

LINEE GUIDA CAMPAGNA OLIVICOLA

Le seguenti linee guida sono state redatte al solo scopo di fornire un documento di orientamento per la campagna olivicola 2020/2021 in funzione dell'emergenza Covid 19 e non vogliono assolutamente essere sostitutive di norme e di regolamentazione attualmente in vigore.

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.

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 olive)

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

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

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*

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 olive

I fornitori di olive 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 potranno sostare all'interno degli opifici 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 segnaletici, 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 OLIVE

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. 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. 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 %.

PULIZIA E DISINFEZIONE – MEZZI AZIENDE AGRICOLE

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate giornalmente anche sui mezzi di trasporto, sulle macchine (trattori, scuotitori portati, scuotitori semoventi) e sulle attrezzature utilizzate (scale, pertiche, ecc). Si raccomanda l'utilizzo dei guanti personali per tutti gli operatori al fine di evitare la commistione ed il contatto.

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, detersivi 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.
- 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 l'uso promiscuo di trattori o macchine semoventi cabinate o altri macchinari, se non preliminarmente sottoposte a pulizia e disinfezione della cabina e delle superfici della macchina.

Attività di raccolta

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.

•Esporre cartelli esplicativi sulle misure generali di prevenzione e mettere a disposizione acque e sapone o soluzioni idroalcoliche per il lavaggio delle mani;

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 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 termometri per la misurazione della temperatura corporea
- Copia delle fatture del servizio di sanificazione dei locali (opifici lavorazione olive)
- Copia della documentazione comprovante l'attività di informazione, formazione e addestramento erogate ai dipendenti per la prevenzione da contagio del virus Covid 19.

ADEGUAMENTO NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO IN AGRICOLTURA

L' art. 78 (Misure in favore del settore agricolo e della pesca), Commi 2 sexies, 2 septies, 2-octies, 2-novies, 2-decies, del d.L. 18/2020 convertito nella legge 27/2020, ha introdotto importanti novità in tema di sicurezza sul lavoro nel settore agricolo ed in particolare di lavoratori stagionali del settore agricolo.

Il decreto Interministeriale del 27 marzo 2013 aveva già approntato nuove semplificazioni per gli adempimenti in materia di sorveglianza sanitaria, con attenzione alle specificità dell'attività esercitata dalle imprese medie e piccole operanti nel settore agricolo.

Le semplificazioni riguardavano (art. 1) le aziende che impiegavano i lavoratori stagionali che svolgevano presso la stessa azienda un numero di giornate non superiore a cinquanta nell'anno, limitatamente a lavorazioni generiche e semplici non richiedenti specifici requisiti professionali.

Per tutti i soggetti citati all'articolo 1, gli adempimenti in materia di controllo sanitario si consideravano assolti, su scelta del datore di lavoro, mediante visita medica preventiva (Art. 2), da effettuarsi dal medico competente ovvero dal dipartimento di prevenzione della ASL, senza aggravii di costi per i lavoratori. Tale visita preventiva aveva validità biennale e consentiva al lavoratore idoneo di prestare senza la necessità di ulteriori accertamenti medici, la propria attività di carattere stagionale, nel limite di 50 giornate l'anno, effettuate anche presso altre imprese agricole (chiarito in fase successiva), senza la necessità di ulteriori accertamenti medici.

Grazie alle nuove disposizioni le semplificazioni già in essere nel decreto Interministeriale del 27 marzo 2013, ***si applicano non solo ai lavoratori stagionali che svolgono presso la stessa azienda un numero di giornate non superiore a 50, ma in generale a tutti i lavoratori stagionali anche a tempo determinato senza limite di 50 giornate (naturalmente solo per le lavorazioni generiche e semplici)***

la frequenza con cui procedere ad effettuare la sorveglianza sanitaria passa da biennale

La sorveglianza sanitaria è effettuata dal medico competente nei casi previsti dalla normativa vigente, ovvero nei casi in cui la valutazione del rischio abbia messo in evidenza per quella tipologia di lavorazione la necessità di effettuare la sorveglianza sanitaria. Questo chiarimento rispetto al testo del D.I. 27 marzo 2013 dovrebbe evitare interpretazioni restrittive secondo cui a tutti i lavoratori richiamati nel campo di applicazione del provvedimento si applica la sorveglianza sanitaria.

In estrema sintesi e facendo riferimento all'imminente campagna di raccolta delle olive da olio, per gli operai a tempo determinato addetti alla raccolta e nei casi in cui:

a) nel documento di valutazione dei rischi si riesca a dimostrare che si tratta di lavorazioni generiche e semplici

b) gli stessi operai abbiano avuto, entro un anno, una visita medica anche con altre aziende per lavorazioni generiche e semplici

non è necessario effettuare un'ulteriore visita medica

Naturalmente figure professionali come i trattoristi o gli addetti agli scuotitori non possono essere considerati nelle lavorazioni generiche e semplici