberi sotto la mano	2. Posizionare il respiratore sul volto con la conchiglia sotto il mento e lo stringinaso verso l'alto	3. Posizionare l'elastico superiore sulla testa sopra le orecchie, posizionare l'elastico inferiore attorno al collo sotto le orecchie	4. Posizionare le dita di entrambe le mani sulla parte superiore dello stringinaso. Premere lo stringinaso e modellarlo muovendosi verso le sue estremità.	5. La tenuta del respiratore sul viso deve essere verificata prima di entrare nell'area di lavoro. Coprire con le due mani il respiratore evitando di manovrarlo dalla posizione ottenuta

In caso di utilizzo di respiratori riutilizzabili lavabili, Bassano Distributori informa il lavoratore sulle modalità di pulizia e lavaggio in accordo con le indicazioni del produttore.

La mascherina chirurgica riduce la trasmissione dei patogeni che vengono trasportati dalle goccioline emesse quando si parla, tossisce, svolgendo una funzione di barriera meccanica.

La mascherina chirurgica è efficace solo se usata in modo appropriato, altrimenti rischia di essere controproducente diventando un ricettacolo di patogeni e favorendo la trasmissione.

In particolare, per il corretto uso della mascherina dovrebbero essere osservate alcune semplici regole:

- prima di indossarla, lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone oppure con soluzione idroalcolica;
- far aderire bene la mascherina al volto in modo che non ci sia spazio libero tra il bordo della mascherina e la pelle;
- mentre si indossa la mascherina, evitare di toccarla con le mani per non rischiare di contaminarla oppure di contaminarsi le mani;
- se la mascherina si inumidisce, è necessario cambiarla perché il tessuto di cui è fatta svolge un'efficace funzione di barriera solo quando è asciutto;
- per togliersi la mascherina, afferrarla per le stringhe o gli elastici evitando di toccare la parte a contatto con il viso, per evitare di contaminarsi le mani con eventuali goccioline depositatesi sulla mascherina;
- dopo essersi tolti la mascherina, gettarla immediatamente in un sacchetto impermeabile; evitare di lasciarla in giro o di porla a contatto con oggetti e superfici per non contaminare l'ambiente;
- dopo aver gettato la mascherina, lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone oppure con soluzione idroalcolica;
- non toccare il proprio corpo, gli oggetti o le superfici circostanti finché non ci si è lavati le mani.

Si rammenta che l'utilizzo della mascherina non deve sostituirsi, ma affiancarsi a tutte le altre fondamentali pratiche di prevenzione della diffusione del virus, incluso il distanziamento fisico, l'igiene delle mani e l'attuazione di tutte le altre pratiche igieniche riassunte in questa procedura.

Per quanto riguarda i guanti, si sottolinea che anche questi dispositivi possono rappresentare un veicolo per la trasmissione delle infezioni, pertanto andranno sostituiti o eventualmente lavati o igienizzati con l'apposita soluzione idroalcolica, ogni qual volta vi sia il dubbio di aver toccato superfici contaminate e/o sporche.

5.11 Sorveglianza sanitaria

La sorveglianza sanitaria, deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute.

Vanno privilegiate, in questo periodo, le visite preventive, le visite a richiesta e le visite da rientro da malattia.

La sorveglianza sanitaria periodica non va interrotta, perché rappresenta una ulteriore misura di prevenzione di carattere generale: sia perché può intercettare possibili casi e sintomi sospetti del contagio, sia per l'informazione e la formazione che il medico competente può fornire ai lavoratori per evitare la diffusione del contagio. Nell'integrare e proporre tutte le misure di regolamentazione legate al COVID-19 il medico competente collabora con il datore di lavoro e le RLS/RLST.

Ciascun lavoratore ha la facoltà di segnalare al Medico Competente, nell'ambito della sorveglianza sanitaria periodica o avvalendosi eventualmente della visita medica a richiesta secondo quanto previsto dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, eventuali situazioni sanitarie che potrebbero costituire condizioni di ipersuscettibilità.

Il Medico Competente, in sinergia con il Medico di Medicina Generale, individui la forma di tutela più appropriata per ciascun soggetto particolarmente suscettibile a causa di condizioni di fragilità, nel rigoroso rispetto della tutela dei dati personali e del segreto professionale.

5.12 Gestione di un eventuale caso sintomatico in azienda

I lavoratori devono comunicare immediatamente l'insorgenza di sintomi sospetti.

