

SCHEDE DI AUTOCONTROLLO NEI MATTatoi/LABORATORI DI SEZIONAMENTO Restituzione dei dati

Dott. Manuel Tomio
Tecnico della Prevenzione

SEMINARIO:
Piano mirato della prevenzione correlato al rischio da Covid-19 nella filiera
produttiva della carne

Trento 26 ottobre 2022

- ▶ Settembre 2020 – focolai Covid
- ▶ Gruppo di lavoro – Piano mirato della prevenzione correlato al rischio da Covid-19 nella filiera produttiva della carne
- ▶ Gestione schede di autocontrollo

Fasi del PIANO MIRATO

1. Compilazione da parte delle singole aziende di una scheda di autovalutazione sul livello delle misure di prevenzione anticovid – 19 applicate
2. Invio delle schede al Dipartimento Prevenzione e al ISS (giugno–luglio 2021)
3. Valutazione complessiva dello stato del sistema di prevenzione aziendale.
4. **Restituzione dei risultati attraverso l'organizzazione di un momento informativo in cui sarà possibile confrontarsi sulle criticità rilevate e sulle proposte di miglioramento.**
5. Ulteriore fase di informazione ed assistenza alle aziende della durata di 6 mesi.
6. Attività di verifica a campione sulle aziende del settore (anche al fine di raccogliere elementi utili ad individuare buone pratiche)
7. Elaborazione linee di indirizzo di settore.



FOCUS SUI RISULTATI EMERSI DALL'ELABORAZIONE DELLE SCHEDE DI AUTOCONTROLLO (SURVEY SULLE MISURE PER IL CONTRASTO ED IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS SARS COV-2 NEI MATTATOI/LABORATORI DI SEZIONAMENTO)

Numerosità del campione

- ▶ 48 questionari inviate alle aziende
- ▶ 36 questionari compilati e trasmessi all'UOPSAL



Scheda di autocontrollo

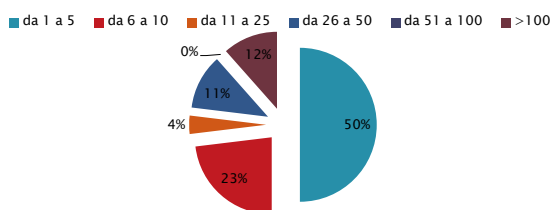
1. DESCRIZIONE E DIMENSIONI
2. INFORMAZIONE
3. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA
4. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI
5. PULIZIA E SANIFICAZIONE
6. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI
7. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI (DPI) ANTI CONTAGIO
8. **AERAZIONE (AERAZIONE NATURALE, VENTILAZIONE MECCANICA/ARIA CONDIZIONATA)**
9. DISTANZA INTERPERSONALE
10. **ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**
11. ASPETTI PECULIARI DEL COMPARTO LAVORAZIONI CARNI



1 – DESCRIZIONE E DIMENSIONI

- ▶ Le principali specie macellate/lavorate in Provincia di Trento sono rappresentate da bovini e suini.
- ▶ Lavorazioni su 5 giorni a settimana (50%)
- ▶ Nel 73% dei casi all'interno degli stabilimento operano in maniera stabile ditte terze.

Operatori totali



2-INFORMAZIONE

Risultati molto positivi

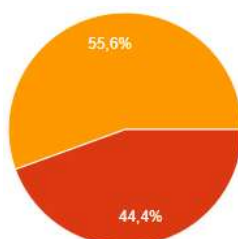
Nel 100% dei casi le aziende hanno risposto che i lavoratori sono stati informati.

- ▶ Obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre o altri sintomi influenzali
- ▶ Obbligo di rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro
- ▶ Obbligo di informare tempestivamente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante il lavoro



3-MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Nella maggior parte dei casi sono state adottate procedure per impedire l'ingresso in azienda di persone con temperatura superiore a 37,5



- No
- Sì, con la sola informazione e/o autodichiarazione
- Sì, con informazione e misurazione della temperatura corporea



4-MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

- ▶ Nel 97% dei casi per l'accesso di fornitori esterni sono state individuate **procedure di ingresso, transito e uscita**.
- ▶ Nel 67 % dei casi per il personale esterno sono stati individuati/installati **servizi igienici dedicati**.
- ▶ Nel 97% dei casi il DL ha informato le imprese esterne sulle procedure anticontagio applicate
- ▶ Nel 94% dei casi il DL verifica il rispetto delle disposizioni aziendali.



5-PULIZIA E SANIFICAZIONE

- ▶ Risultati positivi.
- ▶ Nella quasi totalità delle aziende (97%) che hanno aderito alla compilazione del questionario, l'azienda provvede ad assicurare la **PULIZIA GIORNALIERA** dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro, degli spogliatoi, delle aree comuni e di svago, tastiere, schermi touch, mouse, locali mensa, tastiere distributori.
- ▶ Nel 100% dei casi viene dichiarato che l'azienda provvede ad assicurare la **SANIFICAZIONE PERIODICA** dei vari locali.
- ▶ Nel 50% dei casi la sanificazione avviene con frequenza giornaliera.

