

20 maggio 2020

Meeting scientifico ISS

IL NUOVO CORONAVIRUS 2019-COVID-19: STATO DELL'ARTE

**INAIL**

ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSICURAZIONE  
CONTRO GLI INFORTUNI SUL LAVORO

«Presentazione documento tecnico INAIL/ISS su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS COV-2 nel settore della ristorazione»

Ing. Fabio Boccuni

Dipartimento di medicina, epidemiologia e igiene del lavoro ed ambientale

## Indice degli argomenti

1. Il rischio «emergente» da contagio da SARS-COV-2 in ambiente di lavoro
2. L'approccio INAIL alla gestione del rischio: la metodologia integrata di valutazione del rischio occupazionale
3. Il contributo di *policy advising* e i documenti tecnici INAIL-ISS
4. Il documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore della ristorazione

## Definizione dell'Osservatorio Europeo dei Rischi:

***“qualsiasi rischio professionale che sia nuovo e in aumento”***

### **“Nuovo”:**

- un rischio che non esisteva prima ed è quindi causato da nuovi processi, nuove tecnologie, nuovi tipi materiali utilizzati e nuove conformazioni dei luoghi di lavoro, o da trasformazioni sociali e/o organizzative; oppure
- è un problema di lunga data da poco considerato rischio a causa di un cambiamento della percezione sociale o pubblica; oppure
- le nuove conoscenze scientifiche consentono di identificare come rischio un problema noto e di lunga durata.

### **“In aumento”:**

- cresce il numero di cause che conducono al rischio; oppure
- aumenta l'esposizione al rischio (livello di esposizione e/o numero di persone esposte); oppure
- l'effetto sulla salute dei lavoratori sta peggiorando (gravità degli effetti per la salute e/o sul numero di persone interessate).

# L'approccio INAIL alla classificazione del rischio

## **Esposizione**

la probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative (es. settore sanitario, gestione dei rifiuti speciali, laboratori di ricerca, ecc.)

## **Prossimità**

le caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale (es. specifici compiti in catene di montaggio) per parte del tempo di lavoro o per la quasi totalità

## **Aggregazione**

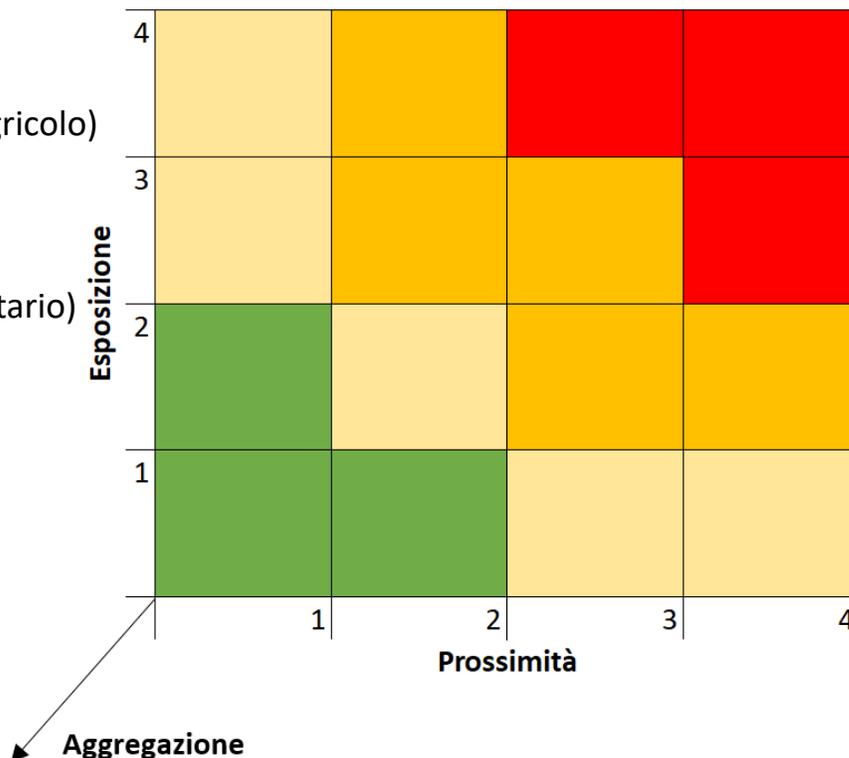
la tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori dell'azienda (es. ristorazione, commercio al dettaglio, spettacolo, alberghiero, istruzione, ecc.).

