

PROTOCOLLO SICUREZZA PER EMERGENZA COVID-19 (allegato al DVR)

Tenuto conto che l'istituto è di fatto chiuso dal 17 marzo 2020 e che, da allora, sono state effettuate solo alcune aperture limitate a brevi periodi, dettate dalla necessità di esperire adempimenti essenziali e che hanno previsto la presenza a scuola di poche unità di personale e in previsione della necessità di introdurre aperture più frequenti, se previste dalle autorità scolastiche governative competenti, e visto il protocollo sicurezza integrativo territoriale adottato in provincia di Bergamo il 20 aprile 2020 e il protocollo nazionale 14 marzo c.a. riguardanti l'emergenza COVID-19, alla luce delle specificità di codesta Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni", si adotta il presente protocollo sicurezza, quale appendice al documento di valutazione dei rischi, previa consultazione di RLS e RSU ed in collaborazione con RSPP e Medico competente.

Premessa

Per la normativa vigente, i rischi che devono essere oggetto di valutazione e conseguente formalizzazione della stessa all'interno di un Documento di Valutazione dei Rischi, sono i rischi professionali e cioè quelli per la salute e la sicurezza sul lavoro a cui è esposto un lavoratore nell'espletamento della sua attività lavorativa nella specifica mansione all'interno dell'organizzazione aziendale.

Per avere conferma di ciò basta leggere la definizione di Prevenzione (art. 2 comma 1, lett. n) del D. Lgs. n° 81/2008) e quella di Servizio di Prevenzione e Protezione dai Rischi (art. 2 comma 1, lett. l) del D. Lgs. n° 81/2008), da cui deriva che, il riferimento a "tutti i rischi" dell'art. 15 e dell'art. 28 comma 1 del citato Decreto non può che far riferimento ai rischi professionali endogeni alla nostra organizzazione.

Applicando quindi la logica sottesa dalla norma, il "coronavirus" è certamente un rischio professionale per coloro che, operando in una organizzazione aziendale, svolgono una mansione che determina un incremento dell'entità del rischio rispetto al resto della popolazione o ad altri lavoratori perché, anche se non nasce all'interno dell'organizzazione aziendale, l'aumento dell'entità del rischio è legata alla mansione espletata nella specifica attività lavorativa.

Altrettanto certo è che il medesimo agente biologico non rappresenta un rischio professionale per coloro che, operando in una organizzazione aziendale, espletano una mansione che non determina un innalzamento dell'entità del rischio rispetto al resto della popolazione. In questo secondo caso, siamo di fronte a un rischio esogeno perché non nasce all'interno dell'organizzazione aziendale, non è prevenibile dal datore di lavoro e non è legato alla mansione espletata ed alla relativa attività lavorativa.

Rientrano nel primo caso, ad esempio, coloro che operano all'interno delle strutture sanitarie, coloro che svolgono le attività per cui, pur non essendoci la deliberata intenzione di operare con agenti biologici, esiste un rischio di esposizione ad essi.

Le realtà operative come quella a cui fa riferimento il presente documento, a parere dei chi ha redatto questa integrazione alla valutazione dei rischi, rientrano a fatica nell'ambito di quelle riconducibili al primo caso, tuttavia il rapporto con l'utenza ed il possibile interscambio tra lavoratori, potrebbe esporre gli stessi a condizioni facilitatrici del contagio da SARS-COV 2, pertanto si è comunque ritenuto, in applicazione del principio di precauzione, di dover dare indicazioni in merito.

1. Informazione

L'informazione preventiva e puntuale è la prima importante misura per contrastare la diffusione del contagio e per questo motivo l'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" si impegna a portare a conoscenza del proprio personale, dell'utenza e in generale a chiunque acceda ai locali dell'Istituto, attraverso avvisi scritti, le informazioni necessarie alla tutela della salute e della sicurezza delle persone presenti in Istituto, nonché contenute nel presente protocollo.

L'informativa avrà adeguati contenuti e la seguente articolazione:

a) Informazione preventiva

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" garantisce la conoscenza delle informazioni, per quanto possibile, anche attraverso strumenti informatici e in particolare attraverso il proprio sito web www.alberghierosonzogni.it, a chiunque debba accedere in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni".

b) Informazione all'entrata

Nessuno può entrare nei locali Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" se non dopo aver ricevuto la specifica nota informativa.

