

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 990 del 09/05/2020

Li ha definiti il comitato di coordinamento in materia di salute e sicurezza sul lavoro guidati dagli assessori Spinelli e Segnana

Elaborati i protocolli di sicurezza per commercio al dettaglio e all'ingrosso, ristorazione e bar

Continua il lavoro no-stop del Comitato di coordinamento in materia di salute e sicurezza sul lavoro della Provincia autonoma di Trento, che ha elaborato e condiviso nelle ultime ore due protocolli relativi a settori economici di estrema importanza e attualità, contestualmente al dibattito in corso sulla possibilità delle riaperture. Ieri, infatti, il Comitato presieduto dall'assessore Achille Spinelli su delega dell'assessore Stefania Segnana, ha approvato due nuovi protocolli per i settori del commercio al dettaglio e all'ingrosso e della ristorazione e bar; alla riunione era presente anche l'assessore Roberto Failoni.

I protocolli di sicurezza sul lavoro agevolano la possibilità di riapertura, poiché prevedono in dettaglio cosa debbano fare le imprese per gestire al meglio il rischio e tutelano la salute dei lavoratori. Nella redazione dei protocolli si è tenuto conto dei documenti che il Comitato Interregionale Prevenzione sta facendo circolare tra gli addetti ai lavori di Regioni e Province autonome, in previsione di inviare all'INAIL il canovaccio che lo stesso Istituto utilizzerà per le Linee Guida da emanare a livello nazionale.

Sono stati anche revisionati due protocolli, quelli degli ambiti foreste e ristorazione d'asporto, per renderli compatibili con le previsioni delle ordinanze del presidente della Provincia del 2 e del 6 maggio scorsi. In particolare, in riferimento alla speciale quarantena da effettuare direttamente nei cantieri forestali per i lavoratori stranieri che entrano in Italia per attività collegate alla tempesta Vaia; per quanto riguarda la ristorazione d'asporto la revisione prevede la possibilità di accedere all'esercizio anche senza prenotazione, ad esempio per la ristorazione ambulante o per i prodotti a veloce consumazione, nonché la possibilità di consumare all'esterno. Si pensi, ad esempio, ad alimenti e bevande a consumo veloce, caffè, gelateria, bevande, pasticceria.

I protocolli sono stati sottoscritti oggi dal presidente del Comitato, l'assessore Stefania Segnana, e saranno pubblicati sul sito della Provincia, in maniera che lavoratori e imprese interessate possano utilizzarli per gestire idoneamente il rischio Covid-19 in previsione e preparazione delle prossime aperture.

Il protocollo ristorazione, oltre alle note previsioni del protocollo generale, si concentra sulla formazione degli operatori, sulla sanificazione degli ambienti e delle superfici a maggior contatto, sul lavaggio frequente delle mani, sulla necessaria riorganizzazione degli spazi e del lavoro. Ad esempio, nelle sale da pranzo, nei ristoranti e nei bar, i tavoli dovranno essere posizionati in modo che la distanza tra il dorso di una sedia e il dorso dell'altra sedia sia maggiore di 1 m e che i clienti che sono rivolti l'uno verso l'altro siano distanziati da almeno 1 metro, anche lateralmente. Opportuno sarà anche utilizzare posti a sedere sfalsati. Il distanziamento allo stesso tavolo non è necessario se i clienti sono conviventi. Nell'organizzare l'attività il

titolare dovrà definire la capienza massima di clienti negli spazi. Al fine di ottimizzare l'attività stessa, si potranno eventualmente organizzare più turni con più servizi. Per ora nessuna precisazione di numero massimo di persone per superficie, si è ritenuto infatti lasciare che i titolari possano valutare la capienza secondo la reale forma dei locali e degli arredi, garantendo i requisiti del distanziamento.

Per quanto riguarda il commercio, sempre in aggiunta alle ormai note questioni generali, si evidenziano gli aspetti relativi all'aerazione degli ambienti, disattivando rigorosamente le funzioni di ricircolo, garantendo i ricambi d'aria naturale, segnalando gli spazi e definendo il distanziamento anche tramite strisce a terra, cartelli o transenne, con la precisazione che deve essere garantito il distanziamento non solo tra i clienti, ma anche tra cliente e commessi. Nei casi dove questo non sia possibile, oltre a mascherine e guanti, si dovranno utilizzare anche occhiali o schermi facciali, oppure pareti distanziatrici come quelle in plexiglas. Si ricorda poi la disposizione del DPCM del 26 aprile scorso, che limita la presenza di un cliente e massimo due lavoratori per i piccoli esercizi commerciali fino a 40 mq.

Nei protocolli viene spiegata l'importanza dell'igiene, con informazioni pratiche e concrete di come usare alcool o candeggina opportunamente diluiti con acqua per le operazioni di sanificazione contro il Covid-19 e di come gestire correttamente i rifiuti. Il lavoro del comitato proseguirà la prossima settimana: in calendario vi sono i protocolli delle strutture ricettive e del turismo, dei servizi alla persona, degli studi professionali e una importante revisione del protocollo generale. E' stata anche considerata la necessità di approfondimenti sul tema della privacy nelle comunicazioni sulla salute dei lavoratori e sulla classificazione del rischio secondo le diverse tipologie di attività, con un addendum specifico per i servizi e gli uffici.

Protocollo di Salute e Sicurezza sul Lavoro - Attività di ristorazione che effettuano asporto (take away)-
8/05/2020

https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/content/download/167638/2937788/file/Protocollo_RISTORAZIONE

Protocollo di Salute e Sicurezza sul Lavoro - Ristorazione e pubblici esercizi ver.1 - 8/05/2020

https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/content/download/167639/2937794/file/Protocollo_RISTORAZIONE

Protocollo di Salute e Sicurezza sul Lavoro - Settore Commercio all'ingrosso e al dettaglio - 8/05/2020

https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/content/download/167640/2937800/file/Protocollo_COMMERCIO

Protocollo di Salute e Sicurezza sul Lavoro - Agricoltura e lavori forestali – rev.2 - 8/05/2020

https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/content/download/167641/2937806/file/Protocollo_AGRICOLTURA

(sil.me)