

FASE 2 - RIPRESA PROGRAMMATA
Indicazioni per la prevenzione del contagio nel settore AGRICOLO E ZOOTECNICO

Premessa

Il profilo di rischio assegnato ai macrosettori di attività produttive origina da:

- a) la prossimità alle fonti di contagio;
- b) la prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori ed utenza/clienti/pubblico

Il primo item individua i settori sanità, attività funebri, e gestione, trattamento dei rifiuti quali ad elevato rischio. Detti settori non sono stati sospesi ed hanno ricevuto linee di indirizzo specifiche a prevenzione del contagio.

Il secondo item consente di definire una scala di gravità per macrosettore che è utile a motivare il cronoprogramma di riavvio delle attività produttive. Il macrosettore a maggior rischio riavvia l'attività produttiva in un tempo successivo rispetto a quello a minore rischio.

In questa logica, il settore agricolo e zootecnico, peraltro mai sospeso, si pone a rischio basso.

L'attività del settore AGRICOLTURA, relativamente a:

- *Codice ATECO 01 Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali* non è mai stata sospesa perché disposta con DPCM 11 marzo e successivamente inserita in Allegato 1 al DPCM 22 marzo 2020,
- *Codice ATECO 02 Silvicoltura e utilizzo aree forestali* è potuta riprendere perché inserita in Allegato 3 al DPCM 10 aprile 2020,
- *Codice ATECO 81.3 Cura e manutenzione del paesaggio* per le sole attività di manutenzione di parchi, giardini e aree verdi è potuta riprendere perché disposto con Ordinanza regionale n.522 - 6 aprile.

Misure anti-contagio al fine di tutelare la salute dei lavoratori e garantire la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Il primo criterio di protezione è il distanziamento interpersonale tra lavoratori e il pubblico/utenza, ove l'attività produttiva lo comporti.

Detto criterio si realizza attraverso il contenimento del numero di accessi presso i locali/spazi aziendali e del numero di lavoratori presenti contemporaneamente presso gli ambienti di lavoro, ovvero con riguardo all'agricoltura:

- ✓ favorendo l'alternanza su più turni di lavoro;
- ✓ ampliando le fasce orarie di accesso da parte di fornitori e di clienti (ove presente uno spaccio al pubblico);
- ✓ vietando tutte le attività che comportano l'aggregazione di persone;
- ✓ limitando o evitando l'affollamento in spogliatoi e aree comuni.

Ciò premesso, di seguito si descrivono le misure specifiche da adottarsi nelle aziende del comparto agricoltura, fermo restando che il datore di lavoro, in collaborazione con MC, RSPP e RLS, ne garantirà la puntuale declinazione al contesto specifico e la relativa verifica della corretta attuazione. Altresì, ogni lavoratore è chiamato a rispettare le misure disposte dal datore di lavoro, ovvero a farsi partecipe nell'applicazione del dovere di fare sicurezza.

1. INFORMAZIONE

L'azienda, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda circa le disposizioni anti-contagio delle Autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi volantini/cartelli informativi.

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

Le informazioni riguardano:

- a. l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37,5°) o altri sintomi influenzali (tosse, difficoltà respiratorie) e di chiamare il proprio medico di Medicina generale,
- b. l'obbligo di comunicare eventuali contatti con persone positive al virus avuti nei 14 giorni precedenti, rimanendo al proprio domicilio secondo le disposizioni dell'autorità sanitaria,
- c. l'obbligo di avvisare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro o il preposto dell'insorgere di qualsiasi sintomo influenzale, successivamente all'ingresso in azienda durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti,
- d. l'adozione delle misure cautelative per accedere in azienda e, in particolare, durante il lavoro:
 - mantenere la distanza di sicurezza,
 - rispettare il divieto di assembramento,
 - osservare le regole di igiene delle mani,
 - utilizzare i DPI.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Il personale prima dell'ingresso in azienda potrà essere sottoposto al controllo della temperatura; è sufficiente un termometro contactless.

