



# Dossier



## Sanificazione *L'impatto dell'emergenza Covid-19 sulle procedure adottate*

Ingrid Riz

**Sanificare in modo corretto conviene** ..... 34

Luca Foltran

**La ristorazione scolastica  
ai tempi del Covid-19** ..... 39

# Sanificare in modo corretto conviene

Contagio da SARS-CoV2 e responsabilità del datore di lavoro

di Ingrid Riz

Avvocato

**Attuare correttamente  
le attività di sanificazione  
consente di potersi difendere  
da un'eventuale  
contestazione  
di responsabilità  
sia di natura civile  
che di natura penale**

Anche il primo DPCM del neonato governo Draghi, come già gli omologhi provvedimenti del Governo Conte, conferma i contenuti del Protocollo condiviso firmato da sindacati ed imprese, in accordo col Governo, nel marzo 2020, poi aggiornato nel mese di aprile successivo, per tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori dal possibile contagio da SARS-CoV2 e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Col DPCM 2 marzo 2021, infatti, permane il dovere del datore di lavoro di adeguare la propria azienda alle Linee guida condivise, che vanno declinate nelle singole realtà produttive al fine di minimizzare il rischio di contagio e contenere la diffusione del virus in ambito lavorativo.

Gli ambienti di lavoro, infatti, sebbene non siano la fonte prima del rischio, possono tuttavia costituire

un pericoloso volano di diffusione, che va dunque tenuto sotto controllo in continuità con gli oneri predisposti dal decreto legislativo 81/2008 – il Testo Unico in materia di Tutela della Salute e della Sicurezza nei luoghi di lavoro – per i datori di lavoro quali gestori e garanti del rischio lavorativo.

È patrimonio condiviso che le diverse infezioni da coronavirus, cui il SARS-CoV2 non fa eccezione, si propaghino per via aerea attraverso goccioline di saliva di minime dimensioni, gli ormai noti *droplets*, che, oltre al contagio diretto, potrebbero essere causa di un contagio indiretto attraverso il contatto di un soggetto con le superfici sulle quali si sono posate.

## Il Rapporto dell'ISS

Su questo argomento l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) ha pubblicato il Rapporto n. 25 del 15 maggio 2020 “Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza Covid-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento”<sup>1</sup>, ove sono stati doviziosamente riportati gli studi di permanenza dei *droplets* di coronavirus (in particolare SARS e MERS) sulle diverse superfici di contatto e quindi il livello di rischio potenziale di ciascuna superficie contaminata rispetto ad un ipotetico contagio. Così è stato precisato che, in condizioni sperimentali, la permanenza del



patogeno sulle superfici può variare da poche ore a diversi giorni in dipendenza del materiale interessato, la temperatura, l'umidità e la concentrazione (vedi *Tabella 1*).

Lo stesso Rapporto tratta poi dei prodotti che possono essere efficacemente utilizzati in relazione al tipo di ambiente e di superficie e la relativa opportuna concentrazione.

**Il Protocollo anti-Covid ha previsto oneri di sanificazione per i luoghi di lavoro, ma non ha dettato tempistiche o modalità stringenti**

## Il Protocollo condiviso

Premessi detti aspetti tecnici che evidenziano la rilevanza scientifica di una sanificazione efficace, è vero anche che il Protocollo anti-Covid ha sì previsto oneri di sanificazione per i luoghi di lavoro, ma non ha dettato tempistiche o modalità stringenti, trattando anche la sanificazione come una delle misure di tutela collettiva che il datore di lavoro dovrà adottare per garantire la salubrità dell'ambiente e quindi dei lavoratori.