Coloro che accedono ai locali Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" dovranno attestare, firmando un apposito modulo di ricevuta, di averne compreso il contenuto assumendosi con ciò l'impegno di conformarsi alle disposizioni ivi contenute.

Sarà cura dell'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" provvedere agli aggiornamenti dell'informativa.

All'entrata vengono affissi avvisi contenenti principali obblighi e avvertenze nonché le comunicazioni necessarie per l'accesso in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni".

In generale, tra le informazioni contenute nella nota informativa sono presenti:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio e di non entrare in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc) in cui 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, quivi compresi i medici di famiglia e le autorità sanitarie, con particolare riferimento alla permanenza domiciliare fiduciaria e alla quarantena;
- l'impegno a rispettare le disposizioni del protocollo e le istruzioni e regolamenti attuativi nel fare accesso all'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni";
- 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.

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" colloca all'ingresso della scuola e nella parte antistante gli uffici di segreteria una cartellonistica informativa che ricordi comportamenti, cautele, condotte in linea con il principio del distanziamento interpersonale.

La stessa cartellonistica e altre informazioni utili alla tutela della salute e della sicurezza delle persone presenti in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" vengono proiettate di continuo sullo schermo posto alle spalle del bureau.

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" intende prediligere cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le principali azioni di prevenzione da adottare

2. Modalità di ingresso

Premettendo che il datore di lavoro applica tutte le misure volte a ridurre il numero di soggetti presenti sui luoghi di lavoro come indicato nel paragrafo 10 vengono comunque adottate le seguenti misure:

2.1 Il personale, prima dell'accesso al luogo di lavoro, dovrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risultasse superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro.

Il dipendente incaricato del controllo della temperatura dovrà obbligatoriamente indossare mascherina FP2 e guanti. Durante la misurazione dovrà sempre essere garantita la distanza interpersonale di 1 m.

Le persone con temperatura superiore ai 37,5°C saranno forniti di mascherine chirurgiche e momentaneamente isolate, nel locale biblioteca (da ora in poi adibito esclusivamente a tale scopo) e dove il lavoratore potrà soggiornare il tempo necessario ad organizzare il rientro in sicurezza al domicilio. Al domicilio il lavoratore contatterà telefonicamente il proprio medico curante e seguirà le sue indicazioni, senza recarsi al Pronto Soccorso.

Inoltre il personale, per l'accesso in Istituto, dovrà sempre indossare la mascherina chirurgica o FP2 ed essersi disinfettato con cura le mani tramite la soluzione idroalcolica che sarà posta in prossimità dell'ingresso.

2.2 L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" informa preventivamente il personale dipendente, ed eventuali terzi che debbano fare ingresso in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni", della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o probabili COVID-19 o abbia fatto ingresso in Italia da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.

2.3. Rispetto della privacy. L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" esegue le operazioni di controllo della temperatura e quelle conseguenti nel pieno rispetto della privacy, secondo le modalità indicate nel Protocollo nazionale.

2.4 Viene adottato un Registro delle presenze (per il personale ATA si ricorre al registro presenze deducibile dal software per le timbrature, per tutti gli altri è predisposto un Registro cartaceo) da cui si possa desumere con precisione, ciascun lavoratore, fornitore, visitatore e utente con chi sia entrato in contatto in una certa giornata ad una determinata ora, al fine di consentire la ricostruzione dei contatti nel caso in cui, l'Autorità sanitaria, in seguito all'accertamento di un caso di positività, dovesse richiedere al Datore di Lavoro informazioni in merito.

3. Mobilità delle persone dentro i luoghi di lavoro

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" valuta la propria organizzazione, al fine di ridurre il flusso di spostamenti al suo interno e per garantire il distanziamento sociale

3. 1 Uso spazi comuni. L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" identifica gli spazi comuni e definisce le regole per l'accesso e l'uso di tali spazi al fine di evitare aggregazioni di persone. A titolo esemplificativo si propongono le seguenti soluzioni operative:

Parcheggi : L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" raccomanda ai lavoratori di non formare assembramenti nelle aree parcheggio e nelle pertinenze esterne dell'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni".