In caso di temperatura superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione saranno momentaneamente isolate e fornite di mascherine

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI

Tutti gli accessi non indispensabili al funzionamento delle attività produttive dovranno essere, per quanto possibile, interrotti e dovranno essere regolamentate le modalità di ingresso, transito e uscita al fine di ridurre le occasioni di contatto con personale dell'azienda.

Fornitori esterni

Si includono in questa casistica i fornitori di: concimi, prodotti fitosanitari, sementi, pezzi di ricambio delle attrezzature, alimentazione zootecnica, fornitori di polizze assicurative, ecc.

I fornitori che accedono all'azienda devono essere muniti di mascherina e di guanti e rimanere per quanto possibile all'interno del loro mezzo. Nei casi in cui il fornitore si interfaccia con il personale dell'azienda, deve essere garantito il rispetto della distanza di almeno 1 metro e i lavoratori dovranno indossare mascherina chirurgica e guanti.

Clienti

Per i punti vendita aperti al pubblico devono essere adottate le seguenti misure:

- ampliamento orario apertura al pubblico,
- accesso contingentato dei clienti, che dovranno accedere con guanti e mascherina,
- cartelli che impongano ai clienti il mantenimento della distanza di sicurezza,
- messa a disposizione di liquidi/gel igienizzanti per le mani.

I lavoratori addetti all'attività di vendita devono indossare mascherina e guanti.

Per tutte le attività di trasporto dei prodotti dalla sede Aziendale a siti di stoccaggio, raccolta, mercati, se effettuati:

- da lavoratori dell'azienda, si dovrà evitare la condivisione dello stesso mezzo di trasporto. Quando ciò non è possibile, il cambio del conducente deve essere preceduto da disinfezione del locale guida. Se nel locale guida è presente il conducente ed un accompagnatore, entrambi devono indossare la mascherina chirurgica. Il lavoratore addetto alla consegna deve indossare mascherina e guanti;
- da clienti dell'azienda, gli stessi dovranno indossare mascherina e guanti e nell'interfaccia, quando necessario, con personale dell'azienda dovranno rispettare la distanza di almeno 1 metro.

La consegna a domicilio del cliente deve avvenire nel rispetto delle indicazioni fornite in relazione al trasporto dei prodotti, alle quali si aggiunge, alla consegna del prodotto, l'obbligo di mascherina, di guanti e di rispetto della distanza di 1 metro.

4. PULIZIA E DISINFEZIONE

Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate indossando i DPI (mascherina, guanti, occhiali) e aerando i locali chiusi, individuando il personale dedicato (lavoratori della stessa azienda o personale esterno).

Per la pulizia di:

- tutte le superfici (in particolare all'interno dei locali spogliatoi, degli alloggi, dei servizi igienici e negli altri luoghi o spazi comuni) le operazioni dovranno avere **cadenza giornaliera** utilizzando comuni detergenti;
- mezzi di trasporto, macchine (trattori, carri raccogli frutta, mietitrebbie ...) e attrezzature le operazioni dovranno avere **cadenza giornaliera** utilizzando comuni detergenti;
- spogliatoi, servizi igienici e altri luoghi e spazi comuni, comprese le attrezzature ivi presenti, quali banchi di appoggio, bin, carriola, cassette, secchi, coltelli, forbici, scale e trattori si dovrà procedere ad una **periodica disinfezione**.

In presenza di alloggi per lavoratori stagionali, si raccomanda che gli stessi siano oggetto di:

- pulizia a cadenza giornaliera;
- disinfezione periodica di: camere, servizi igienico-assistenziali, locali per la preparazione e per la consumazione dei pasti (cucina/mensa), zona o locale per la preparazione dei pasti;

attività che devono essere eseguite da personale dedicato seguendo le indicazioni sopra riportate.

