

Emergenza da Coronavirus: come garantire la continuità aziendale?

Come deve essere impostata la struttura di un piano di continuità aziendale, atto a fronteggiare problemi di epidemia o pandemia? Una linea guida dettagliata per affrontare il Coronavirus in azienda: la ISO 22331

Abbiamo già pubblicato nei giorni scorsi l'articolo "[La continuità aziendale in caso di epidemia, pandemia e quarantena](#)" che ha affrontato i passi essenziali della business continuity, molto importante in questo periodo di Coronavirus - Covid 19, che rappresenta una situazione di emergenza vera e propria. Approfondiamo ora la norma che detta le linee guida sul tema.

ISO 22331 Security and resilience ? Business continuity management systems ? Guidance for business continuity strategy

Questa specifica norma tecnica internazionale offre una linea guida dettagliata per impostare una strategia di gestione della continuità operativa ed è coerente con i requisiti della norma ISO 22301, anche se occorre sottolineare come questa norma sia applicabile alla gestione di una qualsiasi strategia di gestione della continuità operativa, sia come parte di un sistema di BCMS, sia come parte di un programma di continuità operativa.

L'obiettivo di queste specifiche tecniche è quello di offrire linee guida che possono consentire all'organizzazione di:

- identificare una gamma di opzioni nel definire una strategia di continuità operativa,
- individuare le risorse appropriate basate sui requisiti di continuità operativa,
- garantire il continuo adattamento ed aggiornamento delle strategie di continuità operativa ed infine
- coordinare tutto il piano strategico di continuità operativa con l'esigenza aziendale di sopravvivere.

La selezione e la individuazione di una strategia di continuità operativa può comportare quindi l'individuazione delle seguenti risorse ed attività:

- l'adozione di misure in grado di diminuire la frequenza di incidenti e l'impatto associato a questi stessi incidenti,
- l'identificazione delle risorse necessarie per far fronte ad incidenti che turbino la normale operatività,
- la messa a punto di capacità di comunicazione efficace all'interno ed all'esterno dell'organizzazione,
- individuazione di luoghi alternativi dove svolgere le attività, in caso di inaccessibilità dell'insediamento,
- le modalità per fronteggiare la indisponibilità del personale,
- metodi alternativi per mantenere, riparare o sostituire le risorse necessarie per riprendere la operatività,
- le risorse necessarie per recuperare informazioni perdute e ripristinare le comunicazioni, inclusi i dati connessi,
- mezzi alternativi per consegnare prodotti e servizi a fronte di incidenti che coinvolgano la catena di distribuzione.

Alla luce delle indicazioni offerte da questa norma, possiamo impostare un piano adatto a fronteggiare questa specifica tipologia di rischio.

Un piano adatto a fronteggiare un'epidemia od una pandemia è un documento che stabilisce le modalità con cui l'azienda deve affrontare questi due eventualità, che sono in genere caratterizzati da un elevato livello di assenteismo del personale, oltre a problemi legati al contatto fra l'azienda il mondo esterno e al rifornimento di materie prime o semilavorati.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0655] ?#>

La situazione è evidentemente più semplice per un'azienda medio piccola, perché in questo caso è sufficiente individuare quali sono i servizi essenziali aziendali e, se del caso, preparare un elenco di dipendenti che potrebbero rimanere a casa. Un piano più complesso dovrebbe documentare che lavoro può essere portato a termine quando il rateo di assenteismo del personale dell'ordine del 40%.

Ecco come deve essere impostata la struttura di un piano di continuità aziendale, atto a fronteggiare problemi di epidemia o pandemia.

1. Occorre documentare come sia possibile continuare a fornire i servizi essenziali aziendali, a fronte di un elevato livello di assenteismo.
2. Deve essere messo a punto un piano, che possa permettere di ridurre al minimo le interazioni fra dipendenti fra loro, e fra dipendenti e mondo esterno, per aiutare a diminuire la possibilità di diffusione del contagio.
3. Deve essere messo a punto un piano che permetta di utilizzare al meglio tutte le strutture aziendali, a fronte di una ridotta disponibilità di personale.
4. Quando l'evento epidemico o pandemico coinvolge molti paesi, occorre anche prendere in considerazione gli aspetti legati a una possibile difficoltà nei canali di riferimento. Inoltre possono anche diminuire le richieste dei clienti, per determinati prodotti, mentre possono registrare un'impennata le richieste, per altri prodotti, come ad esempio prodotti di prevenzione del contagio, mascherine, guanti, camici e simili.
5. Occorre tener presente che, in un evento di dimensioni significative, i dipendenti possono rimanere a casa non solo perché sono malati, ma anche perché componenti della famiglia possono essere malati, perché le scuole sono chiuse od anche solo per il fatto che essi siano spaventati dal fatto che, nel corso dell'attività lavorativa, potrebbero essere esposti a contagio.
6. La messa a punto di un piano che possa mitigare le conseguenze di anomalie nel rifornimento di materie prime e semilavorati può rappresentare la differenza fondamentale fra il riuscire a rimanere operativi e l'assunzione di decisioni drammatiche sulla operatività dell'azienda.

Al proposito, mi permetto di ricordare che durante i corsi di formazione, che portano alla certificazione secondo la norma UNI 10459- security manager, uno dei test, che viene specificamente preso in considerazione, è proprio quello di un evento anomalo, afferente alla salute dei dipendenti, che hanno appena frequentato la mensa aziendale. Si tratta di un approccio relativamente semplice, che però richiede la immediata attivazione di misure di messa sotto controllo, che, seppure non compromettono in modo drammatico la operatività aziendale, devono comunque consentire di evitare una possibile diffusione dell'evento, che ha coinvolto la salute di alcuni dipendenti.

Adalberto Biasiotti



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it