

Protocollo di intesa
Misure preventive anti-contagio COVID-19
Indicazioni per la tutela della salute dei lavoratori negli ambienti di lavoro

Il giorno 15 luglio 2020

le Parti sottoscritte: ANGEN, A.G.C.I. Servizi, Filcams CGIL, Fisascat CISL, LegaCoop Produzione e Servizi, Uiltucs UIL, Confcooperative Lavoro e Servizi, in qualità di Parti stipulanti il CCNL 8 febbraio 2018 per la ristorazione commerciale e collettiva, si sono incontrate in modalità telematica per esaminare la difficile situazione che ha coinvolto il Paese a seguito dell'evoluzione dello scenario epidemiologico causato dal COVID-19, con particolare riferimento alle misure da adottare nel settore della ristorazione collettiva, al fine di tutelare i lavoratori impiegati nei luoghi e nelle attività autorizzati alla apertura/riapertura secondo le normative in vigore nei servizi e contribuire al superamento dell'emergenza sanitaria.

Preso atto:

- a. delle indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità che ha qualificato l'epidemia da COVID-19 una pandemia e le ordinanze adottate in proposito del Ministro per la Salute;
- b. dello stato di emergenza disposto dal Governo sull'intero territorio nazionale e della necessità di osservare le misure urgenti adottate per il contenimento del contagio con i DL 23 febbraio 2020, n. 6, 2 marzo 2020 n. 9, 9 marzo 2020 n. 14, 17 marzo 2020 n. 18 nonché di tutte le successive disposizioni attuative di cui ai Decreti del Presidente del Consigli dei Ministri del 23 febbraio 2020, del 25 febbraio 2020, del 1° marzo 2020, del 4 marzo 2020, dell'8 marzo 2020, del 9 marzo 2020, dell'11 marzo 2020, del 22 marzo 2020 e del 11 giugno 2020 nonché delle Linee guida della Conferenza delle Regioni del 9 giugno 2020;
- c. il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione attuando le prescrizioni del legislatore e le indicazioni dell'Autorità Sanitaria e/o Autorità Centrali dello Stato. Il Datore di Lavoro nei casi previsti aggiorna il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) in collaborazione con l'RSPP, Il Medico Competente e consultando RLS/RLST. Nelle altre circostanze, il Datore di Lavoro, con la collaborazione dell'RSPP, del Medico Competente e degli RLS/RLST gestisce l'emergenza COVID-19 nel rispetto delle indicazioni emanate dalle Autorità Competenti e con tutte le iniziative atte a ridurre il rischio di contagio;

Rilevata la necessità:

- a. di tutelare la salute, come previsto dall'articolo 32 della nostra Costituzione, diritto fondamentale dell'individuo e interesse della collettività;
- b. di tutelare la sicurezza dei lavoratori e dei loro familiari nella salvaguardia del servizio di ristorazione nelle sue diverse componenti;
- c. di considerare prioritariamente, anche alla luce del *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto ed il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro* promosso dal Governo e sottoscritto dalle rispettive Confederazioni, in data 14 marzo u.s. poi successivamente integrato con protocollo del 24 Aprile 2020 e recepito dal DPCM del 26 aprile u.s., (d'ora in poi Protocollo 24 Aprile 2020), le attività da svolgere in situ rispetto a quelle che possono essere svolte da remoto ovvero differite, proprio al fine di coniugare le menzionate esigenze di tutela della continuità dei servizi e della salute dei lavoratori, in tale ambito vanno consentiti anche gli spostamenti normalmente effettuati dai lavoratori per l'esecuzione del servizio assegnato;
- d. di ridurre il più possibile l'esposizione dei lavoratori al contagio anche per contribuire alla difficile sfida del contenimento del propagarsi del virus che il Paese responsabilmente sta compiendo;
- e. di contribuire, attraverso un sistema di relazioni industriali attento alla cultura della salute e sicurezza degli operatori e dei cittadini ed alla partecipazione e trasparenza nei processi decisionali, alla realizzazione nelle aziende delle migliori prassi organizzative per garantire i livelli qualitativi di erogazione del servizio con la garanzia dei livelli di sicurezza dei lavoratori impiegati, in particolare favorendo l'uniformità delle misure adottate nei diversi ambiti locali.