Nell'esecuzione di tutte le attività di pulizia e disinfezione:

- è consigliato l'uso di disinfettanti quali quelli a base di alcol almeno al 75% v/v e ipoclorito 0,1-05%,
- non si deve utilizzare aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o possono aerosolizzare materiale infettivo nell'ambiente,
- si deve utilizzare l'aspirapolvere solo dopo un'adeguata disinfezione, anche in confezione spray.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

L'azienda dovrà mettere a disposizione idonei mezzi detergenti e renderà disponibili all'interno dei locali i dispenser di gel idroalcolici per le mani.

È obbligatorio che le persone presenti in azienda adottino in particolare la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone e/o con gel idroalcolici.

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.

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI E DISTANZA DI SICUREZZA

Deve essere mantenuta nelle diverse operazioni lavorative la distanza di almeno 1 metro fra i lavoratori, prevedendo anche modifiche all'organizzazione del lavoro e dei turni.

Nel caso in cui vi sia la necessità che più lavoratori operino a stretto contatto, devono essere messe in atto le seguenti misure di protezione:

- utilizzo di mascherine;
- utilizzo di guanti.

Nell'ambito agro-zootecnico sono svolte una serie di attività lavorative che possono tradursi in occasioni di contagio e perciò si richiedono misure specifiche di contrasto e di contenimento.

- Lavorazioni meccanizzate e manuali in campo:** l'operatore alla guida del trattore o macchine semoventi cabinate 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.
- Attività di raccolta manuale:** durante la raccolta e il conferimento del raccolto garantire le distanze di sicurezza, anche modificando turni e organizzazione del lavoro, e dotare i lavoratori di mascherine, di guanti e di detergenti per le mani.
- 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 conducente.
- Attività di trapianto e altre lavorazioni meccanizzate all'aperto:** se le macchine prevedono compresenza di più operatori, occorre dotare i lavoratori di mascherine e guanti. A bordo del trattore deve essere presente solamente il conducente.
- Attività manuali in serra:** garantire le distanze di sicurezza, anche modificando turni e 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. Evitare se possibile l'uso promiscuo di attrezzature e quando ciò non è possibile, prevedere l'uso obbligatorio di guanti.
- Allevamenti e mungitura:** per le attività in solitudine (controllo generico, alimentazione, ...) non si individuano particolari misure di protezione anti-contagio. Per l'assistenza e cura del bestiame malato, che in taluni casi prevede la presenza di più operatori e di un veterinario, occorre gestire le compresenze e utilizzare mascherine e guanti. Se il lavoro nella sala di mungitura, richiede la presenza di due o più lavoratori, occorre garantire il rispetto delle distanze, anche modificando l'organizzazione del lavoro, e utilizzare mascherine e guanti.
- Altri allevamenti (suini, pollame, ovicaprini, equini):** se si prevedono lavorazioni da effettuare da due o più lavoratori, occorre garantire il rispetto delle distanze, anche modificando l'organizzazione del lavoro, e utilizzare mascherine e guanti.
- 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 adeguato tasso di ventilazione e ricambio d'aria negli ambienti di lavoro;
- Comportamenti per pause e consumo di cibi e bevande, si rimanda a quanto sopra.

i. Trasporto degli addetti ai campi

Va garantita e rispettata la sicurezza dei lavoratori lungo ogni spostamento. Nell'impossibilità di rispettare le distanze di sicurezza i lavoratori devono indossare mascherine, guanti e avere a disposizione gel igienizzante.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

Deve essere regolamentato l'accesso agli spazi comuni (quali, ad esempio, spogliatoi, mense, zona pausa caffè) limitando il numero delle presenze contemporanee ed il tempo di permanenza, con il rispetto in ogni caso del criterio della distanza di almeno 1 metro fra le persone.

8. 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/trattorista può continuare ad operare come carrellista/trattorista; l'acquisto e uso di prodotti fitosanitari è consentito anche in presenza di scadenza dell'aggiornamento dell'abilitazione).

9. GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Nel caso in cui un lavoratore presente in azienda accusi febbre e altri sintomi quali difficoltà respiratorie e/o tosse deve informare immediatamente il datore di lavoro, che procederà ad avvertire immediatamente l'Autorità sanitaria per il suo isolamento.

