

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE U.O.C. Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza Ambienti di Lavoro

SCHEDA AGRICOLTURA

<u>La scheda integra le misure</u> previste per l'attuazione del "*Protocollo condiviso di regolazione* delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo e aggiornato al 24.04.2020" al fine di tutelare la salute dei lavoratori, con aspetti normativi e chiarimenti specifici del settore agricoltura.

1. INFORMAZIONE

L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni delle Autorità.

L'informazione deve essere adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi.

Nel caso di presenza di lavoratori stranieri, le informazioni devono essere comprensibili dai lavoratori.

Le attività di informazione devono essere formalizzate in modo da darne evidenza in fase di eventuale controllo ispettivo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Il lavoratore, prima dell'accesso al luogo di lavoro potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea.

La rilevazione in tempo reale della temperatura corporea costituisce un trattamento di dati personali e, pertanto, deve avvenire ai sensi della disciplina privacy vigente. A tal fine si suggerisce di: 1) rilevare a temperatura e non registrare il dato acquisto. È possibile identificare l'interessato e registrare il superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali; 2) fornire l'informativa sul trattamento dei dati personali.

LAVORATORI PROVENIENTI DA PAESI ESTERI

Il DPCM del 26 aprile 2020, all'art.4, stabilisce che chiunque arriva nel territorio nazionale tramite trasporto di linea aereo, marittimo, ferroviario o terrestre, è tenuto a consegnare al vettore all'atto dell'imbarco una dichiarazione che, in modo chiaro e dettagliato, specifichi:

- i motivi del viaggio
- l'indirizzo completo dell'abitazione o della dimora in Italia dove sarà svolto il periodo di sorveglianza sanitaria e l'isolamento fiduciario
- il mezzo privato o proprio che verrà utilizzato per raggiungerla e un recapito telefonico anche mobile presso cui ricevere le comunicazioni durante l'intero periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario.

Le persone che fanno ingresso in Italia, anche se asintomatiche, sono obbligate a comunicarlo immediatamente al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda sanitaria competente per territorio e sono sottoposte alla sorveglianza sanitaria e all'isolamento fiduciario per un periodo di quattordici giorni presso l'abitazione o la dimora preventivamente indicata all'atto dell'imbarco.

Qualora si richieda il rilascio di una dichiarazione attestante la non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico e l'assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19, si ricorda di prestare attenzione alla disciplina sul trattamento dei dati personali, poiché l'acquisizione della dichiarazione costituisce un trattamento dati.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza Ambienti di Lavoro

3. MODALITA' DI ACCESSO FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

FORNITORI

L'accesso non controllato di personale estraneo come i fornitori potrebbe vanificare le misure anti-contagio predisposte per il personale interno.

È necessario porre particolare attenzione alle modalità di ingresso, transito e uscita, definendo i percorsi e le tempistiche al fine di ridurre le occasioni di contatto con personale in forza nei reparti/uffici coinvolti.

Nei casi in cui il fornitore esterno debba necessariamente interfacciarsi con personale dell'azienda, devono essere adottate misure atte a garantire il rispetto della distanza interpersonale. Qualora tale misura non fosse possibile, devono essere adottate le misure di protezione adeguate.

Ulteriore misura importante è quella di prevedere per i fornitori esterni la fruibilità di un servizio igienico dedicato ed il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e garantire una adeguata pulizia giornaliera.

Nei punti di accesso dei fornitori esterni devono essere presenti liquidi /gel igienizzanti per le mani. Le misure intraprese dall'azienda devono essere rese note ai fornitori mediante adeguata cartellonistica.

PUNTO VENDITA (ALL. 5 DEL dpcm 26.04.20)

Nonostante le misure intraprese dall'azienda relativamente al proprio personale, la presenza all'interno dei punti vendita di pubblico aumenta il rischio di possibile contagio.

È necessario predisporre l'accesso regolamentato e scaglionato dei clienti secondo le seguenti modalità:

- ampliamento delle fasce orarie di apertura
- accesso limitato a una persona per locali fino a 40 mg
- oltre i 40 mq accesso regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando ove possibile i percorsi di entrata e di uscita.

Ai clienti in attesa all'esterno deve essere data adeguata informazione per garantire il distanziamento. All'interno dell'esercizio di vendita i clienti devono indossare le **mascherine e i guanti** del tipo **"usa e getta"** nelle attività di acquisto, specialmente per cibi e bevande.

È opportuno inoltre che:

- in corrispondenza dei punti di accesso, siano messi a disposizione dei clienti liquidi/gel igienizzanti per le mani o guanti monouso, nonché materiale per la pulizia delle parti di contatto comune dei carrelli e cestini
- sia richiamato frequentemente il rispetto della misura della distanza interpersonale.