Ingressi : L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" organizza gli accessi del personale ATA dello stesso turno di lavoro in gruppi di 5 persone, cadenzando le entrate e le uscite differendo l'orario di lavoro di almeno 5 minuti l'uno dall'altro. Il rispetto degli orari sarà registrato dal sistema delle timbrature.

L'Istituto prescrive il distanziamento sociale (minimo 1 m) durante gli accessi. Tale modalità richiede la stretta sorveglianza da parte dei preposti.

I percorsi di ingresso e di uscita sono stati differenziati e segnalati. Per l'ingresso si utilizzerà parte della scala e la porta a destra dell'entrata principale mentre per l'uscita si utilizzerà la parte sinistra.

L'esatta indicazione dei luoghi di ingresso e di uscita è riportata al Punto 12.

Distributori automatici: Per quanto concerne l'utilizzo di spazi comuni previsti per attività non lavorativa (Distributori di alimenti/bevande) l'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" evita l'affollamento consentendone l'accesso a non più di 2 lavoratori alla volta. È inoltre essenziale garantire la costante pulizia e sanificazione delle superfici di comune contatto e si provvede a mettere a disposizione dei lavoratori mezzi che favoriscano l'igiene personale ad esempio, dispenser con gel sanificante per la pulizia delle mani e fazzoletti di carta per consentire ai lavoratori di pulire le superfici di loro pertinenza.

L'utilizzatore dovrà infatti disinfettare, tramite soluzione che sarà collocata in prossimità, le parti che vengono toccate prima e dopo l'erogazione del prodotto.

Chi attende il proprio turno dovrà rispettare le distanze di sicurezza.

Locali senza finestre Nell'Istituto vi sono pochissimi locali senza finestre. In questi locali è consentito rimanere solo per brevi periodi ed è consentito l'accesso ad una sola persona per volta. E' prescritta l'aerazione tramite apertura della porta da effettuarsi alcuni minuti prima dell'accesso.

Spazio timbratrice: è vietato sostare presso la timbratrice prima e dopo l'utilizzo. Chi attende il proprio turno dovrà rispettare le distanze di sicurezza.

4. Ricambio dell'aria.

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" predispone un buon ricambio dell'aria in tutti gli ambienti dove sono presenti postazioni di lavoro e personale aprendo con maggiore frequenza le diverse aperture per favorire una riduzione delle concentrazioni degli inquinanti specifici, degli odori, dell'umidità e del bioaerosol che può trasportare batteri, virus, allergeni.

Si sottolinea che scarsi ricambi d'aria favoriscono, negli ambienti indoor, l'esposizione a inquinanti e possono facilitare la trasmissione di agenti patogeni tra i lavoratori.

Il ricambio dell'aria tiene conto del numero di lavoratori presenti, del tipo di attività svolta e della durata della permanenza negli ambienti di lavoro. Durante il ricambio naturale dell'aria è opportuno evitare la creazione di condizioni di disagio/discomfort (correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo) per il personale nell'ambiente di lavoro.

Viene disposto un buon ricambio dell'aria anche negli ambienti dove sono presenti i distributori automatici di bevande calde, acqua e alimenti. In questi ambienti viene disposta la pulizia/sanificazione giornaliera delle tastiere dei distributori con appositi detergenti compatibilmente con i tipi di materiali.

5. Modalità di accesso dei fornitori esterni

5.1 Informativa. L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" si impegna a comunicare ai fornitori le procedure di ingresso indicativamente almeno 24 ore prima dell'accesso anche in modalità informatica. Laddove ciò non fosse possibile, viene effettuata la consegna, prima dell'ingresso in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni", di una informativa scritta contenente tutte le indicazioni a cui dovranno attenersi i fornitori durante la permanenza nei locali o negli spazi Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni".

5.2 L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" individua le procedure per l'accesso diretto dei fornitori di beni o servizi ai locali e negli spazi di interesse, al fine di ridurre al minimo possibile la circolazione in aree non interessate all'intervento e la circolazione in uffici non coinvolti.