Nel caso in cui una persona presente nello stabilimento sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria l'azienda procede immediatamente ad avvertire le autorità sanitarie competenti. Si dovrà

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori srl. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.

quindi procedere all'isolamento del soggetto interessato in base alle disposizioni ricevute dell'Autorità. L'azienda dovrà inoltre collaborare con le Autorità sanitarie per la definizione degli eventuali "contatti stretti". Ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena.

Nello specifico, si riportano di seguito alcuni scenari plausibili, corredati dalle indicazioni operative ritenute appropriate per una loro corretta gestione:

- lavoratore sottoposto alla misura della quarantena che non rispettando il divieto assoluto di allontanamento dalla propria abitazione o dimora si presenta al lavoro: non adibire ad attività lavorativa; deve essere fornita e fatta indossare tempestivamente una mascherina chirurgica e deve essere data indicazione di tornare e rimanere presso la propria abitazione o dimora (con il divieto di utilizzare mezzi di trasporto pubblici), dandone contestuale informazione alle autorità competenti;
- lavoratore che riferisce di essere stato nei 14 giorni precedenti a contatto stretto con un caso di COVID-19 che si presenta al lavoro: non adibire ad attività lavorativa; deve essere fornita e fatta indossare tempestivamente una mascherina chirurgica e deve essere data indicazione di tornare e rimanere presso la propria abitazione o dimora (con il divieto di utilizzare mezzi di trasporto pubblici) e di contattare il proprio medico di medicina generale o il servizio di continuità assistenziale, anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia; finché il soggetto permane all'interno dell'azienda, si deve assicurare che rimanga il più possibile lontano e isolato dagli altri soggetti presenti (lavoratori, visitatori);
- lavoratore che, inizialmente asintomatico, durante l'attività lavorativa sviluppa febbre e sintomi respiratori (tosse e difficoltà respiratoria): gli addetti al primo soccorso aziendale, una volta adeguatamente formati, ad integrazione di quanto già stabilito nei piani di emergenza aziendali, dovranno indossare e far indossare al soggetto che ha manifestato i sintomi una mascherina chirurgica, far allontanare dai locali eventuali altri lavoratori o utenti presenti e contattare il 118;
- lavoratore asintomatico durante l'attività lavorativa che successivamente sviluppa un quadro di COVID-19: non è previsto alcun adempimento a carico del datore di lavoro (o suoi collaboratori), se non collaborare con l'azienda sanitaria territorialmente competente mettendo a disposizione le informazioni in proprio possesso al fine dell'identificazione di eventuali contatti; gli eventuali contatti saranno inclusi in uno specifico percorso di sorveglianza da parte dell'azienda sanitaria territorialmente competente, che comprende anche l'isolamento domiciliare per 14 giorni dall'ultimo contatto avvenuto. In tal caso, andrà tempestivamente disposta la pulizia e la disinfezione degli ambienti frequentati dal soggetto;
- lavoratore in procinto di rientrare dall'estero da trasferta lavorativa: disporre che il lavoratore rientrante in Italia da aree a rischio epidemiologico informi tempestivamente il Dipartimento di Prevenzione dell'azienda sanitaria territorialmente competente, per l'adozione di ogni misura necessaria, compresa la permanenza domiciliare fiduciaria con sorveglianza attiva.



5.13 Indicazioni specifiche per addetti al rifornimento (ARD) e addetti alla manutenzione esterna (AMD)

L'addetto deve osservare scrupolosamente le norme igieniche personali previste internamente nonché eventuali altre norme specifiche del committente. È di fondamentale importanza curare l'igiene personale e del vestiario in generale. La sequenza delle operazioni è:

1. preparare tutto il materiale necessario nella borsa e/o nel carrello;
2. togliere monili, orologi, bracciali ed ogni altro oggetto personale;
3. controllare l'integrità dei DPI;
4. lavare le mani accuratamente, se non disponibile acqua e sapone trattare con soluzione idroalcolica (in caso di lavaggio con acqua e sapone asciugare con carta a perdere);
5. se richiesto dal cliente indossare soprascarpe; eventualmente lavare ancora le mani in caso di accidentale contatto con superfici sporche;
6. indossare eventuali camici, se previsti;
7. indossare guanti monouso;
8. indossare mascherina filtrante, in caso di mascherina FFP2 o 3 effettuare la prova di tenuta;
9. Entrare del cliente ed effettuare quindi immediatamente la disinfezione esterna del DA (in particolare della tastiera) spruzzando il prodotto disinfettante specifico su carta (non spruzzare direttamente il prodotto sulle superfici). Eliminare la carta come previsto.
10. registrare l'intervento di disinfezione nell'apposita etichetta appresa sul frontale del distributore o sul lato destro;
11. procedere quindi con le consuete mansioni di rifornimento e/o manutenzione;