4. PULIZIA E SANIFICAZIONE IN AZIENDA

Si dovrà provvedere alla pulizia giornaliera anche per i mezzi di trasporto, le macchine e le attrezzature (trattori, carri raccogli-frutta, mietitrebbia, ecc.).

Devono essere **periodicamente sanificati** oltre agli spogliatoi, servizi igienici e altri luoghi e spazi comuni, anche le attrezzature ivi presenti, quali banchi di appoggio, bin, carriola, cassette, secchi, coltelli, forbici e scale.

Le operazioni quotidiane di pulizia dovranno essere effettuate mediante utilizzo di comuni detergenti, mentre le operazioni di disinfezione dovranno essere effettuate mediante utilizzo di sostanze contenenti ipoclorito di sodio (0,1-0,5%) o etanolo al 70 %.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE U.O.C. Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza Ambienti di Lavoro

Le operazioni di pulizia e di sanificazione dovranno essere registrate, così da darne evidenza in caso di eventuale controllo ispettivo.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Per l'attività lavorativa svolta in campo aperto, ovvero distante dalla sede aziendale, il datore di lavoro deve garantire la disponibilità di acqua, detergenti e dispenser di gel idroalcolici per il lavaggio delle mani e, nell'impossibilità di utilizzare i servizi igienici aziendali, mettere a disposizione un wc chimico, che dovrà essere mantenuto pulito e sanificato.

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Deve essere mantenuta nelle diverse operazioni lavorative la distanza di almeno 1 metro (salvo diverse disposizioni locali più restrittive) fra i lavoratori, prevedendo eventualmente anche modifiche all'organizzazione del lavoro e dei turni.

Nel caso in cui vi sia la necessità lavorativa di lavorare a stretto contatto devono essere messe in atto le seguenti misure di protezione:

- Utilizzo di mascherine chirurgiche (dispositivi medici, o autorizzate dall'Istituto Superiore di Sanità. Sono
 considerate DPI ai sensi dell'art. 74 c. 1 del D. Lgs.81/2008. Nei contesti lavorativi o nelle operazioni di
 sanificazione in cui c'è stata la presenza di persone covid-19 positivi è richiesto l'uso di mascherine con
 protezione FFP2 o FFP3 marcate CE o prodotte a seguito di rilascio di autorizzazione dell'INAIL (Decretolegge n. 18 del 17 marzo 2020)
- Utilizzo di guanti.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI (MENSA, SPOGLIATOI, AREE FUMATORI, DISTRIBUTORI DI BEVANDE E/O SNACK...)

ALLOGGI STAGIONALI

Per gli **alloggi stagionali, oltre a garantire i requisiti dell'allegato IV del D.Lgs 81/08,** il Datore di lavoro deve:

- Assicurare la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica delle camere, servizi igienicoassistenziali, locali per la preparazione e per la consumazione dei pasti (cucina/mensa), zona o locale per la preparazione dei pasti.
 - Le operazioni di pulizia devono essere effettuate indossando i DPI (mascherina, guanti, occhiali) e aerando i locali chiusi.
- Garantire una distanza minima di un metro fra i letti e all'interno dei locali adibiti per la consumazione dei pasti
- Un'adeguata areazione/ ventilazione degli alloggi.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, TRASFERTE E SMART WORK, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Nell'ambito agro-zootecnico sono svolte una serie di attività lavorative che possono tradursi in occasioni di

ULSS9

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza Ambienti di Lavoro

contagio e perciò si richiedono misure specifiche di contrasto e di contenimento.

