



COVID-19 CORONAVIRUS

**FORMAZIONE DEL PERSONALE DI VIGILANZA
DELLE ASL, VIGILI DEL FUOCO, ISPettorATO DEL LAVORO,
CARABINIERI PER LA TUTELA DEL LAVORO,
POLIZIA LOCALE E ALTRI ENTI DI VIGILANZA**

**PER IL PIANO DI CONTROLLO ANTI COVID-19
FASE 2 PREFETTURA DI VERONA**

13 maggio 2020

Dr.ssa Manuela Peruzzi
Direttore Spisal Aulss 9 Scaligera



La diffusione pandemica dell'infezione da SARS-COVID-19 rappresenta un problema di salute pubblica che ha comportato l'adozione di provvedimenti speciali in conformità all'evoluzione del quadro epidemiologico.

In questa seconda fase → necessità di adottare misure adeguate rigorose per consentire un ritorno al lavoro in sicurezza.
→ La presenza di indicatori epidemiologici sarà determinante per **proseguire nella fase 2 o al contrario il ritorno alla fase 1 lockdown.**

→ Tra gli indicatori **l'indice di contagiosità R_0** sentinella dell'andamento della curva epidemica. **Il valore $R < 1$**

rappresenta la soglia al di sotto della quale l'epidemia si sta estinguendo

→ **Monitoraggio ogni giorno delle Regioni al Ministero della Salute**

→ **Se emerge un aggravamento del rischio sanitario**

→ **Misure restrittive per le attività produttive delle aree del territorio interessate**

PIANO DI CONTROLLO ANTI COVID-19:

FASE 1

- Sono state controllate dallo SPISAL dell'AULSS 9 Scaligera,
- + 1.500 aziende con 58.000 lavoratori



Le maggiori difficoltà che le aziende hanno rilevato:

- il rispetto del “criterio di distanza droplet”
- l’uso dei DPI
- la vigilanza da parte dei dirigenti e preposti sulla distanza di sicurezza nella regolamentazione degli accessi a spazi comuni, spogliatoi, mensa.

La gestione della prima fase emergenziale ha permesso di acquisire elementi conoscitivi utili per affrontare la cosiddetta “Fase 2”

FASE 2

Deve essere caratterizzata da UN RIGOROSO E PERMANENTE RISPETTO DELLE MISURE DI SICUREZZA ANTI COVID-18

PIANO DI CONTROLLO ANTICOID-19 - OBIETTIVI

1. Garantire un **controllo** e un **supporto permanente e diffuso** alle aziende per l'efficace applicazione delle misure per il contenimento e il contrasto della diffusione del virus COVID-19 in tutti i settori produttivi, **da parte di tutti gli Enti di vigilanza e delle Forze di Polizia.**

2. Rafforzare le capacità di intervento, in modo da **evitare duplicazioni e sovrapposizioni di controllo** e raggiungere un grado di omogeneità ed allineamento.

3. Contribuire alla **costruzione e consolidamento di una rete sociale di supporto**, composta da figure aziendali della prevenzione e dai soggetti da soggetti rappresentanti del mondo produttivo **per indirizzare e sostenere la capacità delle aziende, nella ripresa in sicurezza, delle attività e nel mantenimento nel tempo delle condizioni di sicurezza.**

1- FORMAZIONE del personale di vigilanza

La formazione del personale impiegato nei controlli ha l'obiettivo di meglio indirizzare l'attività di controllo su aspetti fondamentali di contrasto del contagio da

COVID-19, quali:

Distanza di sicurezza sociale con soluzioni di tipo tecnico, organizzativo procedurale

Uso dei dispositivi di protezione individuale

Igiene e pulizia e sanificazione degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature

Disponibilità di mezzi di deterzione

Norme di comportamento sicuro con igiene delle mani, attenzione alle secrezioni respiratorie

Gestione dei soggetti sintomatici con rilevazione della temperatura corporea, gestione dei casi positivi, misure di quarantena

Informazione a tutti i livelli e con tutti mezzi e in tutti i luoghi (avvisi, audio, cartelli...)

2- CONTROLLO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE

Attività di vigilanza nelle attività produttive:

- dello SPISAL
- del Comando provinciale dei Vigili del Fuoco
- dell'Ispettorato Territoriale del Lavoro
- del Comando Carabinieri per la tutela del lavoro
- con il coinvolgimento della Polizia Locale per i Comuni aderenti all'iniziativa
- in collaborazione con la Questura, il Comando Provinciale dei Carabinieri e la Guardia di Finanza.