# Matrice di attribuzione del livello di rischio

rischio basso; rischio medio-basso; rischio medio-alto; rischio alto

## Scala di esposizione

- 0 = probabilità bassa (es. lavoratore agricolo)
- 1 = probabilità medio-bassa
- 2 = probabilità media
- 3 = probabilità medio-alta
- 4 = probabilità alta (es. operatore sanitario)



## Scala di prossimità

- 0 = lavoro effettuato da solo per la quasi totalità del tempo
- 1 = lavoro con altri ma non in prossimità (es. ufficio privato)
- 2 = lavoro con altri in spazi condivisi ma con adeguato distanziamento (es. esempio ufficio condiviso)
- 3 = lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo (es. catena di montaggio)
- 4 = lavoro effettuato in stretta prossimità con altri per la maggior parte del tempo (es. studio dentistico)

## Scala di aggregazione

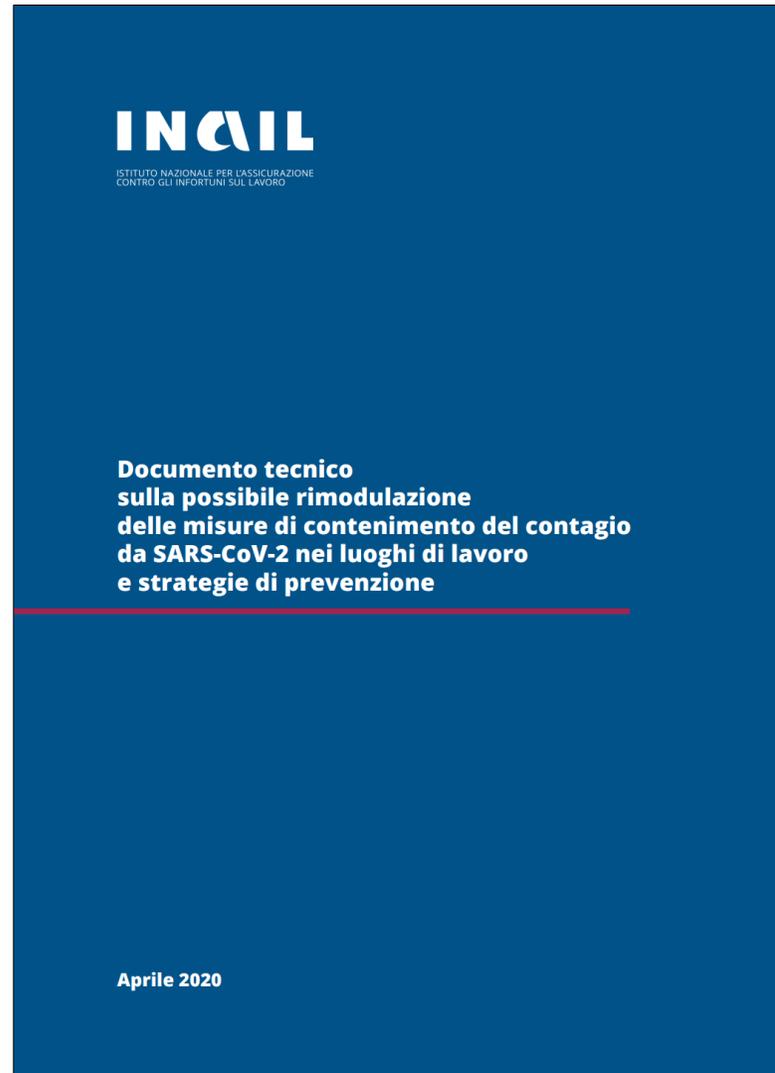
- 1.00 = presenza di terzi limitata o nulla (es. settori manifatturiero, industria, uffici non aperti al pubblico)
- 1.15 = presenza intrinseca di terzi ma controllabile organizzativamente (es. commercio al dettaglio, uffici aperti al pubblico, ristoranti)
- 1.30 = aggregazioni controllabili con procedure (es. sanità, scuole, carceri, forze armate, trasporti pubblici)
- 1.50 = aggregazioni intrinseche controllabili con procedure in maniera molto limitata (es. spettacoli, manifestazioni di massa)