Nel dettaglio, il punto 4 del Protocollo (Pulizia e sanificazione in azienda) prevede che l'azienda debba assicurare:

- *"pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago"*, con particolare attenzione per le attrezzature o strutture che sono soggette a frequente manipolazione, come *touch screen*, tastiere, mouse, maniglie, pulsanti eccetera ("occorre

<sup>1</sup> Vedi [www.iss.it/rapporti-covid-19/-/asset\\_publisher/btw1J82wtYzH/content/prossima-pubblicazione.-rapporto-iss-covid-19-n.-25-2020.-raccomandazioni-ad-interim-sulla-sanificazione-di-strutture-non-sanitarie-nell-attuale-emergenza-covid-19-superfici-ambienti-interni-e-abbigliamento](http://www.iss.it/rapporti-covid-19/-/asset_publisher/btw1J82wtYzH/content/prossima-pubblicazione.-rapporto-iss-covid-19-n.-25-2020.-raccomandazioni-ad-interim-sulla-sanificazione-di-strutture-non-sanitarie-nell-attuale-emergenza-covid-19-superfici-ambienti-interni-e-abbigliamento)

**Tabella 1**  
**La permanenza di SARS CoV2 sulle superfici**

SUPERFICI	PARTICELLE VIRALI INFETTANTI RILEVATE FINO A	PARTICELLE VIRALI INFETTANTI NON RILEVATE DOPO
Carta da stampa e Carta velina	30 minuti	3 ore
Tessuto	1 giorno	2 giorni
Legno	1 giorno	2 giorni
Banconote	2 giorni	4 giorni
Vetro	2 giorni	4 giorni
Plastica	4 giorni	7 giorni
Acciaio inox	4 giorni	7 giorni
Mascherine chirurgiche strato interno	4 giorni	7 giorni
Mascherine chirurgiche strato esterno	7 giorni	non determinato

*garantire la pulizia a fine turno e la sanificazione periodica di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti, sia negli uffici, sia nei reparti produttivi”;*

- sanificazioni straordinarie in conformità delle indicazioni ministeriali di cui alla circolare 5443/2020 qualora siano stati registrati operatori Covid-positivi ovvero in ogni caso al momento della riapertura per le aziende che erano collocate in aree geografiche molto colpite dal virus;
- sanificazioni “volontarie” ed ulteriori che ogni azienda può autonomamente organizzare ricorrendo agli ammortizzatori sociali (anche in deroga).

Per avere conferma della definizione rilevante da dare al concetto di sanificazione è necessario far riferimento alla normativa vigente sul punto (la legge 25 gennaio 1994, n. 82; il decreto del Ministero dello Sviluppo economico del 7 luglio 1997, n. 274; la legge 40/2007), come confermato anche dalla circolare del Ministero della Salute del 22 maggio 2020, n. 17644, per la quale *“secondo le normative vigenti, la sanificazione è definita come il complesso di procedimenti ed operazioni di pulizia e/o disinfezione e mantenimento della buona qualità dell’aria”*.

## **Le responsabilità del datore di lavoro**

Preso atto, pertanto, della rilevanza della sanificazione nell’ambito della ripresa o prosecuzione lavorativa in periodo pandemico, quali possono essere le conseguenze per il datore di lavoro che non effettui sanificazione ovvero non la effettui correttamente?

La violazione del Protocollo comporta sanzioni amministrative di natura pecuniaria, di regola inflitte a seguito di sopralluoghi effettuati da task force multicropo che hanno quale mono-obiettivo proprio la verifica della *compliance* aziendale rispetto agli oneri del Protocollo. Poiché si è visto come quest’ultimo contenga Linee guida che vanno poi calate nel contesto dal datore di lavoro con un suo protocollo interno, è fondamentale, per evitare sanzioni, poter comprovare l’adeguatezza dello stesso attraverso l’adempimento degli oneri e dimostrandone documentalmente l’attuazione, anche in relazione alle prescelte modalità.

Ciò che può maggiormente preoccupare il datore di lavoro virtuoso, dunque, non sta nella violazione diretta del Protocollo quanto nelle conseguenze che ne possano derivare qualora si verifichi il contagio di un lavoratore che venga correlato ad una carente sanificazione.