Convengono:

Di sottoscrivere il presente Protocollo, anche in attuazione del Protocollo 24 Aprile 2020, e di favorirne la diffusione, nelle imprese di ogni dimensione per dare massima sicurezza all'attività lavorativa nell'ambito di un processo condiviso;

La presente intesa rappresenta la posizione unitaria e l'impegno comune nei confronti della lotta alla diffusione dell'infezione da COVID-19 e costituisce il documento al quale i soggetti interessati fanno riferimento nell'applicazione dei metodi di prevenzione e tutela della salute dei lavoratori.

Le indicazioni qui fornite sono quindi di carattere generale e rappresentano un elenco di criteri guida da applicare con eventuali integrazioni nelle singole situazioni.

Esse tengono conto anche delle attuali conoscenze sulle caratteristiche dell'infezione da SARSCoV-2 e sull'impatto nelle comunità che, come noto, sono passibili di aggiornamenti all'emergere di nuove evidenze.

Le indicazioni in esse contenute si pongono, inoltre, in continuità con le indicazioni di livello nazionale, in particolare con il protocollo condiviso tra le parti sociali approvato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 26 aprile 2020, nonché con i criteri guida generali di cui ai documenti tecnici prodotti dal Ministero della Salute, da INAIL, Istituto Superiore di Sanità e dalla Conferenza delle Regioni con il principale obiettivo di ridurre il rischio di contagio per i singoli e per la collettività in tutti i settori produttivi ed economici.

Tutto ciò premesso le parti concordano quanto segue:

1. INFORMAZIONE GENERALE

Ogni Azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità a livello nazionale e regionale, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliant informativi.

Al fine di evitare il contagio tra i dipendenti, le Aziende diffondono norme di buone pratiche di igiene, fornendo informazioni necessarie con particolare riferimento all'importanza del distanziamento sociale e al lavaggio delle mani da effettuarsi utilizzando i detergenti/sanificanti normalmente a disposizione o in alternativa, se necessario, soluzioni idroalcoliche. Inoltre, per diminuire le occasioni di contatto tra i lavoratori e contenere il rischio di contagio, potranno realizzarsi confronti con le OO.SS. firmatarie del presente Protocollo e le RSA/RSU per concordare la rimodulazione dell'organizzazione del lavoro e dei turni.

Relativamente all'utilizzo dei guanti monouso, in considerazione del rischio aggiuntivo derivante da un loro errato impiego, si ritiene di privilegiare la rigorosa e frequente igiene delle mani con acqua e sapone o soluzione idro-alcolica o altri prodotti igienizzanti, sia per clienti/visitatori/utenti, sia per i lavoratori (fatti salvi, per questi ultimi, tutti i casi di rischio specifico associato alla mansione).

2. MODALITA' DI INGRESSO NELLE UNITA' PRODUTTIVE E INFORMAZIONI SPECIFICHE

Ogni Azienda, attraverso idonei mezzi di comunicazione, opuscoli informativi, affissione di informative riguardo il corretto comportamento del personale, formazione/informazione a distanza e quanto altro sia ritenuto opportuno e necessario, informa tutti i lavoratori e gli avventori, circa le disposizioni Nazionali e Regionali. In particolare, le informazioni dovranno riguardare:

- a. la consapevolezza di non doversi recare sul posto di lavoro, ma restare nel proprio domicilio laddove sussistano sintomi influenzali/aumento di temperatura corporea e in generale, stati di salute per i quali i provvedimenti delle Autorità impongono di informare il medico di famiglia e l'Autorità Sanitaria e di trattenerci presso il proprio domicilio;

- b. il personale sarà informato sulla necessità di non recarsi al lavoro e di rimanere presso il proprio domicilio consultando il proprio medico curante o l'Autorità Sanitaria se la propria temperatura corporea è superiore o uguale a 37,5 C°;
- c. la consapevolezza, nel caso le disposizioni normative lo impongano, di doversi sottoporre al controllo della temperatura corporea tutti i giorni presso la sede lavorativa e che il dato non sarà registrato, ma solo utilizzato in caso di positività per poter dare indicazioni precise al medico di famiglia e all'Autorità sanitaria;
- d. la preclusione dell'accesso al posto di lavoro a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al SARS-CoV-2 o provenga da altri Stati a rischio secondo le indicazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità;
- e. l'impegno a rispettare tutte le disposizioni del datore di lavoro circa l'ingresso in azienda e la ripresa della propria attività lavorativa, in particolare, mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, osservare le regole di igiene respiratoria, usare i DPI ove necessari e tenere comportamenti igienicamente corretti.
- f. prevedere una adeguata formazione e informazione al personale in riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi in particolare, comprese quelle previste dai protocolli aziendali dei committenti.