Nel caso in cui un lavoratore risulti positivo al tampone COVID-19, l'azienda collabora con le Autorità sanitarie per l'individuazione degli eventuali "contatti stretti".

Qualora tra i contatti stretti siano presenti altri lavoratori dell'azienda, gli stessi dovranno lasciare cautelativamente le attività e saranno posti in isolamento fiduciario, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria, fino al termine del periodo di sorveglianza.

10. SORVEGLIANZA SANITARIA

La sorveglianza sanitaria che comprende:

- la visita medica preventiva, anche in fase pre-assuntiva
- la visita medica su richiesta del lavoratore
- la visita medica in occasione del cambio di mansione
- la visita medica precedente alla ripresa del lavoro dopo assenza per malattia superiore a 60 giorni continuativi

è da garantire purché al medico sia consentito di operare nel rispetto delle misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute e secondo quanto previsto dall'Organizzazione mondiale della sanità [Rational use of personal protective equipment for coronavirus disease 2019 (COVID-19) WHO 27 febbraio 2020 e richiamate all'art 34 del Decreto-legge 02 marzo 2020, n. 9].

E' nella facoltà del medico competente eseguire colloquio anamnestico con il lavoratore, telefonico o con altro mezzo tecnologico a disposizione, e valutazione documentale, per esprimere giudizio di idoneità, qualora gli elementi conoscitivi siano ritenuti comunque sufficienti per l'espressione del giudizio medesimo.

Visita medica pre-assuntiva per personale di nuova assunzione: è necessario che sia effettuata per l'espressione dell'idoneità sempre purché al medico sia consentito di operare nel rispetto delle misure igieniche già citate.

Per quanto riguarda la sorveglianza sanitaria periodica, si ritiene opportuno e praticabile il differimento delle visite mediche e degli accertamenti per un tempo strettamente limitato al persistere delle misure restrittive a livello nazionale.

11. LAVORATORI STAGIONALI STRANIERI IN INGRESSO IN ITALIA

L'ordinanza del 28 marzo 2020 a firma dei Ministeri delle Infrastrutture e dei Trasporti e della Salute, 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 Igiene e Prevenzione Sanitaria Agenzia di Tutela della Salute 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.

Ciò premesso, l'azienda agricola che si avvale di lavoratori stagionali stranieri che fanno ingresso in Italia 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 frammistione dei lavoratori, anche per quanto riguarda i servizi igienico-assistenziali e i locali per la preparazione e la consumazione dei pasti.

Normativa:

- DPCM del 1 marzo 2020 art. 3 comma 1 lettera a);
- DECRETO-LEGGE 2 marzo 2020, n. 9 Misure urgenti di sostegno per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica da COVID-19 - art. 34 comma 3;
- DPCM del 8 marzo 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 – Art. 2 e Allegato 1;
- DPCM del 11 marzo 2020 - Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale;
- Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro siglato il 14 marzo 2020;
- Ordinanza del Ministro della Salute 20 marzo 2020 Ulteriori misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale. (20A01797);

- DPCM del 22 marzo 2020 - Ulteriori misure in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale;
- INDICAZIONI PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEI LAVORATORI NEL CONTESTO DELL'EMERGENZA COVID-19 , a cura del Gruppo di Ricerca Risk Assessment and Human Health, Dipartimento di Scienza e Alta Tecnologia, Università degli Studi dell'Insubria – Como, Con il contributo del Consiglio Direttivo Nazionale dell'Associazione Italiana degli Igienisti Industriali (AIDII), Milano,6 aprile 2020 – Rev.01

Le indicazioni e/o disposizioni emanate a livello Nazionale e Regionale (riferimenti disponibili al link www.protezionecivile.gov.it/attivita-rischi/rischio-sanitario/emergenze/coronavirus/normativa-emergenza-coronavirus), saranno da considerare prevalenti rispetto a quelle richiamate nel presente documento.