

Alcuni suggerimenti a proposito del rischio da Coronavirus nei luoghi di lavoro non sanitari

a cura di Ettore Brunelli, con la collaborazione di Claudio Calabresi (SNOP)

Il 14 marzo il Governo e le parti sociali hanno firmato il *“Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro”* nel quale vengono richiamati principi preventivi di carattere generale e modalità di gestione del personale che devono essere calati in ogni realtà aziendale da un Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS.

Tale protocollo rappresenta un punto di riferimento di evidente importanza, sulla cui applicazione le strutture pubbliche sono chiamate a fornire il loro supporto ed a vigilare.

Proprio al fine di aiutare le parti sociali a prevenire i rischi di contagio, si evidenziano di seguito alcuni principali (pur se non esaustivi ed ulteriormente aggiornabili) punti critici e le modalità per ovviarvi, tenendo naturalmente presente che - a seconda dei luoghi e delle caratteristiche del lavoro e della sua organizzazione - potranno essere indicate ulteriori specifiche misure.

Principali situazioni di pericolo e misure di prevenzione

• Lavoro in coppia o in squadra:

meglio **evitarlo**, se possibile, anche con la **riorganizzazione del lavoro**.

Nel caso sia impossibile, poiché è molto difficile mantenere per tutto il turno di lavoro la distanza di sicurezza, **è necessario che tutti i lavoratori siano dotati di mascherina respiratoria FFP2 o almeno di tipo chirurgico e di occhiali**, eventualmente anche camice, cuffie, ecc.

Senza i necessari DPI non è possibile svolgere attività con rapporti interpersonali stretti.

E' importante **formare** i lavoratori sulle modalità d'uso e, se si utilizzano mascherine monouso, queste vanno cambiate secondo le istruzioni d'uso scritte sulla confezione.

• Postazioni di lavoro, macchine, attrezzature e strumenti di lavoro, consolle, cabine di guida automezzi ecc. ad uso promiscuo:

nei casi in cui le postazioni di lavoro, le macchine, le attrezzature e gli strumenti di lavoro, le consolle, le cabine di guida ecc., vengano utilizzate da più lavoratori, occorre garantire sul posto la disponibilità di detergenti liquidi e salviettine per garantire la **sanificazione delle superfici ad ogni cambio di persona** e per il lavaggio frequente delle mani.

• Spogliatoi, servizi igienici e docce:

per le lavorazioni che prevedono l'utilizzo di indumenti da lavoro configurati come DPI (ad es. operatori sanitari, addetti alla raccolta rifiuti, ecc.) è necessario **mantenere attivi gli spogliatoi** prevedendo un accesso che garantisca una **distanza di sicurezza** tra un lavoratore ed un altro.

A questo scopo può essere utile uno **scaglionamento degli accessi** in base alla distribuzione degli armadietti. Alla fine dell'entrata al lavoro, oltre alla normale pulizia ed all'adeguata **areazione**, dovrà essere fatta una scrupolosa **sanificazione** delle superfici manipolate da più lavoratori (maniglie, rubinetti e altre).

Stessa operazione verrà eseguita a fine lavoro.

E' opportuno tenere presente che le **calzature** potrebbero costituire un veicolo di trasporto del virus, rimanendo lo stesso a lungo nelle superfici stradali; in caso di cambio delle calzature durante il lavoro, è opportuno che le stesse non sia depositate in aree di lavoro ma in zone apposite e possibilmente all'esterno.

• Servizi igienici di reparto e sale pausa:

vanno **utilizzati individualmente** e devono essere dotati di adeguati mezzi detergenti e per asciugarsi.

Anche in questo caso, oltre alle normali **pulizie ed all'areazione** dei locali, dovrà essere eseguita una **scrupolosa e ripetuta sanificazione** delle superfici, almeno quotidiana.

- **Sala mensa/refettorio:**

ferma restando l'applicazione delle dovute regole igieniche nella preparazione dei pasti e nella pulizia dei locali, è necessario **riorganizzare la disposizione delle sedie e dei tavoli** per mantenere rigorosamente la **distanza di sicurezza** prevedendo anche lo **scaglionamento dell'accesso** dei lavoratori.

Ad ogni turno mensa, oltre alla normale **pulizia** ed all'adeguato **ricambio d'aria**, verrà effettuata una scrupolosa **sanificazione** delle superfici di contatto (tavoli, sedie, vassoi, maniglie, tasti dei distributori automatici delle bevande e altre).

aggiornato al 20 marzo 2020