Controllo da nuclei a composizione mista o con uno stretto coordinamento tra personale ispettivo nella scelta delle aziende/cantieri e nel monitoraggio con banca dati condivisa.

Attività produttive sottoposte al controllo:

aziende Industria
Servizi,
settore autotrasporti,
cantieri edili,
settore agricoltura.

2. CONTROLLO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE

1. **Costituzione del nucleo operativo rappresentato da ciascun ente e coordinato dallo SPISAL**

2. **Istituzione di una Banca dati**, condivisa tra gli Enti di vigilanza, con l'elenco completo delle aziende, fornito dalla Camera di Commercio di Verona e ;

3. **Programma mensile delle aziende** da controllare

4. **Aggiornamento giornaliero della banca dati, da parte di ogni ente, con le informazioni:** Azienda, codice Ateco, n. lavoratori, esito del controllo.

5. **Monitoraggio settimanale con report alla Prefettura a cura del Nucleo operativo**

6. **Applicazione del sistema sanzionatorio art.4 del Decreto Legge 25 marzo 2020, n. 19, salvo che il fatto contestato non costituisca reato**, mentre la verifica dell'eventuale sussistenza degli estremi di un illecito penale dovrà fare riferimento al D.lgs. 81/2008.

7. **Provvedimento di chiusura provvisoria dell'attività o dell'esercizio per una durata non superiore a 5 giorni, ai sensi dell'art.4 comma 4 del DL 25.03.2020, n.19.** in situazioni di rischio elevato di contagio che non risolvibili nell'immediatezza del sopralluogo.

2. CONTROLLO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE

Dispositivi di protezione anti-COVID 19 per il personale di vigilanza:

- mascherine chirurgiche o filtrante respiratorio ffp2 (se ambienti con COVID 19 positivi),
- guanti
- mezzi detergenti per le mani e per le superfici delle auto
- scarpe antiinfortunistiche.

Checklist di controllo unica adottata dall'INL

Sopralluogo in presenza del datore di lavoro o suo rappresentante e del RLS o RLST.

Accertamenti con verifica dei reparti, uffici e spazi comuni, dei seguenti punti:

1. Informazione
2. Modalità di ingresso in azienda
3. Modalità di accesso dei fornitori esterni
4. Pulizia e sanificazione in azienda
5. Precauzioni igieniche personali
6. Dispositivi di protezione individuali
7. Gestione degli spazi comuni
8. Organizzazione aziendale
9. Gestione entrata ed uscita dei dipendenti
10. Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione
11. Gestione di una persona asintomatica in azienda
12. Sorveglianza sanitaria/ medico competente/ RLS
13. Aggiornamento del protocollo di regolamentazione.

Consegna del verbale di accesso e della checklist all'azienda e all'RLS .



In caso di presenza di **lavoratori stranieri**, le informazioni devono essere comprensibili dai lavoratori.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Il lavoratore, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea.

LAVORATORI PROVENIENTI DA PAESI ESTERI

Il DPCM del 26 aprile 2020, all'art.4, stabilisce che chiunque arriva nel territorio nazionale tramite trasporto di linea aereo, marittimo, ferroviario o terrestre, è tenuto a consegnare al vettore all'atto dell'imbarco una dichiarazione che, in modo chiaro e dettagliato, specifichi:

- i motivi del viaggio
- **l'indirizzo completo dell'abitazione o della dimora in Italia dove sarà svolto il periodo di sorveglianza sanitaria e l'isolamento fiduciario**
- il mezzo privato o proprio che verrà utilizzato per raggiungerla e un recapito telefonico anche mobile presso cui ricevere le comunicazioni durante l'intero periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario.

Le persone che fanno ingresso in Italia, anche se asintomatiche, **sono obbligate a comunicarlo immediatamente al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda sanitaria competente per territorio e sono sottoposte alla sorveglianza sanitaria e all'isolamento fiduciario per un periodo di quattordici giorni presso l'abitazione o la dimora preventivamente indicata all'atto dell'imbarco.**



Forbici



Cassonetto



Scala portatile

4. PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

Si dovrà provvedere alla pulizia giornaliera anche per i mezzi di trasporto, le macchine e le attrezzature (trattori, carri raccogli-frutta, mietitrebbia, ecc.).

Devono essere **periodicamente sanificati** oltre agli spogliatoi, servizi igienici e altri luoghi e spazi comuni, anche le attrezzature ivi presenti, quali banchi di appoggio, bin, carriola, cassette, secchi, coltelli, forbici e scale.

