



*Comitato provinciale di Coordinamento in materia di Salute e Sicurezza
sul Lavoro della Provincia autonoma di Trento*

PROTOCOLLO DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

IN AGRICOLTURA E NEI LAVORI FORESTALI

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL RISCHIO COVID-19 - VER.1 - 30 aprile 2020

“...Custode di te e degli altri...”

**EMERGENZA
COVID-19**

Documento utile ai fini dell'aggiornamento dei rischi e dei documenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro secondo quanto indicato dal D.Lgs. 81/2008 .

Il presente documento potrà subire ulteriori modifiche e/o implementazioni in relazione all'evoluzione dello stato di emergenza e di eventuali decreti, ordinanze emanati a livello nazionale e provinciale.

Sommario

Premessa.....	3
SETTORE AGRICOLO	4
Flusso SEMPLIFICATO di prevenzione.....	5
PUNTI FONDAMENTALI DA ATTENZIONARE Il Datore di Lavoro, dipendenti, tirocinanti, collaboratori, lavoratori autonomi.....	6
ATTIVITÀ LEGATE APPA PRODUZIONE PRIMARIA.....	7
ATTIVITÀ CONNESSE ALL'AGRICOLTURA.....	8
SETTORE FORESTALE.....	9
DISPOSIZIONI COVID-19 – Settore Foreste.....	9
Attività specifiche.....	10
Fonti.....	11

Premessa

Obiettivo dell'approfondimento è di fornire un quadro di riferimento procedurale, organizzativo e tecnologico volto a minimizzare le probabilità di trasmissione del contagio tra persone, così da consentire un rientro controllato ed un mantenimento in tutta sicurezza.

Imprescindibile per la riapertura, con lo stesso peso della necessità economica, è la massima protezione delle persone. Proprio in quest'ultima prospettiva le linee guida e prassi definite abbinano la garanzia del conseguimento di un efficace controllo dei rischi di contagio, la praticabilità tecnica ed economica in tempi rapidi a qualsiasi stadio delle filiere produttive, dalle piccole alle grandi imprese.

Questo documento è da considerarsi in stretto collegamento con il Protocollo del 14 marzo 2020 di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, sottoscritto da CGIL, CISL, UIL ed associazioni datoriali su invito del Presidente del Consiglio (Appendice 1) e Indirizzi per la Gestione dell'emergenza COVID-19 nelle aziende Comitato provinciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro (Provincia Autonoma di Trento).

Gruppo di Lavoro:

- **Barbara Battistello**
barbara.battistello@coldiretti.it
Rappresentante Associazioni di categoria Agricole (referente)
- **Marcello Cestari**
marcello.cestari@provincia.tn.it - Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro -PAT
- **Fulvio Gaimo**
f.gaimo@uiltn.it - UiLa - Trento
- **Laura Vicentini**
laura.vicentini@provincia.tn.it - Servizio Foreste e Fauna - PAT
- **Valentino Gottardi**
valentino.gottardi@provincia.tn.it - Servizio Foreste e Fauna -PAT
- **Maurizio Zabbeni**
maurizio.zabbeni@cgil.tn.it - Cgil - Trento
- **Katia Negri**
katia.negri@cisltn.it - Cisl - Trento
- **Fabrizio Benvenuti**
fabrizio.benvenuti@fmach.it - CTT Fondazione Edmund Mach
- **Dritjon Hazizolli**
dritjon.hazizolli@gmail.com - Medico Competente
- **Michele Girardi**
michele.girardi@ftcoop.it - Federazione Cooperative Trentine
- **Fabrizio Dagostin**
fabrizio.dagostin@provincia.tn.it - Servizio Agricoltura - PAT

SETTORE AGRICOLO

In agricoltura Il rischio biologico, anche riferito al momento di emergenza attuale, per le caratteristiche delle operazioni e dell'ambiente in cui si svolge (per la maggior parte del tempo all'aria aperta) è definito, anche nell'ottica della ripresa, BASSO e per alcune attività connesse MEDIO-BASSO (ristorazione agrituristica e attività per la persona). Il rischio di contagio in agricoltura può derivare essenzialmente dalla prossimità interpersonale tra lavoratori e tra lavoratori ed utenza/clienti/pubblico.

Nonostante questa premessa per il senso civico, la grande importanza economico-sociale del comparto e il grande senso di comunità, è necessaria l'assunzione di responsabilità e di approfondimento di quelle operazioni colturali da tenere sotto controllo in merito al distanziamento e regolarne i corretti comportamenti anti-contagio in armonia con quanto dettato dai documenti ufficiali.