3. MODALITA' DI ACCESSO DI FORNITORI ESTERNI

Per l'accesso di fornitori esterni l'Azienda individua procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale interno.

In particolare per la consegna delle materie prime:

- a. potrà essere stabilito un calendario per gli approvvigionamenti (giornaliero, settimanale) allo scopo di stabilire orari compatibili con le attività evitando che più scarichi avvengano contemporaneamente.
- b. laddove possibile, il trasportatore dovrà attenersi alla distanza di un metro e comunque è tenuto ad indossare i necessari dispositivi di protezione (mascherina) in caso di discesa dal mezzo per effettuare la consegna, in mancanza l'accesso non sarà consentito;
- c. i fornitori sono tenuti a privilegiare la trasmissione della documentazione di trasporto per via telematica ma, in caso di scambio di documenti con il personale, procedono alla preventiva igienizzazione delle mani mantenendo una distanza comunque non inferiore al metro rispetto agli altri operatori.

Per quanto riguarda i dipendenti di aziende terze che operano presso lo stesso sito produttivo che risultassero positivi al tampone Covid-19, la società appaltatrice dovrà informare immediatamente il committente ed entrambi dovranno collaborare con l'autorità sanitaria fornendo elementi utili all'individuazione di eventuali contatti stretti

Nell'evidenziarsi che non sempre è possibile individuare servizi igienici dedicati ai fornitori esterni i servizi di prevenzione delle aziende definiranno una modalità di accesso condividendola anche tra le parti a livello locale sul sito produttivo e inserendola nell'ambito del DUVRI.

4. PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE DEI RISTORANTI E BAR

Le Aziende procedono alle pulizie ordinarie degli ambienti non frequentati da casi di COVID-19 nel rispetto delle consuete procedure di sanificazione contemplate nei Piani di Autocontrollo, avendo cura di pulire con particolare attenzione tutte le superfici toccate frequentemente. Negli altri casi effettuano azioni di sanificazione, con frequenza e processi adeguati in accordo con le procedure dei Clienti e delle disposizioni Ministeriali;

In ogni ristorante/bar verrà assicurata la pulizia giornaliera dei locali e al termine di ogni servizio.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base delle analisi del rischio che terrà conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo interessato.

I prodotti di pulizia impiegati per il contrasto alla diffusione del COVID-19 saranno conformi a quanto stabilito dai protocolli del Ministero della Salute

In caso di presenza di una persona con Covid-19 all'interno dei locali aziendali, si procede alla pulizia e sanificazione dei suddetti secondo le disposizioni della circolare n. 5443 del Ministero della Salute nonché alla loro ventilazione. Analoga procedura verrà eseguita anche alla riapertura delle attività sempre nell'eventualità di un caso Covid-19 in precedenza registrato.

Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni seguendo le indicazioni fornite dal ISS e coinvolgendo il committente qualora la manutenzione degli impianti di areazione non siano di competenza del gestore del servizio di ristorazione.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Il lavoratore dovrà rispettare tutte le norme di corretta prassi igienica previste nel Manuale di Autocontrollo e in aggiunta le seguenti disposizioni atte a garantire elevati livelli di sicurezza, ovvero:

- a. garantire una corretta igiene delle mani mediante il lavaggio frequente con acqua e sapone/detergenti o soluzioni idroalcoliche specifiche messi a disposizione dal datore di lavoro in quantità adeguata;
- b. indossare tutti i DPI forniti dal datore di lavoro in base alla propria mansione;
- c. coprire bocca e naso quando tossisce o starnutisce
- d. utilizzare i DPI specifici per il contenimento del Virus secondo le istruzioni ricevute dal datore di lavoro anche in relazione alla sua dismissal e smaltimento;
- e. nei momenti di pausa o fine servizio sono consentite soste in aree comuni con accesso contingentato e regolato al fine di rispettare la distanza sociale di almeno 1 metro;

