

Protocollo condiviso di aggiornamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2/COVID-19 negli ambienti di lavoro, del 6 aprile 2021

GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI (MENSA, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK)

Principali misure da adottare:

- accesso contingentato (turnazione). In particolare prevedere l'ingresso contemporaneo di un numero massimo di lavoratori nel locale refettorio;
- ventilazione continua dei locali;
- tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi;
- mantenimento della distanza di sicurezza di un metro tra le persone;
- organizzazione degli spazi tale da mantenere le distanze di sicurezza (rimodulare la disposizione dei tavoli destinati alla refezione per ridurre l'assembramento e per incrementare in tal modo il distanziamento fisico);
- pulizia giornaliera;
- sanificazione periodica con appositi detergenti, dei locali mensa/refettorio e delle tastiere dei distributori di bevande e snack.

Misure aggiuntive consigliate:

- installazione di schermi protettivi in pannello di policarbonato trasparente antisfondamento, trasparente, per tavoli mensa;
- prevedere la presenza di soluzione idroalcolica per igienizzazione e disinfezione mani (alcol > 70%) all'ingresso dell'area mensa/refettorio;
- eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata (fredda e calda), ove presente, per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc);
- utilizzo della mascherina chirurgica o di livello superiore (ad es. mascherina FFP2) quando ci si sposta dalla propria postazione (ad es. per raggiungere il frigorifero o lo scaldavivande o per lavare le stoviglie/contenitori di alimenti);
- adozione di misure igieniche, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone. I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani;
- eventuale segnalazione con appositi segnali a terra della ubicazione delle sedie al fine di garantire la distanza interpersonale mai inferiore a un metro;
- affiggere idonea cartellonistica e segnaletica di monito sulle regole principali da seguire (es. norme di buona prassi, obbligo del mantenimento della mascherina durante le fasi di ingresso ed uscita ed in generale sino a quando non si è seduti al tavolo, igienizzazione delle mani all'ingresso della sala, identificazione delle zone ove aspettare prima di accedere alla mensa, posti da occupare sul tavolo, ecc.).