Va preliminarmente affrontato il problema aperto

## La violazione del Protocollo comporta sanzioni amministrative di natura pecuniaria

dall'articolo 42 del cosiddetto "Decreto Cura Italia", che per primo ha equiparato il contagio lavorativo da Sars-Cov2 all'infortunio sul lavoro. Questa previsione normativa ha ingenerato malumori e timori nelle categorie datoriali poiché interpretato nell'immediatezza come imputazione del sinistro alla responsabilità, civile e penale, del datore di lavoro. Sulla questione è stata necessaria un'interrogazione formale alla Camera, cui sono seguite circolari INAIL e comunicati stampa al fine di placare le contestazioni e chiarire i dubbi insorti.

È stato così chiarito come lo scopo primo della norma sia quello di fornire immediata ed adeguata copertura assicurativa al dipendente che abbia contratto il virus e che detta impostazione segue un indirizzo ben consolidato di equiparazione tra la causa violenta e la causa virulenta fin dai tempi del carbonchio. L'accertamento INAIL, inoltre, è sempre di natura medico-legale, ovvero probabilistico e oggettivo, nel quale non entra alcun profilo di responsabilità, ma prende in considerazioni fattori quali le modalità di lavoro e le tempistiche di incubazione, al fine di poterne ricollegare l'origine al contesto professionale (ovviamente sempre trattandosi di settori extra sanitari).

Non vi è pertanto alcuna valutazione di responsabilità del datore di lavoro nel riconoscimento della copertura INAIL al contagiato: per poter rinvenire una responsabilità è necessario non solo dare prova del nesso di causa, ma anche di un profilo colposo in capo allo stesso. Ciò è tanto vero che la stessa INAIL ha dato delle indicazioni sull'esercizio dell'azione di regresso, che è opportuno venga esperita solo dopo questa doppia valutazione di causa e di colpa.

Per quanto riguarda le conseguenze più temute, ovvero quelle di rilevanza penale, potrebbero venire in considerazione imputazioni per i reati previsti e puntiti dagli articoli 589 o 590 del codice penale ovvero morte o lesioni in conseguenza di violazioni della normativa di sicurezza.

La responsabilità penale va accertata attraverso prove fornite dall'organo dell'accusa, che pertanto

dovrà strutturare un'imputazione che tenga conto non solo dell'evento infortunistico, ma anche della connessione causale con l'attività lavorativa e del preciso profilo di colpa contestabile al datore di lavoro. Sul punto va riportata la previsione di cui all'articolo 29 bis del decreto legge 23/2020, come inserito dalla legge di conversione 5 giugno 2020, n. 40 "Definizioni degli obblighi dei datori di lavoro per la tutela contro il rischio Covid-19", secondo la quale «ai fini della tutela contro il rischio di contagio da Covid-19, i datori di lavoro pubblici e privati adempiono all'obbligo di cui all'articolo 2087 del codice civile mediante l'applicazione delle prescrizioni contenute nel Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del Covid-19 negli ambienti di lavoro [...].» Questa norma, sebbene lungi dall'introdurre il pur richiesto scudo penale per i datori di lavoro, quanto meno circoscrive l'ambito della responsabilità colposa generica di cui all'articolo 2087 del codice civile, fornendo contenuti specifici. Solo laddove oltre al contagio verificatosi nell'ambiente lavorativo vi sia anche una violazione colpevole del Protocollo condiviso, allora si potrà discutere di responsabilità del datore di lavoro per malattia da Covid-19.

A ciò si aggiunga che la risposta fornita alla citata interrogazione alla Camera già aveva disvelato le criticità connesse alla individuazione di uno specifico profilo di responsabilità in capo al datore di lavoro, stante il carattere multifattoriale del contagio.

