

CONFAGRICOLTURA BARI

CAMPAGNA CILIEGIE

Linee guida per la prevenzione e il contenimento del contagio da Covid-19

Le seguenti linee guida sono state redatte al solo scopo di fornire un documento di orientamento per la campagna cerasicola 2020 in funzione dell'emergenza Covid 19 e non vogliono assolutamente essere sostitutive di norme e di regolamentazione attualmente in vigore.

Le seguenti linee guida, altresì, interessano principalmente gli opifici per la lavorazione, manipolazione e commercializzazione delle ciliegie, i produttori ed i loro dipendenti impegnati nella raccolta, trasporto e vendita delle ciliegie.

Premessa

Si ricorda che tutte le attività operative hanno l'obbligo di garantire la sicurezza dei lavoratori, attraverso l'applicazione delle misure di prevenzione e protezione

Si ricorda, ancora, che l'occasione principale di contagio è rappresentata dai contatti con i colleghi di lavoro e che le attività produttive del settore agricolo per quanto riguarda il rischio di contagio sono inquadrabili come rischio basso o medio di esposizione.

L'azione di informazione, assistenza, promozione di buone prassi verso le piccole e medie imprese, tra cui le agricole, è della massima importanza affinché tutte le misure di prevenzione e protezione possibili (igieniche e organizzative) siano efficacemente applicate e osservate, dal distanziamento, alla disponibilità dei DPI adeguati, alla sanificazione dei servizi e spazi comuni, ecc.

INFORMAZIONE

L'azienda informa tutti i lavoratori e chiunque entri circa le disposizioni delle autorità, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei siti, appositi volantini/cartelli informativi.

Nel caso di presenza di lavoratori stranieri è essenziale verificare che le informazioni siano state comprese.

Le informazioni riguardano:

- 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
- l'obbligo di comunicare eventuali contatti avuti con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, rimanendo al proprio domicilio secondo le disposizioni dell'autorità sanitaria
- l'obbligo di avvisare tempestivamente il datore di lavoro o il preposto dell'insorgenza, successivamente all'ingresso in azienda, di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti
- le misure cautelative da adottare, nell'accesso in azienda e durante il lavoro: mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani, l'utilizzo dei DPI.

MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA (opifici lavorazione ciliegie)

Il personale prima dell'ingresso potrà essere sottoposto al controllo della temperatura: al riguardo, anche se non si è obbligati, si consiglia vivamente di sottoporre tutti i giorni il personale al controllo della temperatura prima dell'ingresso. A tal fine è sufficiente allo scopo un termometro contactless; ciò è particolarmente indicato in caso di nuovi afflussi di personale magari accompagnata da un'anamnesi mirata.

In caso di temperatura superiore ai 37,5°, non sarà consentito l'accesso ai luoghi di lavoro. Le persone in tale condizione sono momentaneamente isolate, non devono recarsi al Pronto Soccorso e/o nelle infermerie di sede, ma devono contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.

Il datore di lavoro deve informare preventivamente il personale, e chi intende fare ingresso in azienda, della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.

CONFAGRICOLTURA BARI

MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI E CLIENTI (opifici lavorazione ciliegie)

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 interno.

Per l'accesso di fornitori esterni devono essere individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti/uffici coinvolti.

Generalmente bisogna ridurre, per quanto possibile, l'accesso ai visitatori; qualora fosse necessario l'ingresso di visitatori esterni (impresa di pulizie, manutenzione...), gli stessi sono sottoposti a tutte le regole aziendali.

Fornitori esterni

Prima casistica: Fornitori di mezzi tecnici (imballaggi, ecc.)

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

Laddove possibile devono essere individuati/installati servizi igienici dedicati, e bisogna prevedere il divieto di utilizzo di quelli del personale dipendente e garantire una adeguata pulizia giornaliera.

Seconda casistica: Agricoltori fornitori di ciliegie

I fornitori di ciliegie devono essere muniti di mascherina e di guanti e scendere dai mezzi di trasporto solo per le operazioni di scarico del prodotto.

In nessun caso gli agricoltori produttori di ciliegie potranno sostare all'interno degli opifici di raccolta, lavorazione e manipolazione delle ciliegie per un tempo superiore a quello strettamente necessario per lo scarico del prodotto.

I contatti con il personale dell'opificio devono avvenire solo durante le operazioni di scarico: durante tale operazioni deve essere garantito il rispetto della distanza di almeno 1 metro fra tutti i soggetti coinvolti che dovranno indossare mascherina e guanti.

Deve essere predisposto e delimitato un percorso stradale di accesso alle operazioni di scarico e di uscita garantendo, con appositi segnalatori, il distanziamento adeguato fra i mezzi di trasporto.

