

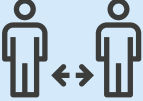


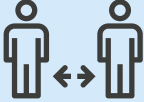


Integrazione della valutazione dei rischi con le norme di sicurezza sul lavoro SARS-CoV2





Settore: Prodotti da forno





Valutazione delle condizioni di lavoro
secondo § 5 ArbSchG




Situazione al 24 Luglio 2020



| Rischio lavorativo | Infezione da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di <ul style="list-style-type: none"> • Colleghi • Persone non in servizio (fornitori, dipendenti di ditte esterne) • Clienti / ospiti | |
|---|--|---|
| Misure di prevenzione | Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2 | Indicazioni per il settore Prodotti da forno |
|  | <p>Devono essere adottate procedure operative tali da garantire una distanza minima di 1,5 metri tra le persone in ogni situazione lavorativa. Questo vale per tutte le aree di lavoro, comprese le aree di transito, i servizi igienici e le aree di pausa e ristoro.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • E' necessario quindi controllare i flussi di lavoro in tutte le aree operative, ad esempio la zona forno, la pasticceria, il magazzino, il reparto spedizioni, l'area di vendita e le interfacce con l'esterno (consegna, rientro merci). • Predisporre la ripartizione delle lavorazioni nell'area di produzione (preparazione dell' impasto, lavorazione dello impasto, laminazione, cottura, consegna dei prodotti ecc.), così come la divisione dei compiti in altri settori, come nell' area di vendita (per esempio, con la creazione di una postazione per l'accettazione degli ordini distinta dalla cassa). Nei locali di lavoro deve essere contemporaneamente presente solo un numero di persone tale da consentire il rispetto della regola del distanziamento (se necessario bisognerà ridurre l'offerta di prodotti per adattarla alla ridotta capacità di lavoro del forno). • Assicurarsi che i passaggi e le vie di transito siano sufficientemente larghi. Rimuovere oggetti/materiali depositati che ostacolano il transito. • Organizzare i tempi di utilizzo dei servizi igienici assistenziali e delle aree di pausa mediante un' idonea programmazione dei tempi di lavoro e delle pause. |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Mantenere la distanza tra i dipendenti ed i clienti con banconi di vendita sufficientemente larghi (eventualmente ampliando il banco di vendita, ad esempio posizionando dei cestini davanti al bancone, nei quali si possono esporre prodotti confezionati, o consegnare la merce facendola scivolare in cestini). • Applicare sulla pavimentazione segnali di distanziamento, ad esempio davanti ai banconi di vendita e, per i dipendenti, anche dietro il bancone di vendita. |
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Per servire e per sporcchiare, ad es. nell'area bar, utilizzare vassoi o carrelli, per mantenere senza difficoltà la corretta distanza interpersonale dagli ospiti. • Per la consegna/il ritiro dei prodotti e per i resi occorre che nel veicolo utilizzato per ogni servizio di trasporto ci sia solo una persona; per quanto possibile, i veicoli per il trasporto dei prodotti devono essere assegnati ad una sola persona. |

| Rischio lavorativo | Infezione da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di <ul style="list-style-type: none"> • Colleghi • Persone non in servizio (fornitori, dipendenti di ditte esterne) • Clienti / ospiti | |
|---|--|--|
| Misure di prevenzione | Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2 | Indicazioni per il settore Prodotti da forno |
|  | <p>Se non è possibile mantenere la distanza di 1,50 m, è necessario fare una separazione fisica delle postazioni di lavoro, al fine di abbattere il rischio di infezioni (ad esempio, barriere sufficientemente alte costituite da materiale trasparente, come plexiglass, vetro o simili).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Si devono installare barriere di separazione adeguatamente dimensionate presso i banconi per le ordinazioni e per la vendita e le casse. La separazione deve essere sufficientemente stabile e di altezza e larghezza tali che il respiro della persona di fronte non arrivi al dipendente. |
|  | <p>Se, per determinate attività, non è possibile una distanza di separazione sufficiente per motivi operativi e tecnici, devono essere messe a disposizione dei dipendenti mascherine protettive in numero sufficiente. I dipendenti devono essere informati circa l'uso corretto, la durata massima di impiego e la cura che le mascherine richiedono.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ciò può accadere per attività che possono essere svolte solo da due dipendenti insieme. Di conseguenza, entrambe le persone devono indossare una mascherina protettiva. • Informazioni utili sulle mascherine sul sito web di Assosistema: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html |
|  | <p>I dipendenti devono essere istruiti sulle misure igieniche generali, in particolare sul corretto lavaggio delle mani, e anche sull'aver cura della pelle e degli annessi cutanei, eventualmente anche sulle procedure di disinfezione e sull'«etichetta» starnuti/tosse. Devono essere fornite in numero sufficiente attrezzature appropriate (lavabi, detergenti dermocompatibili, asciugamani di carta, prodotti per la cura della pelle, se necessario anche disinfettanti).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Nel settore dei Prodotti da forno, un alto livello di igiene è sempre stato una regola. Tuttavia, l'importanza delle misure igieniche e del loro costante mantenimento per interrompere la catena di possibili infezioni dovrebbe essere ora ulteriormente enfatizzata. In caso di lavori che richiedono di tenere frequentemente e a lungo le mani in acqua, come nei cosiddetti lavori umidi, si raccomanda l'adozione di misure preventive di medicina del lavoro per garantire la salute dei lavoratori addetti. • I dipendenti devono essere informati che nel settore caffè, dopo aver tolto dai tavoli bicchieri, stoviglie e posate le mani devono essere sempre lavate e/o disinfettate. |