Trattiamo nelle linee guida le aziende con i codici ATECO seguenti:

- Codice ATECO 01 Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali l'attività non è mai stata sospesa (DPCM 11/3/20; All.to 1 DPCM 22/3/2020);
- 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.
- Codice ATECO 55.2 alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni attualmente sospesa a fini turistici.

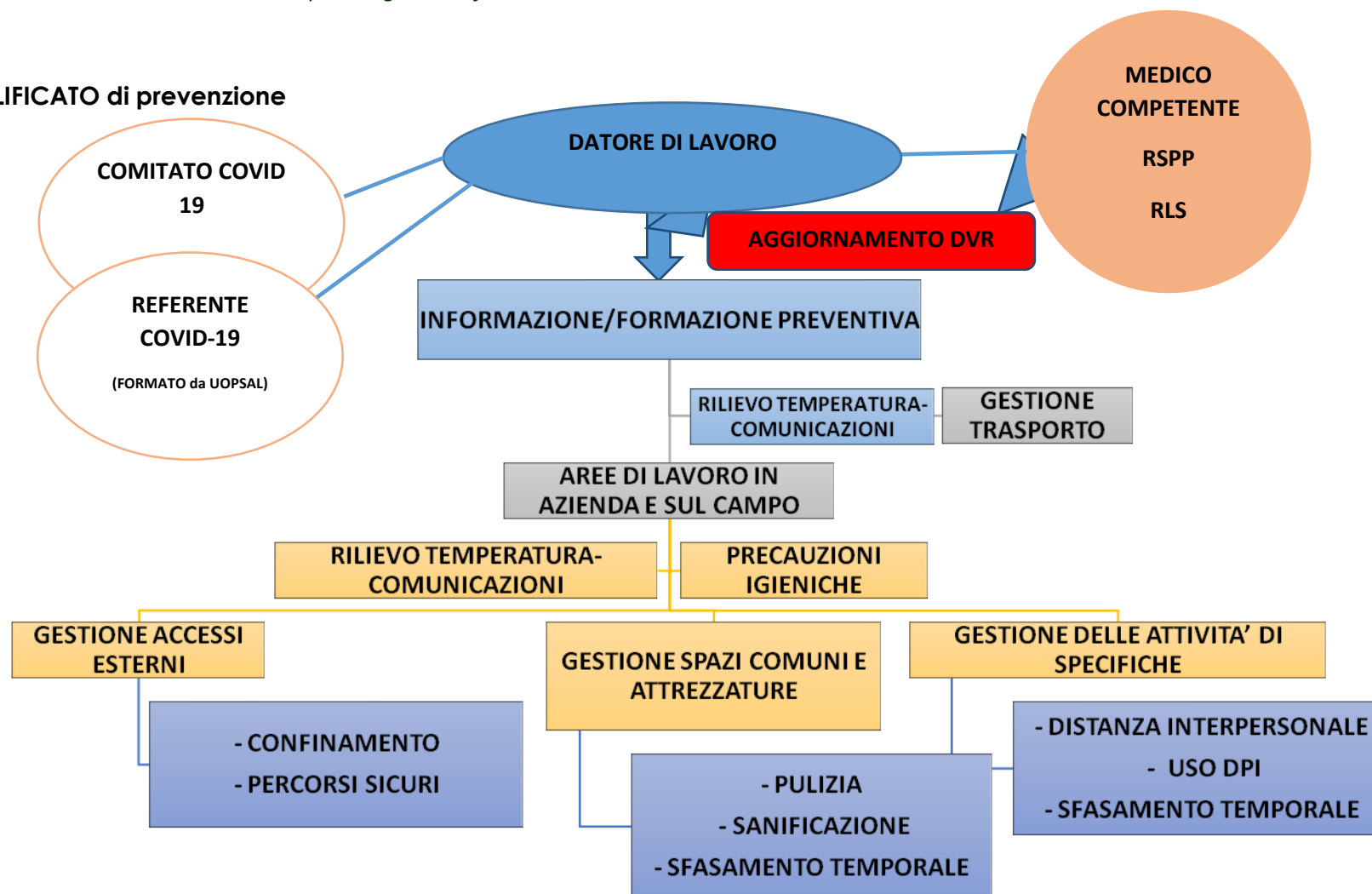
L'obiettivo che ci prefissiamo è di delineare linee guida semplici e snelle che possano effettivamente essere applicate, partendo dai profili aziendali presenti sul territorio, anche a seguito dell'attenta lettura del Protocollo condiviso nazionale 24/04/2020 e degli *INDIRIZZI PER LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19 NELLE AZIENDE* (PAT 30/04/2020). Si applicano tutte le linee guida (flussi di prevenzione) per la gestione dell'emergenza COVID-19 nelle aziende nelle parti: valutazione dei rischi e COVID 19, raccomandazioni all'interno delle aziende agricole (esteso anche alle aziende senza dipendenti); modalità di accesso in azienda; modalità di accesso fornitori/visitatori, comportamento in caso di riscontro positivo in azienda; pulizia e sanificazione di ambienti non sanitari; sorveglianza sanitaria manca nel doc principale; gestione dei lavoratori fragili; comportamenti necessari a proteggersi dall'infezione da coronavirus.