Indicazioni per le aziende agricole durante il trasporto

Per le attività di trasporto dei prodotti dalla sede aziendale a siti di conferimento delle ciliegie (mercati ed opifici), effettuati da titolari o lavoratori dell'azienda, si dovrà evitare l'assembramento nel mezzo di trasporto. L'eventuale cambio del conducente deve essere preceduto da disinfezione del locale guida. Se nel locale guida sono presenti il conducente ed un accompagnatore, entrambi devono indossare la mascherina, guanti ed avere nel veicolo i dispenser per l'igiene personale.

PULIZIA E DISINFEZIONE (opifici lavorazione ciliegie)

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).

Si dovrà provvedere alla **effettuazione almeno quotidiana** delle operazioni di pulizia utilizzando comuni detergenti, e a periodica sanificazione di tutte le superfici, in particolare all'interno dei locali spogliatoi, servizi igienici e negli altri luoghi o spazi comuni,.

Medesima pulizia giornaliera deve essere effettuata anche sui mezzi di trasporto, sulle macchine (trattori, carri raccogli frutta,) e sulle attrezzature (banchi di appoggio, bins, carriola, cassette, secchi, coltelli, forbici, scale) utilizzati. Bisogna 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.

CONFAGRICOLTURA BARI

Spogliatoi, servizi igienici e altri luoghi e spazi comuni devono essere **periodicamente disinfettati** mediante utilizzo di sostanze contenenti ipoclorito di sodio/candeggina (0,1-0,5%) o etanolo al 70 %.

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

L'azienda dovrà mettere a disposizione idonei mezzi detergenti e rende 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**, il datore di lavoro deve garantire la disponibilità di acqua, detergenti e dispenser di gel idroalcolici per il lavaggio delle mani.

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 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;
- Utilizzo di guanti.

Durante la lavorazione delle ciliegie sono svolte una serie di attività lavorative che non consentono di mantenere sempre adeguate distanze di sicurezza, potendosi concretizzare come occasioni di contagio e perciò sono richieste misure specifiche di contrasto e di contenimento.

- **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 altri macchinari (muletti/transpallets), se non preliminarmente sottoposte a pulizia e disinfezione della cabina e delle superfici della macchina.
- **Attività di raccolta manuale:**
Il **trasporto degli addetti alle zone di raccolta** deve essere effettuato nel rispetto della sicurezza dei lavoratori lungo ogni spostamento; nella verosimile impossibilità di rispettare le distanze di sicurezza occorre garantire mascherine, guanti monouso e gel igienizzante.
Preferibilmente bisogna dimezzare la presenza di persone rispetto alla capienza del mezzo di trasporto: se il mezzo di trasporto consente massimo 4 persone, è opportuno che ne viaggino solo due.
- **Attività di lavorazione delle ciliegie**
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 negli spogliatoi e nelle 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 degli ambienti di lavoro, mobili e superfici, seguita da una disinfezione;
 - Garantire sempre un'adeguata ventilazione e ricambio d'aria negli ambienti di lavoro;
 - Per i comportamenti durante le pause e il consumo di cibi e bevande, si rimanda a quanto sopra.

GESTIONE DI UNA PERSONA SINTOMATICA IN AZIENDA

Nel caso in cui un lavoratore presente in azienda sviluppi febbre e altri sintomi quali difficoltà respiratorie e/o tosse, lo deve dichiarare immediatamente al Datore di Lavoro, che procederà ad

CONFAGRICOLTURA BARI

avvertire immediatamente l'Autorità sanitaria per il suo isolamento.

L'azienda, anche con il supporto del medico competente qualora presente, collabora con le Autorità sanitarie per l'individuazione degli eventuali "contatti stretti" di una persona presente in azienda che sia stata riscontrata positiva al tampone COVID-19.

Gli eventuali contatti stretti dovranno lasciare cautelativamente le attività e saranno posti in isolamento fiduciario, secondo le indicazioni dell'Autorità sanitaria, fino al termine del periodo di sorveglianza.

Indicazioni sulla documentazione da conservare in caso di controlli

- Copia delle fatture di acquisto dei dispositivi di protezione individuale (mascherine, ecc)
- Copia delle fatture di acquisto di liquidi e/o gel igienizzanti delle mani
- Copia delle schede sottoscritte dai lavoratori che attestino la consegna dei DPI, dei liquidi e/o gel igienizzanti o altri presidi
- Copia delle fatture di acquisto dei termometro per la misurazione della temperatura corporea
- Copia delle fatture del servizio di sanificazione dei locali (opifici lavorazione ciliegie)
- Copia delle documentazione comprovante l'attività di informazione, formazione e addestramento erogate ai dipendenti per la prevenzione da contagio del virus Covid 19

Per informazioni

Vincenzo Villani Direttore: 339/7018207

Gianni Porcelli Vice Direttore 338/8364855

Antonio Mangione Capo ufficio fiscale e tributario 389/2709180

Pietro Cosmai Coordinatore tecnico Confagricoltura Bisceglie 328/3552322