5.3 Se possibile, gli autisti dei mezzi di trasporto devono rimanere a bordo dei propri mezzi se sprovvisti di guanti e mascherine. In ogni caso, il veicolo può accedere al luogo di carico/scarico anche se l'autista è sprovvisto di DPI, purché non scenda dal veicolo o mantenga la distanza di almeno un metro dagli altri operatori. In questo caso l'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" fornisce una mascherina di tipo chirurgico all'autista. L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni", tenuto conto della propria organizzazione, definisce le procedure e le regole di comportamento nella fase di carico/scarico in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni", avendo come obiettivo di diminuire al massimo i contatti.

5.5 Accesso agli uffici

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" organizza le relazioni con personale, utenti e enti vari riducendo al minimo la necessità di contatto e privilegiando modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio della documentazione.

Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole e procedure:

- Mantenere la distanza di almeno un metro
- Dotarsi di guanti e mascherine per ricevere e firmare la documentazione
- Per gli sportelli front-office e le postazioni dove è previsto il colloquio tra personale esterno sono presenti barriere separatori trasparenti adatte al passaggio di documenti da verificare/firmare
- Si prevedono accessi contingentati solo su appuntamento
- Si dispone un adeguato ricambio di aria degli ambienti
- Gli uffici di segreteria e di presidenza sono dotati di distributori di soluzione disinfettante per le mani.

6. Svolgimento delle operazioni di carico e scarico

Le operazioni di carico e scarico rappresentano un momento di interferenza e potenziale occasione di contagio. L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni", valutata la propria organizzazione, dispone l'osservanza di precise procedure.

Nell'area di carico/scarico si adottano particolari misure tecniche, oltre all'obbligo dell'uso di guanti e mascherine sia da parte degli addetti esterni che di quelli interni, evidenziando gli spazi di sosta per obbligare le persone al rigoroso rispetto della distanza di almeno un metro evitando il contatto tra persone.

7. Appalti dell'Istituto

7.1 L'Istituto comunica preventivamente all'appaltatore le informazioni e le procedure da osservare nello svolgimento del lavoro all'interno dei locali. Gli appalti assegnati dall'Amministrazione Provinciale di Bergamo, dovranno essere comunicati anticipatamente e l'Istituto comunicherà all'Amministrazione Provinciale le procedure di sicurezza anticontagio adottate dall'Istituto.

Sarà valutata caso per caso la possibilità di elaborare una procedura unica e condivisa per garantire il rispetto degli obblighi precauzionali.

L'Istituto si riserva di escludere o interrompere l'attività dell'appaltatore nel caso di mancato rispetto delle procedure convenute o comunicate.

7.2 Accesso ai servizi igienici. Laddove sia necessario consentire l'accesso ai servizi igienici a personale esterno, l'Istituto ospitante riserva servizi dedicati e mette a disposizione dispenser con soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani. Laddove non siano disponibili servizi igienici da dedicare al personale esterno, si può fare ricorso a bagni chimici, dotati di lavamani con distributore per sapone e asciugamani di carta. In ogni caso si predispone la presenza di detergenti e asciugamani a perdere nei locali che ospitano i lavabi.

Per situazioni temporanee, i servizi saranno condivisi, incrementando contestualmente le attività di pulizia che dovranno essere ripetute più volte al giorno in base alla frequenza d'uso degli stessi.

8. Pulizia e sanificazione in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni"

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 fa riferimento alla circolare 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute e al Rapporto ISS (Istituto Superiore di Sanità) COVID-19, n. 5/2020).

8.1 PULIZIE QUOTIDIANE: Le pulizie quotidiane degli ambienti, devono riguardare le superfici toccate più di frequente (es. porte, maniglie, finestre, vetri, tavoli, interruttori della luce, servizi igienici, rubinetti, lavandini, scrivanie, sedie, maniglie passeggeri, tasti, tastiere, telecomandi, stampanti). L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" ritiene opportuno disporre panni diversi per ciascun tipo di oggetto/superficie, in microfibra inumiditi con acqua e sapone e/o con alcool etilico al 75% o con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,5% di cloro attivo per i servizi igienici e le altre superfici (es. come la candeggina che in commercio si trova al 5% o al 10% di contenuto di cloro), e allo 0,1% di cloro attivo per tutti le altre superfici, tenendo in considerazione il tipo di materiale, l'uso e l'ambiente o altri detergenti professionali equivalenti come campo d'azione (sanificazione: detergenza e disinfezione), facendo attenzione al corretto utilizzo per ogni superficie da pulire.