Terminate tutte le operazioni necessarie presso il/i distributore/i e al ritorno presso il proprio automezzo, per la svestizione seguire la seguente sequenza evitando qualsiasi contatto con i dispositivi di protezione potenzialmente contaminati e non toccandosi viso, occhi, bocca:

1. rimuovere eventuale copri scarpe;
2. rimuovere eventuale camice;
3. rimuovere i guanti rovesciandoli;
4. lavare le mani o disinfettare con soluzione idroalcolica;
5. rimuovere mascherina maneggiando dalla parte posteriore;
6. eventualmente lavare nuovamente le mani.
7. raccogliere tali dispositivi in apposito sacchetto e smaltire secondo le indicazioni aziendali.

Guanti e mascherine devono intendersi come dispositivi monouso.

Giornalmente deve essere effettuata la disinfezione delle superfici del mezzo di trasporto che più frequentemente possono entrare in contatto con le mani (maniglie, porte, vetri, leva dal cambio e altre leve, volante) e delle attrezzature di lavoro (borsa porta prodotti e carrello). Ogni due settimane deve essere eseguita una pulizia profonda con aspirazione e detersione di cabina e cassone. Ad ogni cambio assegnatario automezzo deve essere effettuata la sanificazione completa certificata da azienda esterna.

5.14 Indicazioni specifiche in caso di sanificazione di locali del cliente dove sono installati i distributori automatici

Nel caso in cui un cliente richieda di procedere alla sanificazione dei locali dove sono installati procedere rispettando il seguente iter:

1. svuotare il distributore dai prodotti;
2. sanificare il distributore internamente ed esternamente;
3. coprire completamente il distributore con nastro cellophane in modo ermetico;
4. nel caso il cliente proceda alla sanificazione dei locali con nebbie, aerosol o gas i, i distributori devono essere preventivamente spostati in altro locale.
5. procedere al caricamento e riattivazione dei distributori.

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori srl. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.

5.15 Gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso

Le mascherine e i guanti monouso prodotti da attività lavorative (quindi utenze non domestiche) o da attività assimilate ad esse sono classificabili come “rifiuti speciali”. In tale contesto, per l’assegnazione del codice EER, risulta evidente che l’utilizzo di mascherine e guanti monouso non è riconducibile a nessun processo produttivo specifico fra quelli a cui fanno riferimento i capitoli da 1 a 12 e da 17 a 20 dell’EER, poiché la loro funzione è quella di contenere la diffusione del contagio da COVID-19.

Il codice EER che descrive in maniera più ragionevole tali rifiuti è il 150203 “Assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 150202”. L’assegnazione di tale codice consentirebbe di poter conferire le mascherine e i guanti esausti insieme ad altri indumenti protettivi eventualmente già utilizzati per gli specifici processi produttivi senza dover modificare eventuali contratti/autorizzazioni già in essere o doverne attivare di nuovi.

Si ritiene ragionevole l’assegnazione del codice non pericoloso in considerazione del fatto che si tratta di mascherine per prevenzione utilizzate da persone sane che, quindi, non contengono materiale infetto. Nell’eventualità di accertamento diagnostico di casi infetti tra il personale si ritiene, comunque, che le mascherine e i guanti da questi utilizzati debbano essere gestite e smaltite di conseguenza.

Nel caso in cui esistessero già, o dovessero in futuro venire attivati, flussi di rifiuti assimilati ai rifiuti urbani indifferenziati (codice EER 200301), si raccomanda il conferimento di mascherine e guanti monouso con tali rifiuti.

Devono essere predisposti appositi contenitori in cui gettare guanti e mascherine: i lavoratori non dovranno gettare guanti e mascherine monouso in contenitori non dedicati a questo scopo, quali, per esempio, cestini individuali dei singoli ambienti di lavoro, o cestini a servizio di scrivanie o presenti lungo corridoi, nei locali di ristoro, nei servizi igienici o presenti in altri luoghi frequentati e frequentabili da più soggetti.