Precisazione sulla valutazione dei Rischi

L'aggiornamento della Valutazione dei Rischi è dovuta ed è possibile adempiere inserendo in appendice al DVR una specifica sezione che riassume le misure adottate per l'emergenza nelle singole aziende (sintesi negli schemi successivi). Per le aziende agricole che non hanno obbligo di DVR si raccomanda di prendere atto delle informazioni del presente protocollo nella gestione delle attività lavorative.

Le aziende agricole e le PMI potranno essere supportate dalle associazioni di categoria nella definizione di modelli standard che possano facilitare la valutazione.

Flusso SEMPLIFICATO di prevenzione



Si introduce in azienda una nuova, **facoltativa e raccomandata**, figura **REFERENTE COVID-19** (formato da UOPSAL) è opportuno sia identificata in un soggetto (può coincidere con Datore di Lavoro in particolare quando lo stesso svolge direttamente i compiti proprio del Servizio di Prevenzione e protezione) che riveste un ruolo con competenze in materia di salute e sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/08 supporta le attività all'interno delle propria azienda per l'applicazione delle misure di prevenzione per il controllo COVID 19, per sensibilizzare, informare e formare il personale.

PUNTI FONDAMENTALI DA ATTENZIONARE il Datore di Lavoro, dipendenti, tirocinanti, collaboratori, lavoratori autonomi