In conclusione, il datore di lavoro che attui il Protocollo all'interno della propria azienda e che documenti in particolare le attività di sanificazione giustificando e chiarendo le caratteristiche della sanificazione effettuata, le ragioni di determinate tempistiche e le modalità di attuazione e di aggiornamento in relazione anche all'evoluzione delle condizioni di lavoro e pandemiche avrà ogni strumento per potersi difendere da un'eventuale contestazione di responsabilità, sia di natura civile che di natura penale.

## La responsabilità penale va accertata attraverso prove fornite dall'organo dell'accusa

# La ristorazione scolastica ai tempi del Covid-19

**L'impatto su pulizia, sanificazione e somministrazione**

di Luca Foltran

Chimico ed Esperto di Sicurezza dei Materiali

38

## **Come sono cambiate le procedure nelle scuole per contenere il contagio da SARS-CoV-2**

**S**e la prima ondata di Covid-19 ci ha colti quasi del tutto impreparati e costretti a mesi di lockdown chiusi, quasi ermeticamente, nelle nostre case, i nuovi innalzamenti della curva inerente ai contagi sembrano poter essere affrontati adottando e seguendo procedure specifiche che, tuttavia, fino a poco tempo fa, mai avremmo lontanamente immaginato di dover rispettare. Procedure che si è cercato di studiare nei minimi dettagli specie in quegli ambiti in cui una parte della popolazione particolarmente vulnerabile si trova a trascorrere la maggior parte del proprio tempo. Ospedali, case di cura per anziani, ma anche scuole. Si, perché nonostante i pesanti sintomi della malattia sembrino risparmiare, nella maggior parte dei casi, bambini e adolescenti, le scuole possono avere un ruolo significativo non solo nella diffusione del SARS-CoV-2, ma soprattutto nello sviluppo di criticità correlate. Dispersione scolastica, ritardo educativo, rischi psicologici, sono solo alcune delle difficoltà a cui possono andare incontro bambini e adolescenti

con il protrarsi dell'isolamento sociale. Non a caso, la sospensione delle attività didattiche nelle scuole è stata tra le misure più complesse e dolorose proprio per l'impatto su un asse vitale della società. Dati alla mano, secondo la classificazione del "Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione" adottato dall'ormai noto CTS (Comitato Tecnico Scientifico con competenza di consulenza e supporto alle attività di coordinamento per il superamento dell'emergenza epidemiologica dovuta alla diffusione del virus), il settore scolastico è classificato con un livello di rischio integrato medio-basso ed un rischio di aggregazione medio-alto. La scuola è infatti il luogo in cui circa 10 milioni di ragazzi passano gran tempo della giornata per acquisire nozioni, esperienze, capacità intellettive e confrontarsi con docenti e compagni, praticare attività fisiche o partecipare a laboratori. Rappresenta anche un luogo di lavoro per tutto il personale che svolge attività didattiche (circa 1 milione di insegnanti, escluse le università) o amministrative, per i collaboratori scolastici e per i lavoratori di ditte esterne che prestano servizio. Un sesto della popolazione, dunque, tra settembre e giugno, frequenta per molte ore al giorno gli stessi ambienti, utilizza le stesse attrezzature, incontra una moltitudine di persone.



## Le procedure di pulizia e sanificazione

In questo contesto, la pulizia e la sanificazione dei locali, nonché delle apparecchiature, delle attrezzature, degli arredi e degli strumenti di lavoro sono fattori di importanza fondamentale. Ogni procedura adottata affonda le proprie radici nel documento approvato dallo stesso CTS datato 28 maggio 2020, *"relativo alle misure di contenimento del contagio dal virus SARS-CoV-2 nell'ambito del settore scuola per gli istituti di ogni ordine e grado"*. Il documento forniva elementi tecnici al decisore politico per la definizione di azioni di sistema da porre in essere a livello centrale e locale per consentire la riapertura delle scuole in sicurezza nel nuovo anno scolastico e proponeva misure di sistema, organizzative, di prevenzione e protezione, nonché semplici regole rivolte alle scuole, rispetto alla situazione epidemiologica ed alle conoscenze scientifiche matureate in quel momento. Pur definendo alcuni principi cardine caratterizzanti le scelte e gli indirizzi tecnici, quali l'ormai noto a tutti distanziamento sociale, la rigorosa igiene delle mani, personale e degli ambienti, lasciava ampio spazio di incertezza sulle modalità di applicazione soprattutto in una fase certamente