# Tabella classi di rischio e indice di aggregazione per settori ATECO

C	ATTIVITÀ MANIFATTURIERE						
10	INDUSTRIE ALIMENTARI	1	BASSO	ATTIVO	ATTIVO	460	
13	INDUSTRIE TESSILI	1	BASSO	Attivo: 13.96.20; 13.95	Attivo: 13.96.20; 13.95	9	98
27	FABBRICAZIONE DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED APPARECCHIATURE PER USO DOMESTICO NON ELETTRICHE	1	BASSO	Attivo: 27.1; 27.2	Attivo: 27.1; 27.2	68	132
29	FABBRICAZIONE DI AUTOVEICOLI, RIMORCHI E SEMIRIMORCHI	1	BASSO	SOSPESO	SOSPESO		217
30	FABBRICAZIONE DI ALTRI MEZZI DI TRASPORTO	1	BASSO	SOSPESO	SOSPESO		130

I	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE						
55	ALLOGGIO	3	BASSO	Attivo: 55.1	Attivo: 55.1	209	79
56	ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	3	MEDIO-BASSO	SOSPESO	SOSPESO	108	1.084

# I Documenti Tecnici INAIL-ISS



# I criteri guida delle misure di gestione

1. Il **rischio di aggregazione** e affollamento e la possibilità di prevenirlo in maniera efficace
2. La **prossimità delle persone** (es. lavoratori, utenti, ecc.) rispetto a contesti statici (es. persone tutte ferme in postazioni fisse), dinamici (persone in movimento) o misti (contemporanea presenza di persone in posizioni fisse e di altre in movimento)
3. L'effettiva possibilità di **mantenere la mascherina** da parte di tutti nei contesti raccomandati
4. Il rischio connesso alle principali **vie di trasmissione** (droplet e contatto)
5. La concreta possibilità di accedere alla frequente ed efficace **igiene delle mani**
6. L'adeguata **aerazione negli ambienti** al chiuso
7. L'adeguata pulizia ed **igienizzazione degli ambienti** e delle superfici
8. La disponibilità di una efficace **informazione e comunicazione**
9. La capacità di promuovere, **monitorare e controllare l'adozione delle misure** definendo i conseguenti ruoli

# Il documento tecnico INAIL-ISS sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS-CoV-2 nel settore della ristorazione

- ❖ Le indicazioni fornite rispetto alle specifiche proposte, sono coerenti con quanto riportato in precedenza e vanno, comunque, considerate nella pianificazione di misure propedeutiche a quando sussistano condizioni specifiche di allentamento delle misure contenitive.
- ❖ Le indicazioni sono di carattere generale, per garantire la coerenza delle misure essenziali al contenimento dell'epidemia, rimandando agli enti preposti per settore ed alle autorità competenti la declinazione di specifiche indicazioni attuative.
- ❖ Si ribadisce l'importanza della responsabilità individuale e collettiva delle singole organizzazioni nei singoli settori, per garantire un'efficace ed efficiente applicazione delle misure di prevenzione e mitigazione.

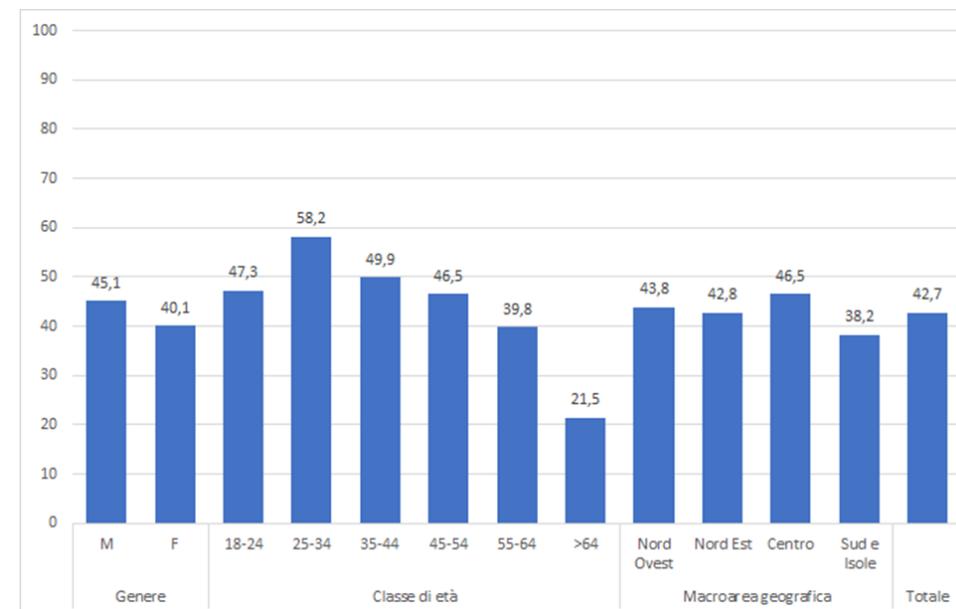
# Il settore della ristorazione in Italia