N.	ATTIVITA' DA FARE	COME	ESEMPI E RISOLUZIONI
	AGGIORNAMENTO DVR (appendice)	Appendice specifica sezione del DVR che riassume le misure adottate per l'emergenza nelle singole aziende.	Informazioni alla vostra associazione di categoria
1.	QUANDO RIMANERE A CASA	Obbligo di rimanere al proprio domicilio e chiamare il proprio medico di Medicina generale	Stare a casa se abbiamo - Temperatura oltre i 37.5 gradi, o in presenza di sintomi - Se nelle ultime 24 ore i conviventi al soggetto abbiano manifestato sintomi - Avuto contatti negli ultimi 14 gg con soggetti positivi al Covid19 Obbligo di avvisare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro.
2.	COMUNICAZIONI	Comunicazioni al datore di lavoro ogni giorno	Comunicazione dello stato di salute propria dei propri conviventi nonché del contatto con persone positive al Covid-19, nei 14 giorni precedenti. Comunicazione iniziale e solo successive per variazioni.
3.	RILEVAZIONE DELLA TEMPERATURA CORPOREA	Favorire la misurazione della temperatura all'accesso in azienda per lavoratori, fornitori, e comunicazione da parte dei visitatori e da altri utenti anche per chi utilizza il mezzo di trasporto direttamente verso il sito lavorativo; può essere accettata una comunicazione anche orale.	Non sarà possibile entrare nel caso di temperatura 37.5 °C. andrà allertato il Medico Competente o il proprio Medico di Medicina Generale. La misurazione potrà essere rilevata e non sarà registrata. Saranno compilati i moduli informativa Privacy
4.	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	Mettere a disposizione dei dipendenti (o equiparati) DPI (mascherine chirurgiche e guanti); obbligo di utilizzo in ogni situazione <u>dove il distanziamento di 1 metro non sia possibile</u> (criterio di distanza “droplet”).	Tenendo presente che in ogni singola mansione e attività possono essere già previsti dispositivi di protezione di efficacia anche superiore. Le mascherine sono solo consigliate se il lavoro non coinvolge dipendenti o equiparati e <u>se avviene esclusivamente tra persone conviventi</u>. Situazioni di emergenza, infortuni: dotazione di mascherine FFP2 e guanti nella cassetta Primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto.
5.	DIVIETO DI ASSEMBRAMENTO.	Vietati gli assembramenti ad esempio pausa pranzo, coffe break, spogliatoio e altro Pulizia giornaliera e periodica disinfezione luoghi ad uso comune Garantire la ventilazione e ricambio d'aria	Eventuale turnazione pause, entrate. Limitare il tempo di permanenza nei luoghi chiusi e il numero di persone. Attenzione per le pause pranzo, si consiglia di consumarli sul posto organizzati dal datore di lavoro al sacco, in luoghi dove sia permesso il distanziamento. MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO
6.	DISTANZIAMENTO TRA LE PERSONE	Garantire il mantenimento della distanza interpersonale Garantire l'aerazione degli ambienti e se vi fossero impianti di ventilazione e termoconvettori la loro regolare sanificazione e installazione di meccanismi di igienizzazione (criterio di distanza “droplet”).	Postazioni di lavoro e lavoro all'aperto Almeno 1-2 metro. Si consiglia di: - Valutare spazi chiusi (mense, alloggi, altro) e conseguente n. massimo di persone all'interno di spazi accettato per mantenere distanza con aerazione costante. - All'aperto mantenere piccoli gruppi di lavoro composti dalle stesse persone nei giorni e mantenere il distanziamento MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO
7.	IGIENE DELLE MANI E DELLE SECREZIONI RESPIRATORIE	Sistematico Lavaggio e igienizzazione delle mani.	Devono essere messi a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani. Applicare la buona prassi per il contenimento (non toccarsi viso, occhi e bocca, se si dovesse starnutire farlo nel gomito per contenere dispersione goccioline e altro)
8.	GESTIONE DEI CASI POSITIVI	Non adibire ad attività lavorativa il Lavoratore sottoposto alla misura della quarantena Tempestiva segnalazione al datore di Lavoro di: Eventuali test diagnostici positivi Contatti con persone positive (quarantena) Sviluppo di sintomi durante il lavoro COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE CON Azienda Sanitaria e Medico Competente	IN QUALSIASI CASO: - Far indossare tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore; Isolare in luogo adatto dare informazione al lavoratore come tornare e rimanere presso la propria abitazione evitando l'utilizzo di mezzi di trasporto pubblici; - Il lavoratore/altro avvisa, poi, proprio medico di medicina generale o il servizio di continuità assistenziale, anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia; - Percorsi all'interno dell'azienda, evacuazione delle persone dai luoghi visitati dalla persona e loro disinfezione e igienizzazione; - Mappatura dei contatti diretti con altre persone con isolamento fiduciario di 14 giorni.
9.	Gestione SUPERFICI UTILIZZATE	Pulizia ed igienizzazione	Sanificazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni, puntuale con igienizzanti se usato da persone diverse ES: USI DI PIANI DI LAVORO
10.	UTENSILI	Pulizia ed igienizzazione Favorire l'uso singolo	Sanificazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni, puntuale con igienizzanti se usato da persone diverse. ES. CONTENITORI, CARRELLI, CARRIOLE, ECC
11.	TUTTE LE ATTREZZATURE	Pulizia ed igienizzazione Favorire l'uso singolo	Sanificazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni, puntuale con igienizzanti se usato da persone diverse. ATTREZZATURE UTILIZZATE IN COMUNE anche se si utilizzano guanti
12.	UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO	Evitare il più possibile l'uso cumulativo Per l'uso cumulativo di furgoni 50% della capienza Pulizia e sanificazione	- Se uso singolo pulizia giornaliera se cumulativo igienizzare ad ogni cambio Aerazione continua da finestrino non usare ventilazione forzata USO DPI mascherine chirurgiche e guanti Caso di emergenza predisporre cassetta di primo soccorso con Maschere FFP2.
13.	ALLOGGI DEGLI STAGIONALI	Pulizia e sanificazione; Garantire il ricambio d'aria costante	Pulizia giornaliera con detergenti comuni Disinfezione periodica ad ogni cambio ospite e comunque settimanale degli alloggi, dalle camere alle sale pranzo ai bagni.
14.	CAMPO APERTO,	Garantire la disponibilità di acqua, detergenti e dispenser di gel idroalcolici per il lavaggio delle mani	
15.	FORMAZIONE INFORMAZIONE	Formazione solo in FAD e Videoconferenza. Aggiornamenti delle abilitazioni prorogate con la possibilità di azioni formative all'aperto con mantenimento della distanza di 1-2 metri. Referente COVID 19 facoltativa formazione UOPSAL generale su Rischio Biologico con esame finale.	- Utilizzare consulenza diretta da parte delle associazioni di categoria - Nuove informative specifiche per < 50 giornate in lingua (anche per COVID-19) Implementazione con una parte di formazione specifica Covid-19 dei corsi 12 ore lavoratori > 50 con o senza rischi specifici - Tutti (Datore di Lavoro, dipendenti, collaboratori, tirocinanti, visitatori, scambi di manodopera, aziende esterne, fornitori) dovranno essere informati/formati sulle linee guida anti-contagio e comportamenti da attuare.
16.	SORVEGLIANZA SANITARIA TUTELA DEI LAVORATORI	Svolgere le visite preventive e se possibile, non interrompere le visite periodiche di Sorveglianza sanitaria. Attuare Sorveglianza sanitaria su richiesta del lavoratore Organizzazione delle comunicazioni tra Datore di lavoro- Medico Competente e Lavoratore	Per i soggetti potenzialmente più suscettibili > 55 anni e con patologie pregresse e attuali anche attraverso una visita diretta per rivalutazione dell'idoneità alla mansione, eventuale inidoneità temporanea con l'assegnazione di mansioni consone. Alla ripresa attenta valutazione dei casi. Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI
17.	GESTIONE DELLE EMERGENZE	Implementazione della cassetta di Primo soccorso	In caso di emergenza è necessario avere preventivamente implementato il contenuto della cassetta di Primo soccorso con guanti, occhiali, e mascherine FFP2 senza valvola, da fornire alle persone che attivano il primo soccorso e per il trasporto eventuale.
18.	GESTIONE RIFIUTI	Le mascherine, i guanti, fazzoletti di carta devono essere correttamente smaltiti. (anche per il personale delle pulizie)	Condizioni normali (no sintomi no positivi): Frazione di rifiuti indifferenziati. Si consiglia di avere in azienda o in campo cestini di raccolta contenitori chiusi con apertura a pedale. Condizioni speciali (sintomi e/o positivi): Indifferenziata ma raccolti in due sacchetti di plastica uno dentro l'altro e conferiti in un contenitore dedicato chiuso con apertura a pedale.