**I rischi legati al pasto sono dovuti principalmente alla simultanea presenza di molte persone in spazi ridotti, in assenza, tra l'altro, delle mascherine**

39

non trascurabile come quella del pasto scolastico. I rischi, in questo specifico momento di condivisione, sono legati principalmente alla simultanea presenza di molte persone in spazi ridotti, in assenza, tra l'altro, delle mascherine, impossibili da indossare durante i pasti. Una situazione in cui la trasmissione virale può avvenire per *droplets* e per contatto sia con modalità diretta tra persone, sia con modalità indiretta tramite il contatto con superfici ed oggetti contaminati.

Le scuole senza necessità di particolari spazi aggiuntivi, dopo le indicazioni per il distanziamento in classe, hanno mantenuto il refettorio, spesso su più turni, in modalità self service o con il servizio a tavola. Molte altre sono state invece costrette a rinunciare al locale mensa per far posto alle

aule e, in questo caso, si sono configurate diverse alternative: pranzo all'interno del plesso, ma in un locale prima adibito ad altre funzioni (come palestra o auditorium), pranzo all'esterno dell'edificio oppure, opzione più frequente, consumo del menù all'interno dell'aula, sul proprio banco.

Ogni situazione presenta diverse potenziali criticità, con un'ulteriore premessa: nessuna evidenza scientifica identifica ad oggi nell'alimento un veicolo di infezione.

Nonostante questo, all'interno dei documenti ufficiali i concetti chiave restano sostanzialmente due: il distanziamento e la disinfezione delle superfici e degli oggetti.

Nel gergo comune spesso i termini igienizzazione, sanificazione, pulizia, detersione, disinfezione vengono utilizzati come sinonimi, ma si intendono nella realtà complessi procedimenti e operazioni molto diversi, realizzati con metodologie e prodotti differenziati che si propongono obiettivi diversi.

### Igienizzazione

**40**

L'igienizzazione consiste nella pulizia a fondo di oggetti e superfici con sostanze in grado di rimuovere o ridurre gli agenti patogeni.

### Sanificazione

La sanificazione invece comprende tutte quelle attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione. In pratica, va intesa come *"un insieme di attività interconnesse tra di loro"*.

### Pulizia

Tra queste abbiamo la pulizia, definita dal regolamento (CE) 648/2004 come «il processo mediante il quale un deposito indesiderato viene staccato da un substrato o dall'interno di un substrato e portato in soluzione o dispersione». Per le attività di pulizia si utilizzano prodotti detergenti/igienizzanti per ambienti (i due termini sono equivalenti) che rimuovono lo sporco mediante azione meccanica o fisica. Questa attività si può applicare anche a organismi potenzialmente



**I disinfettanti maggiormente suggeriti sono l'alcol etilico e l'ipoclorito di sodio, ma entrambi presentano delle controindicazioni**

nocivi e, nell'ambito di tale funzione, tali prodotti possono anche esplicare un'azione igienizzante.

### Detersione

La detersione è un intervento obbligatorio prima della disinfezione e sterilizzazione, perché lo sporco è ricco di microrganismi che si moltiplicano attivamente e sono in grado di ridurre l'attività dei disinfettanti.