Il settore della ristorazione in Italia conta circa 1,2 milioni di lavoratori (ISTAT, 2020)

## Ristoranti e attività di ristorazione mobile (FIPE, 2018)

Regione	Valori Assoluti (%)
Piemonte	13.166 (7,1%)
Valle d'Aosta	605 (0,3%)
Lombardia	25.843 (14,0%)
Trentino A.A.	3.043 (1,6%)
Veneto	13.813 (7,5%)
Friuli V.G.	3.735 (2,0%)
Liguria	6.926 (3,8%)
Emilia-Romagna	13.628 (7,4%)
Toscana	13.493 (7,3%)
Umbria	2.587 (1,4%)
Marche	5.022 (2,7%)
Lazio	21.346 (11,6%)
Abruzzo	4.875 (2,6%)
Molise	1.003 (0,5%)
Campania	17.460 (9,5%)
Puglia	11.095 (6,0%)
Basilicata	1.333 (0,7%)
Calabria	6.123 (3,3%)
Sicilia	13.573 (7,4%)
Sardegna	5.918 (3,2%)
<b>ITALIA</b>	<b>184.587 (100,0%)</b>

## Indice dei consumi fuori casa distribuiti per genere, classe di età e ripartizione geografica (FIPE, 2018)



## Abitudini alimentari dei lavoratori. Valori assoluti (in migliaia) e percentuali (INAIL, 2019)

	Si	No	Totale
L'orario di lavoro comprende uno dei pasti principali	16,039 (68,7%)	7,321 (31,3%)	23,360 (100,0%)
Consumo del pasto durante l'orario di lavoro (solo se l'orario di lavoro comprende uno dei pasti principali)	14,876 (92,8%)	1,163 (7,2%)	16,039 (100,0%)

# Le misure organizzative e di prevenzione e protezione

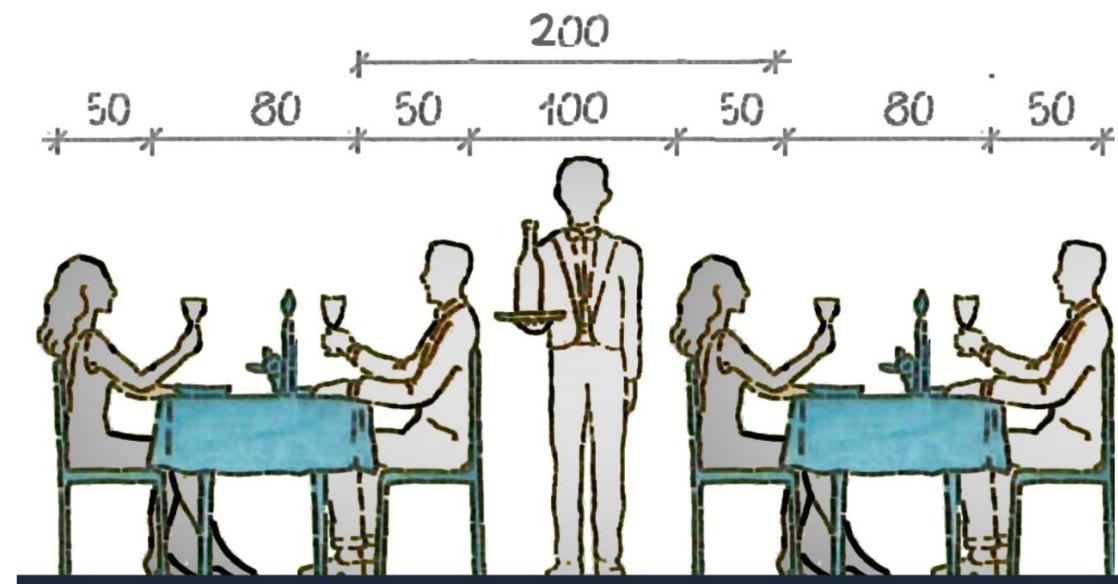
- ❖ Privilegiare l'uso degli **spazi all'aperto**
- ❖ **Riorganizzare il layout** dei locali garantendo una distanza in grado di evitare la trasmissione di droplets, anche inclusa quella indiretta tramite stoviglie, posaterie, ecc.
- ❖ Definire un **limite di capienza** predeterminato
- ❖ Ridefinire la **turnazione** del servizio e le modalità di **prenotazione** (preferibilmente obbligatoria)
- ❖ Eliminare le modalità di **servizio a buffet** o similari
- ❖ Introdurre format alternativi di **presentazione del menù** (es. lavagne, app e siti web, fogli monouso)
- ❖ **Indossare la mascherina** quando non si è seduti al tavolo (es. spostamenti per pagamento o utilizzo servizi igienici).
- ❖ Preferire i **pagamenti elettronici** con contactless e ove necessario barriere separatorie nella zona cassa
- ❖ Rendere disponibili **prodotti igienizzanti** anche in più punti in sala e, in particolare, per l'accesso ai servizi igienici
- ❖ Igienizzare frequentemente i **servizi igienici**
- ❖ **Igienizzare tutte le superfici** al termine di ogni servizio al tavolo
- ❖ Evitare l'uso di utensili e **contenitori riutilizzabili** se non igienizzati (saliere, oliere, acetiere, ecc.)