ATTIVITA' AGRICOLE DA ATTENZIONARE CON MONITORAGGIO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO

DOPO ATTENTA LETTURA DEL DOCUMENTO DEL VADEMECUM PROVINCIALE. COMPORTAMENTI CORRETTI ANTI CONTAGIO IN PARTICOLARE IL DISTANZIAMENTO almeno 1 metro, INFORMATIVA ANCHE PRATICA USO CORRETTO DPI, GESTIONE DELLE EMERGENZE, USO DEGLI SPAZI COMUNI E MODALITA' PULIZIA E SANIFICAZIONE (Tab.1).

ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

ATTIVITA'	PROTOCOLLO
Mungitura	- Cercare di mantenere distanziamento 1-2 metri e turnazione e mantenere buon ricambio d'aria. - Se distanziamento <1 metro oppure in ambienti chiusi con poca aerazione e particolarmente ristretti disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale)
Ritiro giornaliero del latte con camion botte.	- Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Disporre percorsi e stazionamenti autobotte - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate ((giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) - Non permettere all'autotrasportatore di entrare nei locali dell'azienda.
Fasi manuali di campagna	- Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - ESUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) (Es. Potatura, legatura, Vendemmia, raccolta frutta, lavori di Manutenzione del verde ecc..)
Lavori in quota con attrezzature ad uso multiplo	- Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. - Far salire e far operare sui mezzi quali carri raccolta/piattaforme mobili cercando di mantenere le distanze di sicurezza previste. - Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori - Pulizia ed igienizzazione delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) (potatura alberi da frutto, posizionamento reti antigrandine e antinsetto, diradamento frutticini/raccolta. Carri raccogli frutta/piattaforme mobili elevabili, lavori di manutenzione del verde)
Conferimento c/o magazzini Entrate fornitori (tab 1)	- Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e solo dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Pulizia ed igienizzazione mezzi degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate ((giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) Mantenere e seguire l'ordine dato dalla cooperativa (percorsi e stazionamenti)
Parto bestiame (presenza di più persone)	- Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate ((giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale)
Postazioni fisse vicine (es. linee imbottigliamento, ecc..)	- Cercare di mantenere distanziamento 1-2 metri e turnazione e mantenere buon ricambio d'aria - Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari nelle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) Adeguate ricambio d'aria
Raccolta (piccoli frutti e frutta, ecc)	- Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari e mezzi delle parti manipolate (giornaliero o puntuale se uso promiscuo e igienizzazione periodica) (Piccoli frutti e frutta, orticole ecc...)
Apicoltura vedi anche laboratori di trasformazione	- Cercare di mantenere distanziamento 1-2 metri e turnazione e mantenere buon ricambio d'aria - Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari e mezzi delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) - Particolare attenzione al nomadismo e regole per le trasferte oltre Regione/Provincia informarsi delle specifiche ordinanze per i luoghi di destinazione
Lavorazioni in serra	- Cercare di mantenere distanziamento 1-2 metri e turnazione e mantenere buon ricambio d'aria - Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - e' auspicabile turnazione del personale per evitare assembramenti - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari e mezzi delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) Adeguate ricambio d'aria
Magazzini prodotti	- Cercare di mantenere distanziamento 1-2 metri e turnazione e mantenere buon ricambio d'aria - Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e/o dove necessari guanti da lavoro o monouso es: uso di attrezzature macchinari) - SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari e mezzi delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) - Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto - Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione Ventilazione con filtri sanificati, Convettori, oppure ricambio dell'aria frequente