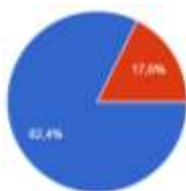
6-PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

- ▶ Tutte le aziende hanno messo a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani i quali sono nel 100% dei casi facilmente accessibili a tutti i lavoratori.



7-DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI (DPI) ANTI CONTAGIO

L'azienda ha previsto l'adozione di DPI anti contagio?



- **SEMPRE**, in tutte le postazioni di lavoro indipendentemente dalla possibilità di poter lavorare o meno a distanza superiore ad un metro.
- **SOLO** nelle circostanze in cui non è garantito ai lavoratori di lavorare sistematicamente a distanza superiore ad un metro.
- **NO** in quanto è garantito ai lavoratori di lavorare sistematicamente a distanza superiore ad un metro.

- ▶ Nell'83% dei casi l'azienda ha previsto l'**adozione di DPI anticontagio sempre**, in tutte le postazioni di lavoro indipendentemente dalla possibilità di poter lavorare o meno a distanza superiore ad un metro.
- ▶ Nel 17% dei casi **SOLO** nelle circostanze in cui non è garantito ai lavoratori di lavorare sistematicamente a distanza superiore al metro.

8-AERAZIONE (AERAZIONE NATURALE, VENTILAZIONE MECCANICA/ARIA CONDIZIONATA)

Per quanto concerne il sistema di aerazione sono invece emerse delle possibili criticità.

Per quanto riguarda le aree di produzione si rileva la prevalenza di un sistema di ventilazione meccanica/aria condizionata in cui, nella quasi totalità dei casi, è presente la funzione di ricircolo dell'aria. Tale situazione risulta essere un punto critico nella gestione del rischio anticontagio COVID19, rischio aumentato se la manutenzione dell'impianto e la pulizia dei filtri non vengono regolarmente effettuate.

Nel campione esaminato la percentuale di aziende che non effettua regolarmente la manutenzione risulta essere inferiore al 5%.

Solo nel 13% dei casi è presente un registro di manutenzione dell'impianto.



9-DISTANZA INTERPERSONALE

Dalla analisi dei dati risulta una buona gestione della misura anticontagio del distanziamento interpersonale.

- ▶ Nel 56% dei casi l'azienda ha predisposto una **diversa ripartizione e/o assegnazione degli spazi** per rispettare la distanza minima di almeno 1 metro di separazione tra i presenti, mentre nel 44% dei casi non si è reso necessario.
- ▶ Nell'88 % dei casi l'**accesso agli spazi comuni** (mensa, spogliatoio, aree fumatori, distributori di bevande e/o snack,...) è **contingentato**, con previsione di un **tempo ridotto di permanenza** e del mantenimento della **distanza di sicurezza** di almeno 1 metro tra le persone che li occupano.



10-ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- ▶ 83% dei casi si è fatto ricorso allo **smart working**
- ▶ 64% dei casi è stata applicata la **turnazione dei dipendenti** addetti alla produzione
- ▶ 59% dei casi ha utilizzato **ammortizzatori sociali**
- ▶ 65 % dei casi sono stati utilizzati di periodi di ferie arretrati.



10-ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- ▶ Nel 42% dei casi è stato costituito un **Comitato aziendale** (con partecipazione di RLS e rappresentanze sindacali) per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo anti-diffusione del virus Covid-19.
- ▶ 88% dei casi è stato **integrato il Documento di Valutazione dei Rischi** in funzione del rischio da contagio da SARS-CoV-2.

L'aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi è fondamentale per la gestione del rischio e per la messa punto di misure di prevenzione e protezione e l'inosservanza di tale obbligo di legge è sanzionabile.



11 – ASPETTI PECULIARI DEL COMPARTO LAVORAZIONI CARNI

- ▶ Non sembrerebbero emergere criticità per aumentato rischio di contagio nella gestione di lavorazioni peculiari quali per esempio l'utilizzo di **getti d'acqua ad alta pressione**, la **depilazione dei suini** e la **nebulizzazione di acqua** nelle aree pre-macellazione di sosta degli animali vivi.
- ▶ Risulta infatti che vengono rispettate le distanze di sicurezza tra lavoratori e, per integrazione con i dati forniti dalla sezione 7 (DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI ANTI CONTAGIO), non sembra nella maggior parte dei casi rendersi necessaria l'adozione di ulteriori DPI rispetto a quanto già in uso.



CONCLUSIONI

AERAZIONE

Si richiama la necessità di porre particolare attenzione alla funzione ricircolo e alla gestione degli impianti. **E' consigliabile predisporre – se non già esistente – un layout dettagliato di tutti gli impianti presenti nell'ambiente di lavoro in modo tale da conoscere le specifiche caratteristiche tecniche.**

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

L'aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi è fondamentale per la gestione del rischio e per la messa punto di misure di prevenzione e protezione.





GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Dott. Manuel Tomio
Tecnico della Prevenzione

SEMINARIO:
**Piano mirato della prevenzione correlato al rischio da Covid-19 nella filiera
produttiva della carne**

Trento 26 ottobre 2022