Le operazioni quotidiane di pulizia dovranno essere effettuate mediante utilizzo di comuni detergenti, mentre le operazioni di disinfezione dovranno essere effettuate mediante utilizzo di sostanze contenenti ipoclorito di sodio (0,1-0,5%) o etanolo al 70 %.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Per l'attività lavorativa svolta in campo aperto, ovvero distante dalla sede aziendale, il datore di lavoro deve garantire la disponibilità di acqua, detergenti e dispenser di gel idroalcolici per il lavaggio delle mani e, nell'impossibilità di utilizzare i servizi igienici aziendali, mettere a disposizione un wc chimico, che dovrà essere mantenuto pulito e sanificato.

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Deve essere mantenuta nelle diverse operazioni lavorative la **distanza di almeno 1 metro fra i lavoratori**, prevedendo eventualmente anche modifiche all'organizzazione del lavoro e dei turni.

Nel caso in cui vi sia la **necessità lavorativa di lavorare a stretto contatto** devono essere messe in atto le seguenti misure di protezione:

- **Utilizzo di mascherine chirurgiche** (dispositivi medici, o autorizzate dall'Istituto Superiore di Sanità.
- Utilizzo di guanti.





7. GESTIONE SPAZI COMUNI (MENZA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)

ALLOGGI STAGIONALI

Per gli alloggi stagionali, oltre a garantire i requisiti dell'allegato IV del D.Lgs 81/08, il Datore di lavoro deve:

- Assicurare la **pulizia giornaliera** e la **sanificazione periodica** delle camere, servizi igienico-assistenziali, locali per la preparazione e per la consumazione dei pasti (cucina/mensa), zona o locale per la preparazione dei pasti.
Le operazioni di pulizia devono essere effettuate indossando i DPI (mascherina, guanti, occhiali) e aerando i locali chiusi.
- Garantire una distanza minima di **1 metro fra i letti e all'interno dei locali adibiti per la consumazione dei pasti**
- Un'adeguata areazione/ ventilazione degli alloggi.

- Lavorazioni meccanizzate e manuali in campo: l'operatore alla **guida del trattore deve trovarsi da solo**, sia durante le fasi di spostamento sia durante le fasi di lavorazione. Evitare se possibile l'uso promiscuo di trattori o macchine semoventi cabinate, o **effettuare la pulizia e disinfezione della cabina** e delle superfici della macchina.
 - Attività stagionali di raccolta manuale: durante la raccolta e il conferimento del raccolto **garantire le distanze di sicurezza e dotare i lavoratori di mascherine chirurgiche, di guanti e di detergenti per le mani**.
 - Attività di raccolta meccanizzate, all'aperto o in serra: se le macchine prevedono compresenza di più operatori, garantire il rispetto delle distanze e dotare i lavoratori di mascherine e guanti.
 - Attività manuali in serra: garantire le distanze di sicurezza. Trattandosi di **ambienti chiusi occorre prevedere la pulizia frequente** delle attrezzature e delle superfici con cui entrano in contatto gli addetti e ogniqualevolta possibile, **adeguati ricambi d'aria**.
 - a. Allevamenti e mungitura: Per la **cura del bestiame malato, che in taluni casi prevede la presenza di più operatori o di personale veterinario**, occorre utilizzare mascherine e guanti, come nella sala di mungitura, se si lavora in coppie o più, occorre garantire le distanze, anche modificando l'organizzazione del lavoro.
 - Altri allevamenti (suini, pollame, ovicaprini, equini): se si prevedono lavorazioni da effettuare in coppie o più occorre garantire le distanze, e garantire mascherine e guanti.
 - Attività di trasformazione (caseificio, cantina, frantoio, macellazione e salumificio, ...)
- Durante il trasporto dei lavoratori** ai luoghi di lavoro (campi, terreni di raccolta), e ritorno, va garantita la sicurezza lungo ogni spostamento, **rispettando la distanza di sicurezza di 1 m. fra i lavoratori, assicurando il ricambio d'aria nei mezzi e dotando i lavoratori di mascherine, guanti e gel igienizzante**.



9. GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI**10. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE**

Per i lavoratori individuati dal **Decreto Interministeriale. 27 marzo 2013 "Semplificazione in materia di informazione, formazione e sorveglianza sanitaria dei lavoratori stagionali del settore agricolo"** gli adempimenti relativi alla informazione e formazione, si considerano assolti mediante consegna al lavoratore di appositi documenti, che contengano indicazioni idonee a fornire conoscenze per l'identificazione, la riduzione e la gestione dei rischi nonché a trasferire conoscenze e procedure utili all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda, compreso le misure di contrasto e contenimento della diffusione del virus Covid-19.