ATTIVITA' AGRICOLE DA ATTENZIONARE CON MONITORAGGIO DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO
DOPO ATTENTA LETTURA DEL DOCUMENTO DEL VADEMECUM PROVINCIALE. COMPORTAMENTI CORRETTI ANTI CONTAGIO IN PARTICOLARE IL DISTANZIAMENTO almeno 1 metro, INFORMATIVA ANCHE PRATICA USO CORRETTO DPI, GESTIONE DELLE EMERGENZE, USO DEGLI SPAZI COMUNI E MODALITA' PULIZIA E SANIFICAZIONE (Tab.1). ALTRE SUCCESSIVE ATTIVITA'

ATTIVITA'	PROTOCOLLO
LABORATORI DI TRASFORMAZIONE e cucine	- Disporre l'uso continuo nella manipolazione trasformazione e confezionamento di DPI (Mascherine chirurgiche e dove è necessario guanti ad uso alimentare) SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) - Idoneo abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione - Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione - Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione Aggiornare manuale HACCP in materia di COVID-19
Spesa a Domicilio	Preparazione, carico, trasporto e consegna - Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione - Attenzione particolare nella preparazione delle spese rispettare l'autocontrollo igienico sanitaria e uso dei DPI - Disporre l'uso nella manipolazione di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti). Cambiare i guanti ad ogni consegna. SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE (di loro proprietà) DELLE MANI per il consumatore - Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario maneggiando con i DPI, soprattutto catena del freddo - Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 METRI - Se uso di bancomat GUANTI monouso o in assenza sanificazione ad ogni uso (anche con prodotti specifici) - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, mezzi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione almeno settimanale) Piano di gestione approfondito per le emergenze
Mercati all'aperto in riferimento alle filiere corte	- Evitare assembramenti e far rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 METRI - Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI Avventori (ALMENO MASCHERINE CHIRURGICHE) - Informativa nell'uso corretto di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. - Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati - Mercato delimitato con un entrata ed un'uscita - Entrate e uscite eventualmente con tornelli e contingentate. - Servizio d'ordine da parte degli operatori e prevedere i sussidi per l'igienizzazione delle mani - Postazioni distanziate e regolamentato l'avvicinamento al banco - Organizzazione del banco espositivo distanziamento tra prodotti e persone. - Divieto assoluto di toccare prodotti e merce. - Vietate le degustazioni e assaggi - Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e settimanale sanificazione) Piano di gestione approfondito per le emergenze
Punto Vendita filiere corte anche vivai	Per dipendenti Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI anche per avventori Per avventori informativa VISIVA sull'uso corretto di DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. Monitoraggio continuo. - Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati - Entrate contingentate per avere all'interno spazi in caso di spazi minori o uguali a 40 mq capienza massima tre persone di cui un avventore e 2 operatori, per spazi maggiori 12 mq a persona/operatore - Disporre ordine entrata ai Punti vendita e organizzare servizio d'ordine per l'afflusso corretto e distanziato delle persone al banco di esposizione. - Piano approfondito Gestione delle emergenze - Vietate le degustazioni e gli assaggi - Organizzazione dei banchi espositivi distanziamento tra prodotti e persone. - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e settimanale sanificazione) - Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione - Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno - Ricambio costante dell'aria Piano di gestione approfondito per le emergenze
Agriturismo e Malghe	Accoglienza (per il momento sospesa attiva solo in caso di lavoratori), Servizio, Cucina, pulizie (al momento del riavvio), camere, spazi comuni - Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. - Disporre ordine e distanziamento delle persone ospiti. - Organizzare l'afflusso corretto e distanziato delle persone al punto ristoro e ambienti comuni. - Favorire la turnazione e servizio in camera. - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e settimanale sanificazione) - Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati - Piano di gestione approfondito per le emergenze Prodotti lontani da avventori e serviti da una persona addetta
	Per avventori: Misurazione della temperatura o comunicazione all'arrivo degli ospiti e controllo giornaliero - Informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI e metterli a disposizione
	Pasto a domicilio Preparazione, carico, trasporto e consegna - Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione - Attenzione particolare nella preparazione delle spese rispettare l'autocontrollo igienico sanitaria e uso dei DPI - Disporre l'uso nella manipolazione di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI per dipendenti e controllo DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI per il consumatore - Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario (anche catena del freddo e del caldo) - Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 METRO - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e settimanale sanificazione) Avventori (ALMENO MASCHERINE CHIRURGICHE e se pagano con carta GUANTI monouso o igienizzazione del POS dopo l'uso)
	Fattorie didattiche (al momento del riavvio) - Attività di gruppo evitare assembramenti e solo attività all'aperto - Evitare categoricamente attività al chiuso. - Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI, informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. - Organizzazione delle attività con massimo distanziamento e possibilmente all'aperto. - Piano approfondito Gestione delle emergenze - Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e settimanale sanificazione)