# Affollamento e distanziamento interpersonale

«L'attuale normativa sull'organizzazione dei locali non prevede una determinazione univoca dello spazio minimo di superficie da destinare a ciascun cliente seduto, esistono tuttavia alcune disposizioni specifiche regionali e ordinanze locali»

Classificazione degli edifici per categorie	$n_s$
EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITÀ RICREATIVE, ASSOCIATIVE, DI CULTO (segue)	
- musei, biblioteche, luoghi di culto	
• sale in genere	0,30
• luoghi culto	0,80
- bar, ristoranti, sale da ballo	
• bar in genere	0,80
• sale pranzo ristoranti	0,60
• sale da ballo	1,00

Indice di affollamento (pers./m<sup>2</sup>) per la progettazione degli impianti di climatizzazione (UNI 10339)



# Le misure di specifiche per i lavoratori

- ❖ **Informazione generale e specifica**, in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D.Lgs 81/08 e s.m.i., su specifiche norme igieniche da rispettare e utilizzo dei DPI, ove previsti, anche per quanto concerne la vestizione/svestizione
- ❖ Necessità di **indossare la mascherina chirurgica e i guanti in nitrile** per il personale di cucina e addetto al servizio ai tavoli
- ❖ Utilizzo dei guanti durante le **attività di igienizzazione** al termine di ogni servizio al tavolo
- ❖ Necessità di **indossare la mascherina chirurgica** per il personale dedicato ad attività amministrative (ad es. accoglienza clienti, cassa), in spazi comuni ove non è possibile mantenere il distanziamento di un metro o prevedere barriere di separazione
- ❖ Necessità di una **corretta e frequente igiene delle mani**, anche attraverso apposti dispenser con soluzione idroalcolica in punti facilmente accessibili
- ❖ Adeguata attività di **pulizia dei locali spogliatoi e dei servizi igienici**
- ❖ **Areazione dei locali** favorendo sempre ove possibile il ricambio di aria naturale tramite porte e finestre
- ❖ Per gli **impianti di condizionamento** si rimanda alle specifiche indicazioni del Rapporto ISS COVID-19 n.5 del 21 aprile

**Modello integrato di gestione del rischio in ambito occupazionale nel contesto dell'emergenza da SARS-CoV-2**

**Modello di sorveglianza epidemiologica**

**Gestione integrata del rischio in azienda**

- *Misure organizzative*
- *Misure di prevenzione e protezione*
- *Misure specifiche per la prevenzione di focolai epidemici*

**Supporto tecnico al decisore politico**

# Grazie per l'attenzione!

***Ing. Fabio Boccuni***

**INAIL**

***Dipartimento di Medicina,  
Epidemiologia, Igiene del  
Lavoro ed Ambientale***

**[f.boccuni@inail.it](mailto:f.boccuni@inail.it)**

***Gruppo di lavoro INAIL***

***Sergio Iavicoli (coordinatore), Fabio Boccuni,  
Giuliana Buresti, Bruna Maria Rondinone,  
Diana Gagliardi, Benedetta Persechino,  
Antonio Valenti***

