



*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 - Rev.4

28 maggio e 10 giugno 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.....	4
Flusso SEMPLIFICATO di prevenzione.....	5
Tabella 1 MISURE ANTICONTAGIO GENERALI II Datore di Lavoro, dipendenti, tirocinanti, collaboratori, lavoratori autonomi.....	6
SETTORE AGRICOLO.....	8
ATTIVITÀ LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA Tabella 2a, 2b, 2c.....	10
a) <i>Tabella 2a Settore zootecnica</i>	
i) Mungitura	
ii) Ritiro giornaliero del latte	
iii) Parto bestiame	
iv) Apicoltura	
b) <i>Tabella 2 b Settore ortofrutticole e florovivaismo</i>	
i) Fasi Manuali in Campagna	
ii) Lavori in quota	
iii) Raccolta	
iv) Conferimento	
c) <i>Tabella 2c vale per tutti i settori</i>	
i) Postazioni fisse vicine	
ii) Lavorazioni in serra	
iii) Magazzini prodotti	
ATTIVITÀ CONNESSE ALL'AGRICOLTURA Tabella 3 a,b,c,d e Tabella 4.....	13
2) Tabella 3 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare:	
a) <i>Tabella 3 a Attività connesse</i>	
i) Laboratori di trasformazione	
ii) Spese a domicilio	
iii) Mercato all'aperto	
iv) Punto Vendita e mercati coperti	
b) <i>Tabella 3 b Altre attività connesse</i>	
i) Laboratori di trasformazione	
ii) Manutenzione del Verde	
iii) Sgombero neve	
iv)	
3) Tabella 4 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare Agriturismo:	
a) <i>Tabella 4a</i>	
i) Per tutti i settori	
ii) Accoglienza	
iii) Servizi alla persona	
iv) Punto Vendita	
b) <i>Tabella 4b</i>	
i) Fattorie didattiche	
ii) Pasti a domicilio e da asporto	
iii) Agri-campeggio	
c) <i>Tabella 4c</i>	
i) Ristorazione	
ii) Pernottamenti	
d) <i>Tabella 4d</i>	
i) Enoturismo	
ii) Malga	
iii) Strade del Vino, Formaggi ecc..	

GESTIONE FLUSSI DIPENDENTI STRANIERI.....	18
DISPOSIZIONI COVID-19 – Settore Foreste.....	20
Attività specifiche.....	21
DISPOSIZIONI COVID-19 – settore forestale – ditte provenienti dall'estero	21
DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE PER DITTE FORESTALI PROVENIENTI DALL'ESTERO	21
NORME SPECIFICHE PER I CANTIERI CON DOMICILIO PER ESPLETAMENTO DEL PERIODO DI SORVEGLIANZA SANITARIA E ISOLAMENTO FIDUCIARIO.....	22
RICHIAMO AL PROTOCOLLO DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO IN AGRICOLTURA E NEI LAVORI FORESTALI	23
Richiamo agli Allegati del protocollo generale	
• ALLEGATO 1 Aereazione e Ventilazione	
• ALLEGATO 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione	
• ALLEGATO 3 Gestione Rifiuti	
• ALLEGATO 4 Uso corretto delle Mascherine	
• ALLEGATO 5 Uso corretto dei guanti	
• ALLEGATO 6 Aule Formazione schema distanze	
• ALLEGATO 7 Riepilogo delle classi di rischio e aggregazione sociale	

Premessa

L'obiettivo delle linee guida 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 le prassi definite si abbinano alla 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, siano esse di piccole che di grandi dimensioni 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).

Con il contributo del gruppo di lavoro settoriale e del sottogruppo Covid-19 del Comitato:

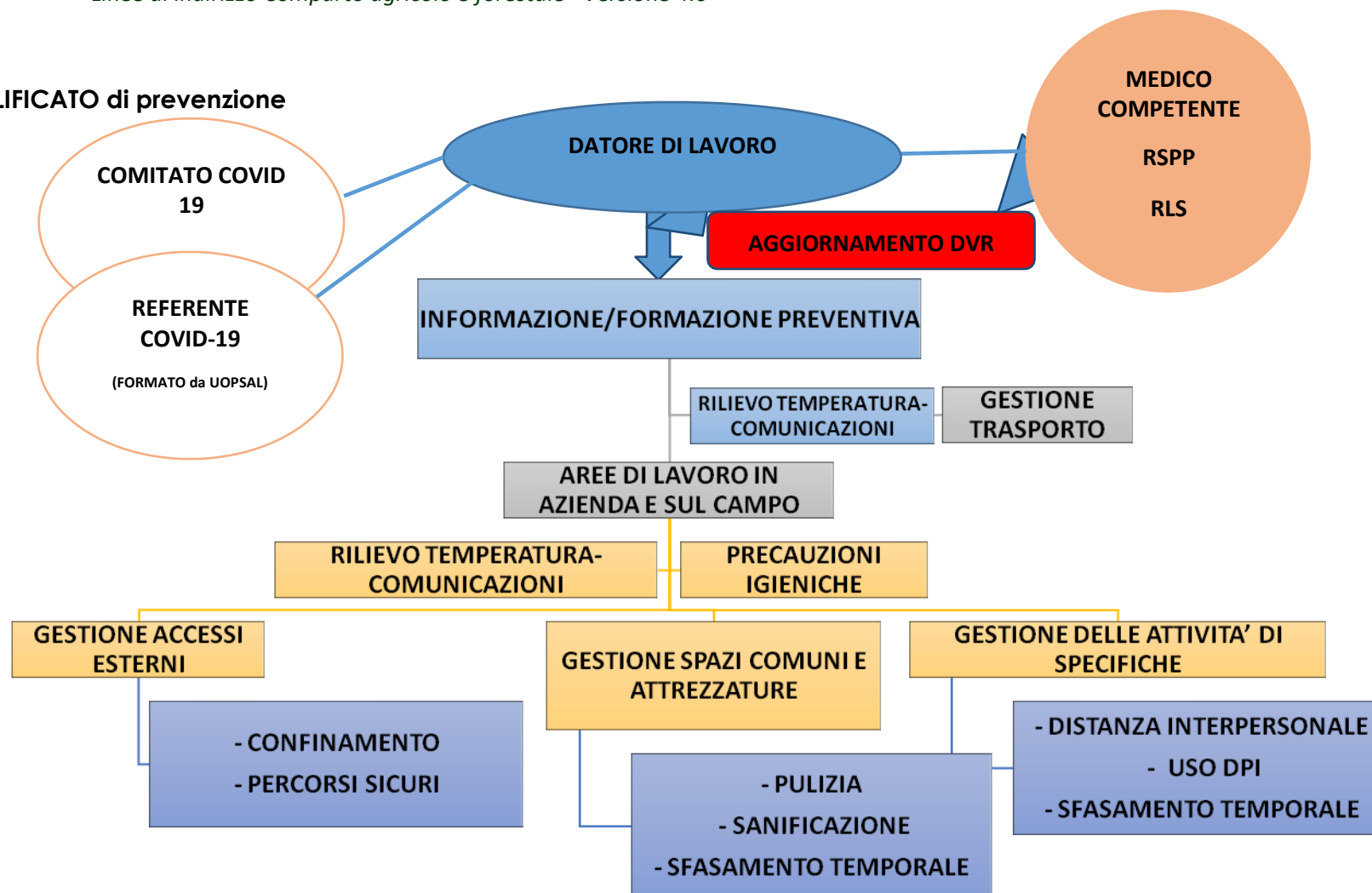
- **Barbara Battistello**
barbara.battistello@coldiretti.it
Rappresentante Associazioni di categoria Agricole (referente)
- **Marcello Cestari**
marcello.cestari@provincia.tn.it - Uff. Sicurezza negli Ambienti di Lavoro -PAT
- **Fulvio Gaimo**
f.gaimo@uiltn.it - UiLa - Trento
- **Laura Vicentini**
laura.vicentini@provincia.tn.it - 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

Gruppo di lavoro per dipendenti stranieri in agricoltura

Dipartimento. Agricoltura – dott. Romano Masè

Dipartimento Prevenzione APSS – dott. Antonio Ferro

Flusso SEMPLIFICATO di prevenzione



Si introduce in azienda una nuova, **facoltativa e raccomandata**, figura **REFERENTE COVID-19** (formato da UOPSAL link corso on line <https://fad01.tsm.tn.it/referente-covid19>) è opportuno sia identificata in un soggetto (può coincidere con Datore di Lavoro in particolare quando lo stesso svolga 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 della propria azienda per l'applicazione delle misure di prevenzione per il controllo COVID 19, per sensibilizzare, informare e formare il personale.

TABELLA 1 MISURE ANTICONTAGIO GENERALI il Datore di Lavoro, dipendenti, tirocinanti, collaboratori, lavoratori autonomi