- a. Lavorazioni meccanizzate e manuali in campo: l'operatore alla guida del trattore deve trovarsi da solo, sia durante le fasi di spostamento sia durante le fasi di lavorazione. Evitare se possibile l'uso promiscuo di trattori o macchine semoventi cabinate, o preliminarmente effettuare la pulizia e disinfezione della cabina e delle superfici della macchina.
- b. Attività stagionali di raccolta manuale: durante la raccolta e il conferimento del raccolto garantire le distanze di sicurezza, eventualmente anche modificando turni o organizzazione del lavoro e dotare i lavoratori di mascherine chirurgiche, di guanti e di detergenti per le mani.
- c. **Attività di raccolta meccanizzate, all'aperto o in serra:** se le macchine prevedono compresenza di più operatori, occorre garantire il rispetto delle distanze e dotare i lavoratori di mascherine e guanti. A bordo del trattore deve essere presente solamente il guidatore.
- d. Attività manuali in serra: garantire le distanze di sicurezza eventualmente anche modificando turni o organizzazione del lavoro. Trattandosi di ambienti chiusi occorre prevedere la pulizia frequente delle attrezzature e delle superfici con cui entrano in contatto gli addetti e ogniqualvolta possibile, adeguati ricambi d'aria.
- e. Allevamenti e mungitura: per le attività in solitudine (controllo generico, alimentazione, ...) non si ravvisano particolari problemi. Per la cura del bestiame malato, che in taluni casi prevede la presenza di più operatori o di personale veterinario, occorre utilizzare mascherine e guanti, come nella sala di mungitura, se si lavora in coppie o più, occorre garantire le distanze, anche modificando l'organizzazione del lavoro.
- f. **Altri allevamenti (suini, pollame, ovicaprini, equini): s**e si prevedono lavorazioni da effettuare in coppie o più occorre garantire le distanze, anche modificando l'organizzazione del lavoro, e garantire mascherine e guanti.
- g. Attività di trasformazione (caseificio, cantina, frantoio, macellazione e salumificio, ...)
 Valgono le indicazioni finalizzate al contenimento della trasmissione tra i dipendenti e al mantenimento di un ambiente di lavoro salubre:
 - Favorire l'alternanza su più turni di lavoro, per ridurre il numero di lavoratori compresenti.
 Favorire anche orari di ingresso e di uscita scaglionati, per limitare o evitare condizioni di affollamento in spogliatoi e aree comuni;
 - Esporre cartelli esplicativi sulle misure generali di prevenzione e mettere a disposizione acque e sapone o soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;
 - Effettuare una pulizia regolare frequente, seguita da una disinfezione, per gli ambienti di lavoro, mobili e superfici;
 - Garantire sempre un'idonea ventilazione e ricambio d'aria negli ambienti di lavoro;
 - Comportamenti per pause e consumo di cibi e bevande, si rimanda a quanto sopra.

Durante il trasporto dei lavoratori ai luoghi di lavoro (campi, terreni di raccolta), e ritorno, va garantita la sicurezza lungo ogni spostamento, rispettando la distanza di sicurezza di 1 m. fra i lavoratori, assicurando il ricambio d'aria nei mezzi e dotando i lavoratori di mascherine, guanti e gel igienizzante.

9. GESTIONE ENTRATA E USCITA DEI DIPENDENTI



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza Ambienti di Lavoro

10. SPOSTAMENTI INTERNI, RIUNIONI, EVENTI INTERNI E FORMAZIONE

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità; il carrellista può continuare ad operare come carrellista)

Si precisa che tale indicazione non si applica al caso del mancato completamento della formazione iniziale o di base; in tal caso il lavoratore non può essere adibito al ruolo, funzione assegnata.

Per i lavoratori individuati dal <u>Decreto Interministeriale</u>, 27 marzo 2013 "Semplificazione in materia di <u>informazione</u>, formazione e <u>sorveglianza sanitaria dei lavoratori stagionali del settore agricolo"</u> gli adempimenti relativi alla informazione e formazione, si considerano assolti mediante consegna al lavoratore di appositi documenti, che contengano indicazioni idonee a fornire conoscenze per l'identificazione, la riduzione e la gestione dei rischi nonché a trasferire conoscenze e procedure utili all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda, compreso le misure di contrasto e contenimento della diffusione del virus Covid-19.

Ai lavoratori provenienti da altri Paesi deve essere garantita la comprensione della lingua utilizzata nei documenti relativi alla informazione e formazione.

11. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

L'azienda agricola che si avvale di lavoratori stagionali stranieri che fanno ingresso in Italia e che alloggiano presso l'azienda, dovrà mettere a disposizione un alloggio dedicato all'isolamento fiduciario.

L'azienda deve tenere separato l'alloggiamento dedicato all'isolamento fiduciario, evitando per quanto possibile la commistione dei lavoratori, anche per quanto riguarda i servizi igienico-assistenziali e i locali per la preparazione e la consumazione dei cibi.

12. SORVEGLIANZA SANITARIA/MEDICO COMPETENTE/RLS

Per i lavoratori individuati dal <u>Decreto Interministeriale</u>, 27 marzo 2013 "Semplificazione in materia di <u>informazione</u>, formazione e <u>sorveglianza sanitaria dei lavoratori stagionali del settore agricolo"</u> la sorveglianza sanitaria deve proseguire oltre che nelle visite preventive anche per le visite periodiche a periodicità biennale.

13. AGGIORNAMENTO DEL PROTOCOLLO DI REGOLAMENTAZIONE

Potranno essere costituiti, a livello territoriale o settoriale, ad iniziativa dei soggetti firmatari del presente Protocollo, comitati per le finalità del Protocollo, anche con il coinvolgimento delle autorità sanitaria locali e degli altri soggetti istituzionali coinvolti nelle iniziative per il contrasto della diffusione del COVID19.