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

In accordo con il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), per contrastare la diffusione del COVID-19 verranno consegnati agli addetti mense, al personale di cucina, e direttivo appositi DPI in relazione alle mansioni svolte e all'esposizione del rischio secondo le seguenti modalità:

- a. le mascherine nella qualità e quantità prevista dalle norme, fornite dall'azienda, andranno indossate secondo modalità che impediscano l'involontaria contaminazione, compromettendone l'efficacia;
- b. saranno forniti DPI ai lavoratori in relazione alla mansione svolta;
- c. per i lavoratori impiegati in attività che prevedano l'utilizzo di alte temperature (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli) è da preferire il lavoro a mano nuda sollecitando una maggiore frequenza di lavaggio delle mani.

I DPI disponibili presso il sito produttivo devono essere conformi alla normativa vigente.

Lo smaltimento dei DPI per il contrasto della diffusione del COVID-19, dovrà avvenire secondo le indicazioni specifiche fornite dall'Istituto Superiore della Sanità e secondo le specificità del luogo in cui sono stati utilizzati.

7. GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI

Nell'organizzazione del lavoro, le Aziende adottano disposizioni che permettano di operare mantenendo la distanza interpersonale almeno di 1 metro anche durante l'uso degli spogliatoi e dei servizi igienici; ove ciò non fosse possibile richiedono di indossare la mascherina secondo quanto previsto dal capitolo "Dispositivi di Protezione Individuale" del protocollo del 24 Aprile 2020 (distanza interpersonale di almeno un metro);

L'accesso agli spazi comuni come ad es. le aree break o gli spogliatoi deve essere contingentato, prevedendo una continua ventilazione, naturale o forzata di tali ambienti. L'accesso allo spogliatoio deve essere regolamentato e si deve garantire all'interno dello stesso la distanza di sicurezza di almeno 1 mt tra gli operatori.

Durante la preparazione dei cibi e delle attività connesse gli operatori devono indossare la mascherina se non è possibile garantire la distanza interpersonale di almeno 1 mt e se i lavoratori sono in spazi chiusi confinati. (salvo diverse disposizioni delle Autorità locali e/o Regionali e del Cliente).

Durante la somministrazione gli addetti devono indossare la mascherina chirurgica e i guanti monouso (salvo diverse disposizioni delle Autorità locali e/o Regionali e del Cliente).

Tutte le attività svolte nella zona somministrazione e nella sala ristorante devono essere svolte indossando mascherina e guanti monouso oltre ad eventuali DPI già previsti (salvo diverse disposizioni delle Autorità locali e/o Regionali e del Cliente)

All'interno del ristorante, ove e quando possibile, le finestre devono essere aperte per favorire il ricambio dell'aria.

8. PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AUTOMEZZI AZIENDALI PER TRASPORTO LAVORATIVO

In considerazione dell'utilizzo dei mezzi aziendali (furgoni per il trasporto dei pasti) da parte di più persone, si stabilisce quanto segue:

- a. ad ogni inizio e fine di utilizzo, il fruitore/conducente deve effettuare la pulizia del volante, del cruscotto, della leva del cambio, del pulsante/leva apertura e chiusura dei vetri dei finestrini e delle maniglie delle portiere.
- b. durante l'utilizzo il fruitore/conducente deve sempre indossare guanti o lavarsi le mani con gel igienizzante prima e dopo il servizio.
- c. non impostare il ricircolo dell'aria all'interno del veicolo e, quando le condizioni atmosferiche lo consentono, tenere i finestrini abbassati per favorire il ricambio dell'aria.

9. COMMENSALI/UTENTI

Sono garantite le seguenti misure per la tutela degli utenti e fruitori dei servizi:

- a. separare ove possibile l'entrata e l'uscita dal ristorante/bar mediante separazione fisica o percorsi guidati;
- b. per la gestione delle code e degli spazi interni, l'accesso dei commensali/utenti deve essere contingentato in relazione agli spazi disponibili e al numero di posti a sedere.