Il personale addetto alla pulizia provvede ad arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia, soprattutto se si utilizzano prodotti disinfettanti/detergenti potenzialmente tossici (controllare i simboli di pericolo sulle etichette), aprendo le finestre e balconi.

Con riferimento alla pulizia, ferma la ordinaria pulizia generale, un ruolo fondamentale può essere attribuito al lavoratore, affinché proceda alla corretta pulizia della propria postazione di lavoro al termine del turno di lavoro, secondo procedure definite e utilizzando detergenti messi a disposizione dall'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni".

Attrezzature di lavoro condivise. Viene evitato l'utilizzo promiscuo di attrezzature, laddove possibile. In particolare negli uffici di segreteria ogni assistente amministrativo deve utilizzare il proprio pc, con la propria tastiera.

Nel caso di attrezzature comuni (es. stampanti, scanner etc) il personale deve provvedere ad una accurata pulizia delle mani dopo l'utilizzo con l'uso dei gel disinfettanti messi a disposizione negli uffici.

Locali comuni, porte, servizi igienici, ascensori, saranno oggetto di specifica attenzione e pulizia, anche con riguardo ad una attenta informativa agli utilizzatori. L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" adotta ogni azione funzionale a consentire che tutto il personale si attenga alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

I bagni saranno oggetto di particolari attenzioni. In ogni bagno saranno collocati un erogatore di sostanza disinfettante e guanti. Terminato l'uso dei servizi, l'utente provvederà a disinfettare le superfici toccate (interruttore, seduta wc, tasto della cassetta di risciacquamento, rubinetto...). Prima di uscire dai servizi è obbligatorio il lavaggio delle mani.

8.2 SANIFICAZIONE:

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" procede alla sanificazione, come prevista dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020 – espressamente richiamata nel protocollo nazionale - nelle ipotesi di:

- a) presenza di una persona con COVID19 confermato, secondo le indicazioni della circolare 5443 del 22 febbraio 2020 del Ministero della Salute. E' necessario procedere alla sanificazione dell'ambiente, mediante interventi di detergenza e successiva disinfezione, si procede alla pulizia prima con acqua e sapone e successivamente con una soluzione di ipoclorito di sodio diluita allo 0,1% oppure con alcool etilico al 70% per superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio;
- b) indicazione del medico competente, che può altresì disporre una opportuna periodicità, con riguardo anche alla tipologia degli spazi.

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" si riserva di valutare la possibilità di sospendere temporaneamente l'attività in occasione della sanificazione, al fine di garantirne una maggiore efficacia dell'intervento.

9.3 L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" provvede alla registrazione e opportuna documentazione delle attività di pulizia e sanificazione svolte.

9. Precauzioni igieniche personali

I lavoratori sono informati in merito all'importanza dell'igiene personale, che se eseguita correttamente è decisiva per la riduzione della diffusione del virus.

E' esposto in tutti i locali igienici un depliant contenente le indicazioni inerenti le modalità della pulizia a cui tutto il personale dipendente dovrà attenersi.

Nei luoghi distanti dai servizi igienici, sono collocati e mantenuti costantemente riforniti distributori di soluzioni idroalcoliche per la pulizia delle mani raccomandando un frequente uso da parte di tutti gli operatori. In prossimità del distributore è affisso un depliant che descrive le modalità di igienizzazione delle mani. E' opportuno informare i lavoratori che il corretto e frequente lavaggio delle mani con acqua e sapone costituisce il metodo migliore per garantire una adeguata igiene.

Viene assicurato che tutte le persone presenti in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" o che vi accedono, abbiano la possibilità di effettuare una adeguata igiene delle mani con semplicità e con la frequenza ritenuta opportuna.