PROTOCOLLO SETTORE FORESTALE

I lavori e le attività boschive (utilizzazioni forestali, interventi sulle infrastrutture, interventi ambientali, ecc.) sono caratterizzate da condizioni peculiari sia di carattere ambientale che relative alla logistica ed all'organizzazione del lavoro.

In particolare occorre tener presente che la massima parte del processo lavorativo viene svolto all'aperto, in spazi ampi normalmente isolati, e che l'organizzazione del lavoro e le modalità esecutive delle singole lavorazioni prevedono, nella quasi totalità dei casi, bassissime concentrazioni di operatori (assenza di assembramenti) e distanze interpersonali ben più ampie del minimo di sicurezza ai fini del rischio Covid 19.

Poche specifiche situazioni derogano a questi principi quali ad esempio gli spostamenti sui mezzi di trasporto per e dal luogo di lavoro, le eventuali operazioni di autosoccorso aziendale, la gestione del lavoratore con riscontro positivo sul luogo di lavoro, ecc...

Da tener presente anche come l'accesso ai cantieri boschivi avvenga prevalentemente percorrendo la viabilità forestale, caratterizzata da strade sterrate, impegnative e con presenza di limitati spazi di manovra e parcheggio in prossimità dei cantieri; viabilità transitabile spesso solo con adeguati mezzi 4x4 e condizioni che costringono a contenere il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.

Ad ogni lavoratore viene consegnata la locandina "Coronavirus: 10 comportamenti da tenere", che deve inoltre venire appesa nei luoghi di lavoro al chiuso (magazzino, ricovero in cantiere, ecc.).

Ad ogni lavoratore vengono anche consegnate, in forma grafica, le istruzioni per:

- il lavaggio delle mani con acqua e sapone,
- l'igienizzazione delle mani con soluzione alcolica,
- la corretta rimozione dei guanti
- l'identificazione delle mascherine: chirurgiche - FFP2 con e senza valvola,
- corrette modalità per l'utilizzo delle mascherine

Ogni dipendente è tenuto a rispettare le prescrizioni contenute nel protocollo nazionale e nel vademecum Provinciale "Indirizzi per la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle aziende". L'osservanza di tali indirizzi operativi è obbligatoria durante tutte le fasi lavorative, nei momenti di pausa e nel tempo necessario per raggiungere e lasciare il posto di lavoro.

Si sottolinea l'obbligo di indossare la mascherina chirurgica per tutte le lavorazioni o fasi lavorative nelle quali si opera a distanze inferiori ad 1 metro, anche se per brevi periodi (valore scritto negli indirizzi PAT).

Ad ogni lavoratore il Datore di Lavoro fornisce il seguente materiale:

-  gel igienizzante mani;
-  guanti monouso;
-  mascherine chirurgiche.

In cantiere deve essere a disposizione la seguente dotazione:

-  tanica acqua per lavaggio mani;
-  detergente;

Sui mezzi di trasporto e sui mezzi operatori deve essere presente la seguente dotazione:

-  gel igienizzante mani;
-  prodotto detergente igienizzante per le superfici;
-  guanti monouso in materiale anallergico (vinile, nitrile,...);
-  rotolo asciugatutto (eventuale acqua per il risciacquo del prodotto);
-  doppio sacchetto per la raccolta dei rifiuti e dei dpi utilizzati;
-  Kit pronto soccorso implementato di filtrante facciale FFP2 senza valvola, occhiali e guanti monouso in caso di assistenza di persona sintomatica.

I protocolli aziendali devono definire modalità e tempistiche della Pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati.

Attività specifiche

Alcune attività del settore forestale sono caratterizzate da specificità date dalla natura della lavorazione e dall'ambiente di svolgimento degli stessi. La seguente tabella elenca le attività critiche per le quali si sono previste soluzioni pratiche.