### Disinfezione

La disinfezione è un'attività che riguarda il complesso di procedimenti e operazioni atti ad abbattere la carica microbica di un ambiente, superficie o strumento. Per le attività di disinfezione si utilizzano prodotti disinfettanti (biocidi o presidi medico-chirurgici) la cui efficacia nei confronti dei diversi microrganismi, come ad esempio i virus, deve essere dichiarata in etichetta. I prodotti che vantano un'azione disinfettante si configurano come PMC (Presidi medico-chirurgici) o come biocidi. I disinfettanti maggiormente suggeriti sono

l'alcol etilico in una concentrazione del 70% e l'ipoclorito di sodio (la comunissima varichina) in una concentrazione dello 0,1%. L'impiego di questi prodotti presenta però una serie di controindicazioni. La prima è rappresentata dal fatto che, trattandosi di sostanze volatili, sprigionano nell'ambiente un odore molto intenso che per essere dissolto necessita di tempi lunghi. Proprio per questa ragione l'eventuale sanificazione dei locali prima e dopo il pasto comporta un'attenta valutazione dei tempi necessari per effettuarla e dei flussi di bambini e insegnanti da e verso tali locali.

## La somministrazione del pasto

Il Covid-19 ha anche permesso di sperimentare nuove soluzioni circa le modalità di somministrazione: stoviglie e vassoi multiporzioni, divisorie in plexiglass nei refettori, borraccia.

Proprio sulle stoviglie si è incentrato un forte dibattito: negli ultimi anni, gli appalti della ristorazione collettiva scolastica (grazie alle norme che impongono acquisti verdi della pubblica amministrazione, il cosiddetto *Green Public Procurement*) sono stati una leva importante per incrementare la riduzione di sprechi e di rifiuti prodotti, portando gli alunni a riflettere sull'impatto dell'usa e getta.

Con l'avvento del SARS-CoV-2, il rischio risiedeva nel fatto che, per garantire la sicurezza sanitaria, si mettessero in stand-by queste buone pratiche e che si optasse massicciamente per il cibo in



©www.shutterstock.com

**Nel caso di distribuzione del pasto in mono-porzioni, vaschette, posate, bicchiere e tovaglioli monouso dovrebbero essere possibilmente compostabili**

vaschette monoporzione sigillate o nelle cosiddette lunch box distribuite in classe, con un aumento esponenziale di articoli in materiale plastico proveniente dal petrolio e conseguente crescita dei rifiuti da smaltire. Questo nonostante non vi fosse alcun obbligo per le scuole di rinunciare alla mensa, alle stoviglie lavabili e al cibo preparato al momento: ergo, secondo quanto previsto dalle procedure di igiene del Manuale di Autocontrollo e dal tipo di contratto d'appalto in uso, le misure introdotte lasciavano aperta la possibilità di utilizzare sia stoviglie monouso che in ceramica, vetro, porcellana, oppure vassoi multi scomparto con posate in acciaio.

A quanto pare però, molti servizi mensa che non potevano munirsi di lavastoviglie già prima del lockdown avevano optato per prodotti monouso compostabili: piatti, tovaglioli e bicchieri, realizzati in materiali certificati biodegradabili e compostabili, secondo i parametri della norma EN13432, che possono essere raccolti insieme ai residui di cibo e conferiti nell'organico. Di fatto, lo stesso Ministero dell'Istruzione, nel protocollo d'intesa rilasciato ad inizio agosto, chiariva che nel caso di *"distribuzione in mono-porzioni"*, vaschette, posate, bicchiere e tovaglioli monouso dovessero essere *"possibilmente compostabili"*.

Da ultimo, la questione della distribuzione dell'acqua: sebbene la soluzione ideale sarebbe stata che ogni bambino si dotasse di una borraccia portata da casa, l'esperimento fatto da alcuni Comuni, tra cui Milano, non ha dato risultati soddisfacenti. Nella maggior parte dei casi si è optato per acqua minerale in bottiglia, la soluzione più semplice, ma che ha come inconveniente un sensibile incremento della produzione di rifiuti e l'aumento dei costi. Parametri importanti. Soprattutto in un momento in cui i risvolti della crisi sanitaria stanno trascinando il Paese in una massiccia crisi economica.