10. Dispositivi di protezione anti-contagio

10.1 Posto che le misure tecniche ed organizzative sono considerate più efficaci nel ridurre al minimo l'esposizione a SARS-CoV-2, in alcune circostanze, ove ad esempio risultasse impossibile garantire la distanza di sicurezza, può essere necessario il ricorso a dispositivi di protezione. L'uso corretto degli stessi può aiutare a prevenire alcune esposizioni, ma non dovrebbe comunque sostituirsi ad altre strategie di prevenzione. L'uso non appropriato delle mascherine potrebbe ingenerare una situazione di falsa sicurezza che rischierebbe di far trascurare misure di prevenzione più adeguate. Nello specifico, qualora il tipo di attività imponga di lavorare a distanza interpersonale inferiore ad un metro e non siano possibili altre soluzioni tecniche o organizzative è comunque necessario ricorrere all'uso delle mascherine che dovranno essere utilizzate in conformità a quanto previsto dalle indicazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità.

Allo scopo l'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" mette a disposizione di tutto il personale mascherine monouso o di altra tipologia, previa istruzione circa la modalità corretta d'uso e smaltimento.

La mascherina chirurgica non può essere considerata un DPI in senso stretto ma, se indossata da tutti i lavoratori, riduce il rischio di diffusione delle infezioni, in particolare in situazioni epidemiche o pandemiche.

Le suddette mascherine chirurgiche dovranno essere marcate CE ai sensi della Direttiva 93/42 CE - Dispositivi Medici (da maggio sostituito dal Regolamento 2017/745 UE) oppure "validate" in deroga da parte dell'Istituto Superiore di Sanità.

Potranno anche essere utilizzati facciali filtranti (DPI FFP2 o FFP3) Una idonea fornitura di mascherine chirurgiche e di filtranti facciali FFP2 o FFP3 è garantita agli addetti al primo soccorso Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni"le in modo che possano indossarle in caso sia richiesto il loro intervento per infortuni o malori.

Nel caso di utilizzo di Facciali Filtranti **con valvola** dovrà essere posta particolare cura nell'evitare qualsiasi contatto ravvicinato a distanze inferiori al metro con persone sprovviste di medesimi DPI, in quanto la presenza della valvola comporta la fuoriuscita dell'aria espirata dal lavoratore che, in presenza di portatori asintomatici, potrebbe contenere il virus.

10.2 Altri dispositivi di protezione. L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni", con il supporto del medico competente e/o RSPP individua le ipotesi in cui è necessaria la fornitura di ulteriori dispositivi conformi alle disposizioni dell'Autorità sanitaria.

10.3 L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" pone particolare attenzione allo smaltimento dei rifiuti rappresentati da DPI (mascherine, guanti, ecc...) utilizzati come prevenzione al contagio da COVID-19 e dai fazzoletti di carta che devono essere smaltiti conformemente alle disposizioni emergenziali in vigore. Ad oggi in Regione Lombardia tali rifiuti provenienti dalle utenze non domestiche devono essere assimilati ai rifiuti urbani e devono essere conferiti al gestore del servizio nella frazione di rifiuti indifferenziati. (Ordinanza Regione Lombardia 1.04.2020)

Relativamente al personale ATA si specifica quanto segue:

- **I Collaboratori scolastici e gli Assistenti tecnici** dovranno indossare sempre i guanti oltre alla mascherina chirurgica

11. Organizzazione del lavoro del personale ATA dell'istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni"

Nel presente punto sono indicate le azioni e gli strumenti di gestione dell'organizzazione del lavoro che, senza incidere sull'attività produttiva, permettono la limitazione, riduzione o sospensione del lavoro o comunque una maggiore tutela dei prestatori di lavoro con l'intento prioritario di ridurre il numero di soggetti presenti sui luoghi di lavoro

In particolare e non esaustivamente:

a) L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" dispone, per garantire il perseguimento dei fini del presente Protocollo, il ricorso allo smart working per tutti i lavoratori per i quali tale modalità lavorativa è applicabile.

L'applicazione dello smart working avverrà nel rispetto delle norme di legge e comunque dando attuazione ai confronti sindacali previsti dal CCNL applicato.

b) L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" dispone per i collaboratori scolastici la cui attività lavorativa non è soggetta allo smart working, l'esenzione all'obbligo di servizio, salvo restando la possibilità di richiamo immediato in servizio nel caso di esigenze indifferibili.