| Rischio lavorativo | Infezione da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di <ul style="list-style-type: none"> • Colleghi • Persone non in servizio (fornitori, dipendenti di ditte esterne) • Clienti / ospiti | |
|---|--|--|
| Misure di prevenzione | Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2 | Indicazioni per il settore Prodotti da forno |
|  | <p>Si deve evitare il contatto diretto con le mani (strette di mano, consegna a mano di oggetti).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Quando si incassa, gli ospiti dovrebbero essere invitati a pagare il più «contactless» possibile. Quando questo non è possibile, si deve fare in modo di trasferire denaro/ documenti ecc. tramite un ripiano o un vassoio. |
|  | <p>Assicurarsi che i luoghi di lavoro, i servizi igienico-sanitari e i locali per la pausa siano puliti e arieggiati regolarmente. Gli impianti di ventilazione o di climatizzazione devono essere gestiti con competenza professionale; si devono pulire regolarmente i filtri o, se necessario, sostituirli.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • I posti di lavoro devono essere puliti e arieggiati regolarmente, in particolare ai cambi di turno. Si deve stabilire un piano di pulizie e di controllo della ventilazione (con ad es. pulizie intermedie e ricambio di aria tra un turno e il successivo). In caso di ventilazione naturale, il ricambio d'aria deve essere garantito aprendo le finestre con regolarità e per un tempo sufficiente. • Per gli impianti di aspirazione, ad esempio nei forni quelli sopra le friggitorici per l'aspirazione degli oli di frittura, si deve fare una regolare pulizia dei filtri, in modo da non ridurre la potenza dell' aspirazione. La manutenzione e la pulizia degli impianti di climatizzazione devono essere affidate ad una ditta specializzata e la periodicità dei controlli deve essere rispettata. |
|  | <p>Se sono necessari dispositivi di protezione (ad esempio guanti protettivi, facciali) debbono essere personali. È necessario garantire la tenuta igienica di tutti i dispositivi e la loro corretta conservazione.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ciò vale, ad esempio, per i guanti e gli occhiali per la manipolazione di prodotti chimici per le pulizie e di disinfettanti, per gli indumenti protettivi utilizzati per le pulizie o quando si lavora con getti d'acqua a pressione. Se i dispositivi personali di protezione non sono in numero sufficiente, i compiti lavorativi devono essere assegnati a un numero limitato di operatori che dispongano dei dispositivi di protezione personali. |
|  | <p>Ove possibile, gli utensili e le attrezzature di lavoro devono essere utilizzati da una sola persona. Se devono utilizzarli più persone, le superfici toccate (maniglie ecc.) devono essere ripulite prima del riuso. Possono essere utilizzati per breve tempo, anche guanti monouso, se questo non crea problemi di sicurezza (deve essere escluso il rischio di intrappolamento) e di trascinamento.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Palette, coltelli per torte, spatole, raschietti e simili vengono adoperati generalmente da una sola persona. Dispositivi/ macchine che non vengono utilizzati da una sola persona possono essere sfogliatrici, impastatrici, sistemi di pagamento (lettori di carte di credito) ecc.. L'utilizzo di alcuni dispositivi/macchine (macchina del caffè, macchina per tagliare il pane ecc.) può essere affidato ad una sola persona, definendo un'appropriata procedura di lavoro. • Se si utilizzano guanti monouso, devono essere tolti in modo tale che non vi sia contaminazione delle mani. Le mani devono poi essere sempre lavate e/o disinfettate Cfr. Igiene delle mani, Istituto Superiore di Sanità: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen |

| Rischio lavorativo | Infezione da SARS-CoV-2 (Corona Virus) da parte di <ul style="list-style-type: none"> • Colleghi • Persone non in servizio (fornitori, dipendenti di ditte esterne) • Clienti / ospiti | |
|---|---|--|
| Misure di prevenzione | Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2 | Indicazioni per il settore Prodotti da forno |
|  | <p>È necessario assicurarsi che gli abiti da lavoro siano regolarmente puliti e mantenuti puliti, separati dagli abiti civili.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Si consiglia di organizzare un servizio di lavanderia e di avere a disposizione idonei armadietti a doppio scomparto (con separazione pulito/utilizzato) in numero sufficiente. |
|  | <p>L'accesso dei non addetti al lavoro deve essere quanto più possibile limitato. Le persone che accedono devono essere informate sulle misure adottate per la prevenzione del contagio. Gli accessi devono essere registrati.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ciò vale, ad esempio, per l'accesso delle persone che devono effettuare le pulizie, per chi consegna materie prime, per gli addetti a riparazioni, manutenzioni e ispezioni. Per la tracciabilità, devono essere registrati i nominativi, le società/ditte di appartenenza, la data, l'ora di entrata e d' uscita, nonché la persona/le persone contattate in azienda. |
|  | <p>I dipendenti devono essere informati del fatto che non devono venire al lavoro se si sentono male e che se si sono ammalati è necessario un accertamento medico prima che possano riprendere il lavoro. Devono inoltre essere informati del fatto che, se si verificano episodi di malessere durante l'orario di lavoro, essi devono interrompere il lavoro (ed avvertire la Direzione).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Questo documento di valutazione dei rischi di 8 pagine è utile anche per la formazione specifica. La formazione va documentata. |
|  | <p>E' stato predisposto un piano operativo aziendale per il coronavirus che indica le misure per indagare sui casi sospetti, individuare i contatti stretti dei dipendenti ammalati in caso di infezioni accertate ed informare.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Vedi le informazioni sulla pandemia del Ministero della Salute www.bgn.de/corona/ |

| Pericolo | Conflitti tra dipendenti o con clienti se le misure necessarie (ad es. mantenere la distanza di sicurezza o le misure igieniche) non vengono rispettate | |
|---|---|---|
| Misure di prevenzione | Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2 | Indicazioni per il settore Prodotti da forno |
|  | <p>Fornire istruzioni ai dipendenti sull'importanza delle misure di prevenzione e invitare a rispettarle, nel loro interesse personale e per il bene della collettività.</p> | |
|  | <p>Fornire istruzioni ai dipendenti su come rivolgersi ai clienti che non rispettano il necessario distanziamento o che reagiscono in modo irritato/aggressivo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • In caso di violazione della regola del distanziamento, avvertire gli clienti in modo amichevole, ma determinato, che questa regola è assolutamente necessaria per proteggere dal contagio il nostro prossimo. |
|  | <p>Informare clienti/ospiti del fatto che le norme di igiene e la regola del distanziamento devono essere sempre rispettate e che questo può comportare tempi più lunghi per portare a termine i diversi servizi.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Se necessario, questo può essere comunicato anche con poster nelle aree di attesa. |

| Rischio lavorativo | Stress mentale per i lavoratori a causa della paura di contagiarsi con il virus Corona nel luogo di lavoro | |
|---|---|--|
| Misure di prevenzione | Misure generali di prevenzione SARS-CoV-2 | Indicazioni per il settore Prodotti da forno |
|  | <p>Formazione del personale sulle modalità di trasmissione dell'infezione e sulle misure di protezione adottate dall'azienda.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Per chiarezza e obiettività può essere utile, in particolare, dare l'indicazione che le misure di protezione adottate dall'azienda (Regola del distanziamento, separazione fisica e rimodulazione organizzativa, ove necessario utilizzo delle mascherine protettive e soprattutto le misure di igiene personale) sono molto utili e sufficienti a ridurre e scongiurare il rischio di contagio. |
|  | <p>Su loro richiesta, i dipendenti possono ricevere consigli dal medico del lavoro aziendale o dal servizio medico dello Spisal (questo può essere fatto anche per telefono). I dipendenti vengono informati di questa possibilità.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Dare ai lavoratori la possibilità di consultare il medico del lavoro; per i dipendenti che hanno patologie che comportano un rischio sanitario accresciuto in caso di infezione, con l'assistenza del medico del lavoro potranno essere ricercate soluzioni adeguate per ridurre al minimo il rischio di contagio. |

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

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

Questo contributo vi aiuterà nell'attuazione delle norme SARS-Cov-2 in materia di sicurezza sul lavoro: vi diamo indicazioni specifiche per il settore alberghiero su come garantire la sicurezza e la salute dei lavoratori durante la pandemia da Coronavirus.

Siete pregati di verificare la vostra «vulnerabilità aziendale» e completare la valutazione con gli aspetti che ancora mancano; per definire le misure di protezione necessarie per le vostre specifiche condizioni e attuare coerentemente tali misure.