Ai lavoratori provenienti da altri Paesi deve essere garantita la comprensione della lingua utilizzata nei documenti relativi alla informazione e formazione.

11. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

L'azienda agricola che si avvale di lavoratori stagionali stranieri che fanno ingresso in Italia e che alloggiavano presso l'azienda, dovrà mettere a disposizione **un alloggio dedicato all'isolamento fiduciario**.

L'azienda deve tenere separato l'alloggiamento dedicato all'isolamento fiduciario, evitando per quanto possibile la commistione dei lavoratori, anche per quanto riguarda i servizi igienico-assistenziali e i locali per la preparazione e la consumazione dei cibi.

12. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

Per i lavoratori individuati dal **Decreto Interministeriale. 27 marzo 2013 "Semplificazione in materia di informazione, formazione e sorveglianza sanitaria dei lavoratori stagionali del settore agricolo"** la sorveglianza sanitaria deve proseguire oltre che nelle visite preventive anche per le visite periodiche a periodicità biennale.

1. INFORMAZIONE

Nel caso di presenza di lavoratori stranieri, le informazioni devono essere comprensibili dai lavoratori.

L'informazione fa capo a ciascun datore di lavoro e per i cantieri in cui è fatto obbligo di designazione del CSE, è compito del CSE informare i datori di lavoro delle imprese e i lavoratori autonomi (art. 92 c.1 lett. c).

Il datore di lavoro informa il personale che prima dell'accesso al cantiere dovrà essere sottoposto al controllo della temperatura.

Dovrà designare un incaricato al controllo anche nell'ambito del Servizio di pronto soccorso, riportando il nominativo sul POS.

Nel caso di più imprese, **il CSE definisce nel PSC l'organizzazione prevista con i nominativi degli incaricati** anche nell'ambito del Servizio di gestione delle emergenze di cui all'all. XV p.2.1.2 lett. h.

2. MODALITA' DI ACCESSO FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate **procedure di ingresso, transito e uscita**, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale presente nel cantiere, **con integrazione nel PSC**.
Se possibile, **gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi: non è consentito l'accesso ai locali chiusi nel cantiere**.

Il CSE e l'impresa affidataria verificano l'applicazione delle corrette procedure ai sensi degli artt. 92.c.lett. a e 97 c.1. rispettivamente.



In caso di presenza di più imprese, deve essere prevista a cura del CSP/E, anche nell'ambito del Servizio di gestione delle emergenze, **l'individuazione degli incaricati alle operazioni di pulizia e di disinfezione e riportati nel PSC e nel POS, se presente un'unica impresa, compreso la fornitura dei detergenti e dei prodotti per la disinfezione.**

Ai fini della sanificazione e della igienizzazione vanno inclusi anche **i mezzi d'opera** con le relative cabine di guida o di pilotaggio, in particolare tutte le parti più soggette a contatto cutaneo (maniglie, porte, cruscotto, leve di comando, ecc).

Le operazioni quotidiane di pulizia dovranno essere effettuate mediante utilizzo di comuni detergenti, mentre le operazioni di disinfezione dovranno essere effettuate mediante utilizzo di sostanze contenenti ipoclorito di sodio (0,1-0,5%) o etanolo al 70 %.

La periodicità della disinfezione verrà stabilita dal datore di lavoro o dal CSE in relazione alle caratteristiche ed agli utilizzi dei locali e mezzi di trasporto.

Il datore di lavoro e nel caso di presenza di più imprese il CSE e l'Impresa affidataria devono verificare l'avvenuta pulizia e la periodica disinfezione di tutti gli alloggiamenti e di tutti i locali, compresi quelli all'esterno del cantiere ma utilizzati per tale finalità.



6. GESTIONE SPAZI COMUNI (MENSA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDA E/O SNACK...)

Il datore di lavoro provvede alla sanificazione almeno giornaliera ed alla **organizzazione degli spazi mensa e degli spogliatoi**.

A cura del Datore di lavoro deve essere rispettata l'osservanza delle suddette misure, se presente un'unica impresa.

Mentre in caso di più imprese deve essere previsto un Incaricato, anche nell'ambito del Servizio gestione delle emergenze, previsto nel PSC e verificato dal CSE e dall'Impresa affidataria.

7. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Deve essere prevista **la riorganizzazione del cantiere e del cronoprogramma delle lavorazioni** anche attraverso la turnazione dei lavoratori con l'obiettivo di diminuire i contatti, di consentire una diversa articolazione degli orari del cantiere.

Tale riorganizzazione deve essere definita dal Committente in fase di progettazione e riportata nel PSC a cura del CSP. Il CSE e l'Impresa affidataria ne devono garantire l'osservanza.

8. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

l'Incaricato anche nell'ambito del Servizio gestione delle emergenze o del Pronto Soccorso esegue il controllo della temperatura.

Il nominativo dell'Incaricato deve essere riportato nel PSC e il CSE e l'Impresa affidataria devono garantire l'osservanza di tale procedura.





1. INFORMAZIONE	L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri all'interno dell'esercizio commerciale circa le disposizioni delle Autorità. L'informazione deve essere adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi. Nel caso di presenza di <u>lavoratori stranieri</u>, le informazioni devono essere comprensibili dai lavoratori. All'interno dell'esercizio di vendita il rispetto della distanza interpersonale è una delle misure che involontariamente risulta trasgredibile, in particolare anche dal pubblico presente; per una maggiore divulgazione vanno intensificate le azioni di richiamo verbale all'osservanza anche ricorrendo a strumenti quali l'audio diffusione. Va predisposta l'affissione di segnaletica e depliant informativi, in particolare sulle corrette modalità di pulizia delle mani, in prossimità di lavabi e lavandini e dei punti dove sono disponibili contenitori di liquido/gel igienizzante nei servizi ad uso del pubblico.
2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA	

3. MODALITA' DI ACCESSO FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

FORNITORI

porre attenzione alle modalità di ingresso, transito e uscita, definendo i percorsi e le tempistiche al fine di ridurre le occasioni di contatto con personale.

Devono essere adottate misure atte a garantire **il rispetto della distanza interpersonale**. Qualora tale misura non fosse possibile, devono essere adottate le misure di protezione adeguate.

CLIENTI

È necessario predisporre **l'accesso regolamentato e scagionato dei clienti** secondo le seguenti modalità:

- ampliamento delle fasce orarie di apertura
- accesso limitato a una persona per locali fino a 40 mq
- oltre i 40 mq accesso regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando ove possibile i percorsi di entrata e di uscita.

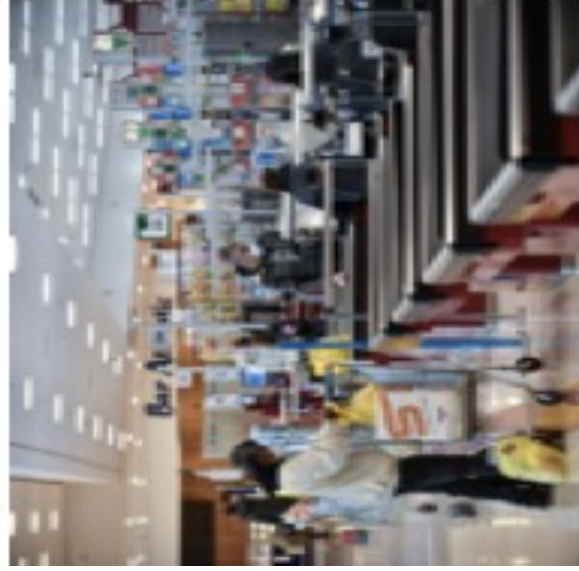
Ai clienti in attesa all'esterno deve essere data informazione per garantire il distanziamento.

All'interno i clienti devono indossare le **mascherine** e i **guanti** del tipo **"usa e getta"**.

È opportuno inoltre che:

- in corrispondenza dei punti di accesso, siano messi a disposizione dei clienti liquidi/gel igienizzanti per le mani o guanti monouso, nonché materiale per la pulizia delle parti di contatto comune dei carrelli e cestini
- il rispetto della misura della distanza interpersonale sia richiamato frequentemente.

CONSEGNA A DOMICILIO



4. PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA



Nei locali devono essere garantiti adeguata aerazione naturale e ricambi d'aria nonché pulizia ed igiene ambientale con frequenza **almeno due volte al giorno** ed in funzione degli orari di apertura.

Devono essere ampiamente disponibili e accessibili sistemi per la disinfezione delle mani, in particolare accanto a tastiere, schermi touch e sistemi di pagamento.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

La mansione più esposta risulta essere quella degli addetti alle casse.

Verificare **la presenza di barriera o schermatura posta davanti all'operatore, realizzata con materiale plastico trasparente (es. pannello in plexiglas), di adeguate dimensioni, in modo da proteggere l'operatore nelle diverse posizioni di lavoro che può assumere, anche oltre la cassa, così che vi sia sempre la garanzia di una distanza dal cliente di almeno 1 metro.**

Le misure di protezione da adottare sono:

- **Utilizzo di visiera e di mascherine chirurgiche**
- **guanti.**