12. Gestione entrata e uscita dei dipendenti

Fatto salvo quanto già previsto ai precedenti punti, con riguardo agli ingressi scaglionati e alla turnazione, l'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" predispone nei punti di ingresso ed uscita la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

Ingresso : da via Bellini 54 _ scala e porte a destra dell'entrata principale

Uscita: verso via Bellini 54 _ scala e porte a sinistra dell'entrata principale

13. Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione

La limitazione degli spostamenti anche interni è fondamentale.

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" si impegna a privilegiare le riunioni a distanza.

Fermi restando gli obblighi di informazione, la formazione non necessaria è rinviata, salva la possibilità della formazione a distanza, da svolgersi con modalità adeguate da personale qualificato. In ogni caso occorre garantire la formazione in materia di salute e sicurezza.

14. Gestione di una persona sintomatica in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni"

La vigilanza all'accesso in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" è fondamentale. Laddove, nel periodo di presenza in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni", insorgano sintomi influenzali, l'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" provvede ad interventi immediati e coordinati, sulla base delle indicazioni del medico competente.

In particolare:

- a) nel caso in cui una persona presente in Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" sviluppi febbre e sintomi respiratori quali la tosse, lo deve dichiarare immediatamente agli addetti del primo soccorso, la stessa viene sollecitamente fornita di mascherina e isolata ovvero sistemata in un luogo lontano dagli altri lavoratori (biblioteca) . Al domicilio il lavoratore contatta telefonicamente il proprio medico curante e seguirà le sue indicazioni, senza recarsi al Pronto Soccorso. In caso di isolamento momentaneo dovuto al superamento della soglia di temperatura, sono predisposte modalità tali da rispettare le norme di legge concernenti la riservatezza e la dignità del lavoratore;
- b) in caso di riscontro di un caso accertato COVID-19, l'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" mette a disposizione delle Autorità sanitarie, le informazioni utili a favorire l'individuazione degli eventuali "contatti stretti" in collaborazione con il medico competente ciò al fine di permettere alle autorità di applicare le necessarie e opportune misure di quarantena.

15. Sorveglianza sanitaria/medico competente

Il Medico Competente deve contribuire fattivamente alla definizione del presente Protocollo per quanto di competenza e, nell'ambito delle attribuzioni previste dal D.Lgs 81/08, collabora con RLS e RSPP nella definizione di misure di prevenzione a tutela dei lavoratori con specifica attenzione ai portatori di fragilità ed alle lavoratrici in stato di gravidanza. In particolare collabora:

- a) nella gestione dell'informazione e formazione sulle misure di contenimento e sui comportamenti individuali
- b) sulle corrette procedure di lavoro e sull'adeguamento eventuale dell'organizzazione del lavoro.

Inoltre è invitato:

- c) ad offrire massima collaborazione ai colleghi del Dipartimento di Igiene e Prevenzione sanitaria della ATS nell'ambito delle indagini epidemiologiche per la individuazione di contatti stretti e ai medici di medicina generale per la gestione delle quarantene e per la riammissione al lavoro dei lavoratori;
- d) ad adottare il protocollo previsto da ATS con riguardo alla sorveglianza sanitaria in periodo di emergenza.

16. Applicazione e verifica

Il presente protocollo si intende attivo e sufficiente fino a che continuerà la sospensione delle lezioni e di tutte le attività che prevedono la presenza a scuola degli alunni e dei docenti per attività didattiche. Nel momento della ripresa delle stesse, anche se solo per una parte della popolazione scolastica, si provvederà ad integrarlo.

Altre integrazioni potrebbero essere necessarie se dalle autorità competenti venissero emanate specifiche disposizioni, linee guida etc..

Per l'applicazione e la verifica delle regole inserite nel presente documento si procede con il comitato di cui all'art.13 del protocollo nazionale del 14.3.2020 costituito in questo Istituto in data 5 maggio 2020 (prot. n° 3380).

L'RSPP

Ing. Vittorio Savoidelli



Il RLS

Prof. Francesco Bruno

Francesco Bruno

Il dirigente scolastico

Louise V. Sage

Louise V. Sage