- c. i commensali in coda per l'ingresso devono mantenere la distanza di almeno 1 mt e indossare la mascherina. (salvo diverse disposizioni delle Autorità locali e/o Regionali e del Committente);
- d. all'ingresso del ristorante devono essere collocati gel lavamani;
- e. durante il percorso all'interno del ristorante/bar i commensali dovranno rispettare la distanza di almeno 1 mt tra di loro (salvo diverse disposizioni delle Autorità locali e/o Regionali o del Committente);
- f. all'interno del ristorante/bar è obbligatorio l'uso della mascherina fino al raggiungimento del posto a sedere;
- g. e' possibile organizzare una modalita' a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilita' per i fruitori del servizio di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per commensali e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalita' self-service puo' essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovra' avvenire con modalita' organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet;
- h. olio e aceto in bottiglia, salini e formaggiere, spezie, salse da condimento possono essere sostituiti con analoghi prodotti in monoporzione. In caso di mantenimento dell'isola dei condimenti dovrà essere reso disponibile ai commensali il gel sanificante per le mani o eventuali guanti monouso oppure l'impugnatura delle bottiglie o dei contenitori delle salse dovrà essere dal personale di cucina frequentemente sanificata. I salini non potranno essere presenti sui tavoli;
- i. potranno essere adottate forme telematiche di consultazione dei menù o strumenti digitali per la prenotazione del pasto;
- j. i commensali devono sedersi ai tavoli rispettando il posizionamento delle sedie, studiato appositamente per garantire il distanziamento minimo di 1 mt all'interno dello stesso tavolo e almeno 1 mt tra un tavolo e l'altro (salvo diverse disposizioni delle Autorità locali e/o Regionali o del Committente), senza spostare le sedie e senza avvicinarsi ad altre persone;
- k. terminato il pasto o la consumazione, la mascherina deve essere indossata nuovamente dal commensale per il riposizionamento dei vassoi e per il raggiungimento dell'uscita;
- l. il personale di servizio a contatto con i commensali deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti;
- m. la postazione dedicata alla cassa puo' essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani;
- n. la consumazione al banco e' consentita solo se puo' essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti.

La permanenza nel ristorante/bar deve essere strettamente limitata al consumo del pasto.

10. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- a. Sospendere le attività delle strutture aziendali non indispensabili garantendo comunque la continuità dei servizi essenziali come individuato nelle prescrizioni legislative di emergenza.
- b. Privilegiare, ove operativamente possibile, la modalità di lavoro agile, limitando in maniera diffusa la presenza in Azienda dei lavoratori addetti alle attività di tipo tecnico/amministrativo che vengono svolte normalmente in ufficio e che possono essere svolte in modalità a distanza.
- c. Attivare confronti con le OO.SS. e le RSA/RSU finalizzati ad intese per il possibile utilizzo delle ferie e dei congedi retribuiti pregressi o maturati, nonché gli altri strumenti previsti dalla

contrattazione collettiva, al fine di consentire ai dipendenti la cui prestazione non sia necessaria, neanche in modalità di lavoro agile, l'astensione dal lavoro senza perdita della retribuzione e ridurre le attività non indispensabili.

- d. Oltre gli strumenti precedenti, per la riduzione delle attività non indispensabili, attivare confronti con le OO.SS. e le RSA/RSU finalizzate ad intese per il ricorso agli ammortizzatori sociali di legge, anche alla luce delle disposizioni emanate nel Decreto Cura Italia come successivamente modificato ed integrato dal Decreto Rilancio, con l'obiettivo prioritario di salvaguardare l'occupazione.

11. GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI

Per evitare il più possibile contatti nelle zone comuni, si favoriscono orari di ingresso e uscita scaglionati (ingressi, bagni, spogliatoi, sala mensa).

12. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

Gli spostamenti degli operatori sui siti dovranno essere pianificati e realizzati in relazione alle necessità.

È possibile effettuare la formazione a distanza utilizzando supporti informatici con incontri di formazione virtuali, in via generale durante l'orario di lavoro o, comunque, retribuiti.

Per gli incontri organizzati in presenza, è necessario garantire un adeguato distanziamento di almeno 1 mt, l'uso della mascherina e una adeguata pulizia e areazione dei locali al termine dell'incontro.

13. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Ai fini della gestione di una persona sintomatica in Azienda nel caso in cui una persona presente in Azienda sviluppi febbre e sintomi di infezione respiratoria quali la tosse, ecc., la stessa deve informare immediatamente il proprio responsabile e/o le altre funzioni aziendali preposte. Il Responsabile invita il dipendente a recarsi presso il proprio domicilio e gli ricorda di contattare il proprio medico curante o i numeri di emergenza COVID-19. Nel caso in cui la persona non sia in grado di farlo verrà attivato il 112. Nel caso in cui il dipendente risulti positivo al COVID-19, si trovi in quarantena o isolamento domiciliare fiduciario, dovrà comunicarlo all'Azienda direttamente o indirettamente tramite il Medico competente secondo quanto previsto dalla Circolare del Ministero della salute del 29/04/2020. L'Azienda dovrà collaborare con l'Autorità Sanitaria competente per territorio e rispettare le disposizioni fornite. Tuttavia l'Azienda potrà, a scopo precauzionale e nel rispetto della privacy, svolgere un'indagine preliminare per individuare i contatti stretti della persona positiva al test e richiedere alla persona e ai suoi contatti stretti di astenersi dal lavoro.

14. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

- a) Relativamente alla sorveglianza sanitaria dei lavoratori (D.lgs. n.81/2008 ss.mm., art.25) le visite periodiche di sorveglianza saranno svolte anche in linea con quanto disposto dalla Circolare del Ministero della Salute del 29/04/2020 che indica le modalità operative per i medici competenti.
- b) Con riferimento a quanto previsto al punto 12 del Protocollo nazionale di sicurezza del 24 Aprile 2020 (Sorveglianza sanitaria/medico competente/RSL) l'Azienda informa i dipendenti circa le indicazioni previste dall'art. 3 del DPCM 11 Marzo per i "soggetti fragili" e successive modifiche ed integrazioni dei Decreti Cura Italia e Rilancio. Il dipendente che si trova nella situazione di

cui sopra deve contattare il proprio medico di base il quale emetterà se necessario idoneo certificato.

- c) Il medico competente, per quei lavoratori che sono stati affetti da COVID-19 per il quale è stato necessario un ricovero ospedaliero, previa presentazione di certificazione di avvenuta negativizzazione secondo le modalità previste rilasciata dal Dipartimento di prevenzione territoriale di competenza, effettua la visita medica prevista dall'art.41, c. 2 lett. e-ter del D.lgs. 81/08 e s.m.i, al fine di verificare l'idoneità alla mansione - anche per valutare profili specifici di rischio - indipendentemente dalla durata dell'assenza per malattia così come previsto dalla Circolare del Ministero della salute del 29/04/2020.

15. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Le parti convengono sulla necessità di istituire, per la durata dello stato di emergenza Covid-19, per l'applicazione e la verifica delle regole del presente protocollo di regolamentazione un Comitato tecnico con differenti livelli di intervento.

PARTECIPAZIONE - LIVELLO NAZIONALE

In considerazione della rilevanza del tema salute e sicurezza, ancor più in una fase di emergenza sanitaria quale quella che in atto e le sue evoluzioni, le Parti concordano di monitorare periodicamente la situazione con il compito di esaminare ed affrontare le tematiche relative a salute e sicurezza per individuare gli opportuni interventi integrativi e/o adeguamenti di quanto qui previsto.

Ove necessario, potranno essere coinvolti enti ed esperti in grado di fornire elementi di conoscenza ed impostare attività di ricerca utili al miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza del settore.

PARTECIPAZIONE - LIVELLO AZIENDALE

Ai sensi del Protocollo 24 Aprile 2020, in ogni Azienda aderente alle Associazioni firmatarie del presente Protocollo vengono costituiti Comitati per la verifica, l'attuazione e l'applicazione del Protocollo stesso e del presente accordo, con la partecipazione dei soggetti sindacali (RLS/RSA) così come previsto dal punto 13. del protocollo di sicurezza del 24/4/2020.

Letto, confermato e sottoscritto

Milano , Roma 15 luglio 2020

Angem

(Carlo Scarsciotti)



Legacoop Produzione
e Servizi

(Andrea Laguardia)



Confcooperative
Lavoro e Servizi

(Massimo Stronati)



Agci Servizi

(Nicola Ascalone)



CGIL – FILCAMS
(Cinzia Bernardini)



FISASCAT – CISL
(Fabrizio Ferrari)



UILTUCS UIL
(Stefano Franzoni)