I punti di conferimento dovrebbero preferenzialmente essere situati in prossimità delle uscite dal luogo di lavoro, per prevenire percorrenze di spazi comuni (es. corridoi, scale, ascensori) senza mascherina/guanti.

Si raccomanda, ove possibile, di adottare contenitori o comunque soluzioni che minimizzino le possibilità di contatto diretto del lavoratore che si disfa della mascherina/guanto con il rifiuto e il contenitore stesso (ad esempio contenitori con coperchio con comando a pedale o contenitori senza coperchio).

I contenitori dovranno essere tali da garantire un’adeguata aerazione per prevenire la formazione di potenziali condense e conseguente potenziale sviluppo di microrganismi, e collocati preferibilmente in locali con adeguato ricambio di aria e comunque al riparo da eventi meteorici.

Il prelievo del sacco di plastica contenente i rifiuti in oggetto dovrà avvenire solo dopo chiusura dello stesso e ad opera di personale addetto. Si raccomanda che, prima della chiusura del sacco (con lacci o nastro adesivo), il personale dedicato provveda al trattamento dell’interno del sacco mediante spruzzatura manuale (es. 3-4 erogazioni) di idonei prodotti sanificanti.

6. Piano di lavaggio e disinfezione

Frequenza	Punti intervento	Tipo Intervento	Modalità di esecuzione	Responsabilità
Due volte al giorno (fine turno lavoro)	Tastiera distributori bevande in sede - due volte al giorno Postazioni di lavoro - maniglie porte e finestre, placche, panche e sedie del locale interessato- alla fine di ogni turno di lavoro	Sanificazione	Con carta imbevuta di soluzione idroalcolica o soluzione di ipoclorito di sodio	Addetti tesoreria a turno (tastiera DA in sede) Ogni dipendente su propria postazione e ufficio
Giornaliera	Servizi igienici (maniglie, placche, placca pulsante WC, rubinetti)	Sanificazione	Sanificazione con prodotto ad azione combinata a base di cloro Uso di panni/attrezzature apposite	A turno dai componenti dell'ufficio/reparto segnando intervento su apposito modulo affisso sulla pora del locale interessato
	Bagni piano terra → personale degli uffici del piano terra Bagno piano terra per esterni → rimane chiuso e sanificato solo se usato Locali Spogliatoio → personale dell'officina Bagni 1° piano → personale degli uffici del primo piano Bagni magazzino piano terra ed interrato → rimangono chiusi e sanificati solo se usati			
	Automezzo ordinaria - superfici a maggior contatto: maniglie, porte, vetri, leva cambio, volante	Sanificazione	Con carta imbevuta di soluzione idroalcolica o soluzione di ipoclorito di sodio	Addetto con assegnato automezzo
	Attrezzatura ARD (borsa porta prodotti, carrello)	Sanificazione	Con carta imbevuta di soluzione idroalcolica o soluzione di ipoclorito di sodio	ARD - AMD
Settimanale	Servizi igienici, spogliatoio armadietti, maniglie e placche	Sanificazione	Sanificazione con prodotto ad azione combinata a base di cloro Uso di panni/attrezzature apposite	Azienda esterna
	Interno celle	Sanificazione	Rimozione rifiuti grossolani dai ripiani e dal pavimento Sanificazione con prodotto ad azione combinata	Magazziniere

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori s.r.l. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.



Frequenza	Punti intervento	Tipo Intervento	Modalità di esecuzione	Responsabilità
Quindicinale	Automezzo (cabina + cassone)	Aspirazione e detersione	Aspirazione e lavaggio di tutte le superfici	Addetto con assegnato automezzo
Mensile	Magazzino interrato	Detersione	Lavaggio pavimento con macchina lavasciuga Deragnatura Rimozione rifiuti grossolani e polvere dai ripiani con panno	Magazziniere
Ad ogni passaggio	Distributori presso clienti	Sanificazione	Con carta imbevuta di soluzione idroalcolica o soluzione di ipoclorito di sodio	ARD - AMD
Ad ogni cambio assegnatario	Automezzo (cabina + cassone)	Sanificazione	In esterno secondo protocollo fornitore in allegato alla presente istruzione operativa	Azienda esterna

Il presente documento è di proprietà della Bassano Distributori srl. Nessuna parte può essere riprodotta, modificata, adattata o diffusa con qualsiasi mezzo senza il consenso dell'autore.