ATTIVITA'	RISOLUZIONE
Utilizzo promiscuo di attrezzatura	Indossare sempre i guanti da lavoro o i guanti monouso in dotazione nell'utilizzo di utensili/attrezzature ad uso promiscuo (ciò vale anche per le operazioni di carico e scarico e di manipolazione di eventuali forniture). Nel passaggio di attrezzature ad uso promiscuo da un lavoratore ad un altro sanificare con gli stessi presidi utilizzati per i mezzi di trasporto le superfici di contatto con le mani
Uso promiscuo mezzi d'opera	Indossare sempre i guanti da lavoro o i guanti monouso in dotazione. Negli scambi di conduttore dei mezzi forestali sanificare con gli stessi presidi utilizzati per i mezzi di trasporto le superfici di contatto con le mani Arieggiare frequentemente ed in particolare al cambio dell'operatore
Trasporto del personale per e dal cantiere	a) Ove possibile i mezzi di servizio dovranno essere utilizzati singolarmente (nel qual caso non è obbligatorio ma consigliato l'uso della mascherina); 1. Ove ciò non sia possibile andrà comunque favorito l'utilizzo di tutti i mezzi disponibili in modo da ridurre al minimo le persone al loro interno. Il numero delle persone trasportate non dovrà superare il 50% della capienza omologata (arrotondato per eccesso in caso di numeri dispari), garantendo sempre almeno un metro di distanza tra le persone, con uso di mascherine di tipo chirurgico e assicurando un frequente ricambio d'aria durante il movimento, aprendo un finestrino. Nel caso di utilizzo di autovetture saranno autorizzate solo due persone, purché una seduta sui sedili posteriori; 2. I mezzi aziendali vanno igienizzati quotidianamente sia all'inizio sia a fine giornata con prodotti a base alcolica nelle parti di contatto (volante, comandi, leva del cambio, freno a mano, maniglie, ecc...). Almeno una volta alla settimana tutti i mezzi devono essere sanificati e igienizzati in profondità (abitacolo) con procedure previste nel protocollo generale. Le attività di igienizzazione (utilizzo di gel/liquidi/prodotti nebulizzati per la pulizia delle superfici) delle attrezzature/macchinari/mezzi devono avvenire giornalmente ad ogni cambio di operatore.
Pausa pranzo	Garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro 1. Il pasto va consumato ad adeguata distanza dai colleghi; 2. Nell'uso di tenda/baracca un incaricato prepara il pranzo per la squadra e poi si consuma comunque all'aperto; 3. In caso di maltempo si può utilizzare come riparo un mezzo (furgone) o un eventuale ricovero di fortuna (tettoia, baita, ecc.) sempre garantendo il rispetto della distanza di sicurezza; 4. Altre soluzioni disposte dal Datore di Lavoro
Pausa per maltempo o inattività temporanea collettiva	Garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro e limitare il tempo di permanenza nei ripari. Se possibile suddividere i lavoratori tra ricoveri (tenda/baracca) e mezzi di trasporto. In caso di maltempo si può far ricorso a CISOA/cassa integrazione in deroga (decreto-legge 17 marzo 2020, n.18, artt. 20-21-22).

Fonti

- 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 24 aprile 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.
- Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagi da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione INAIL APRILE 2020
- Rapporto Emergenza COVID 19 Imprese Aperte lavoratori protetti Vers. 20/04/2020 Politecnico di Torino Indirizzi per la gestione rev. 2 Provincia Autonoma di Trento Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2 Rapporto ISS COVID-19 • n. 17/2020 19/04/2020
- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per l'effettuazione dell'isolamento e della assistenza sanitaria domiciliare nell'attuale contesto COVID-19. Versione del 7 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 1/2020)
- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per un utilizzo razionale delle protezioni per infezione da SARS-CoV-2 nelle attività sanitarie e sociosanitarie (assistenza a soggetti affetti da COVID-19) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 28 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 2 Rev./2020)
- Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Gestione dei Rifiuti. Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 31 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 3 Rev./2020)
- Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. Indicazioni ad interim per la prevenzione e il controllo dell'infezione da SARS-CoV-2 in strutture residenziali sociosanitarie. Versione del 17 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 4/2020 Rev.)
- Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2. Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/2020)
- Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento, del 13 aprile 2020;
- Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento, del 15 aprile 2020;
- Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento, del 19 aprile 2020;
- Ordinanza del Presidente della Provincia Autonoma di Trento, del 26 aprile 2020;
- Nota del Dipartimento sviluppo economico, ricerca e sviluppo della Provincia Autonoma di Trento, del 16 aprile 2020;