N.	MISURA	ATTIVITA DA FARE	RISOLUZIONE
1.	AGGIORNAMENTO DVR (appendice)	Appendice specifica del DVR che riassume le misure adottate per l'emergenza COVID 19 nelle singole aziende.	Reperimento Informazioni presso la vostra associazione di categoria.
2.	RIMANERE A CASA	Obbligo di rimanere al proprio domicilio e chiamare il proprio medico di Medico di Base	Stare a casa se: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
3.	COMUNICAZIONI	Comunicazioni da dare 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.
4.	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 superiore o uguale a 37.5 °C. andrà allertato il Medico Competente e il proprio Medico di Medicina Generale. La misurazione potrà essere rilevata e non sarà registrata. Saranno compilati i moduli informativa Privacy se superata la temperatura di 37.5°.
5.	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	Mettere a disposizione dei dipendenti (o equiparati) DPI (mascherine chirurgiche e guanti); dove il distanziamento di 1 metro non sia possibile obbligo di utilizzo in ogni situazione (per i guanti ove possibile altrimenti uso di guanti da lavoro o frequente igienizzazione delle mani) (criterio di distanza "droplet"). Allegato 4 e 5 Uso dei DPI Protocollo generale.	Bisogna tenere presente che in ogni singola mansione e attività possono essere già previsti dispositivi di protezione di efficacia anche superiore quindi utilizzare i DPI prescritti per le mansioni specifiche. Nel caso di conviventi le mascherine sono solo consigliate. Situazioni di emergenza, infortuni: dotazione di mascherine FFP2 o FFP3 senza valvola, guanti e occhiali nella cassetta primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto.
6.	DIVIETO DI ASSEMBRAMENTO.	Vietati gli assembramenti ad es. pausa pranzo, coffee break, spogliatoio e altre situazioni. Pulizia e disinfezione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione e sanificazione, Protocollo generale) giornaliera e periodica dei luoghi ad uso comune garantendo la ventilazione e frequente ricambio d'aria. (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)	Eventuale turnazione pause ed 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 (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) la loro periodica sanificazione e installazione di meccanismi di igienizzazione.	Postazioni di lavoro e lavoro all'aperto Distanza di lavoro ad almeno 1 metro. Si consiglia di: Valutare spazi chiusi (mense, alloggi, altro) e conseguente n. massimo di persone all'interno degli spazi accettato per mantenere distanza con aerazione corretta costante. <ul style="list-style-type: none"> ▪ All'aperto mantenere piccoli gruppi di lavoro composti se possibile 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 con soluzione idroalcolica a disposizione delle mani.	Devono essere messi a disposizione idonei mezzi detergenti ed igienizzanti 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 vedi decalogo del Ministero della Salute)
8.	GESTIONE DEI FORNITORI e MANUTENTORI	Ridurre al minimo possibile la penetrazione di soggetti estranei in azienda. Limitare il più possibile il tempo di permanenza. Creare percorsi dedicati per la sosta ed eventualmente fornire DPI comprensivi di copri scarpe se si entra in azienda. Possibilmente mettere a disposizione un servizio sanitario ad uso dei fornitori/manutentori.	MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO. Intensificare in caso di penetrazione in azienda l'igienizzazione degli spazi, attrezzature delle superfici usate. disinfezione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione e sanificazione, Protocollo generale). Informare i fornitori e/o Manutentori delle misure anti-contagio adottate in azienda.
9.	GESTIONE DEI CASI POSITIVI	Non adibire tassativamente ad attività lavorativa il Lavoratore sottoposto alla misura della quarantena. <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ol style="list-style-type: none"> 1) Far indossare tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore; 2) Isolare in luogo adatto dare informazione al lavoratore come tornare e rimanere presso la propria abitazione evitando l'utilizzo di mezzi di trasporto pubblici; 3) Il lavoratore/altro avvisa, poi, proprio medico di Medico di Base o il servizio di continuità assistenziale, anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia; 4) Percorsi all'interno dell'azienda, evacuazione delle persone dai luoghi visitati dalla persona e loro disinfezione e igienizzazione; 5) Mappatura dei contatti diretti con altre persone con isolamento fiduciario di 14 giorni. Situazioni di emergenza, infortuni: dotazione di mascherine FFP2 o FFP3 senza valvola, guanti e occhiali nella cassetta primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto.
10.	Gestione SUPERFICI UTILIZZATE	Pulizia ed igienizzazione e sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione e sanificazione, Protocollo generale)	Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni e con igienizzanti se usato da persone diverse Sanificazione periodica. ES: maniglie, superfici di lavoro, cellulare, tablet, PC, sanitari e rubinetti
11.	UTENSILI	Pulizia ed igienizzazione, disinfezione e sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Favorire l'uso singolo	Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni-e con igienizzanti se usato da persone diverse. Sanificazione periodica ES. CONTENITORI, CARRELLI, CARRIOLE, ECC
12.	TUTTE LE ATTREZZATURE	Pulizia ed igienizzazione e sanificazione (scheda Pulizia, igienizzazione e sanificazione allegata) Favorire l'uso singolo	Pulizia e igienizzazione a cadenza giornaliera e puntuale ad ogni uso con detergenti comuni-e con igienizzanti se usato da persone diverse. Sanificazione periodica ATTREZZATURE UTILIZZATE IN COMUNE attività da fare anche se si utilizzano guanti.
13.	UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO	Evitare il più possibile l'uso promiscuo Per l'uso cumulativo di furgoni 50% della capienza (approssimazione all'eccesso ovvero furgoni da 9 uso per 5) Pulizia e sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Se uso singolo pulizia giornaliera se cumulativo igienizzare ad ogni cambio; 2) Aerazione continua da finestrino non usare ventilazione forzata con ricircolo; 3) USO DPI mascherine chirurgiche e guanti; Caso di emergenza predisporre cassetta di primo soccorso con Maschere FFP2 o FFP3 o superiori, guanti e occhiali nella cassetta Primo soccorso, per la prevenzione anti-contagio durante l'assistenza e il trasporto. Mettere a disposizione igienizzanti per le mani.

Continuazione Tabella 1

N.	MISURA	ATTIVITA' DA FARE	RISOLUZIONE
14	ALLOGGI DEGLI STAGIONALI	Se possibile uso singolo delle stanze oppure mantenimento delle stesse persone all'interno delle camere come pure l'uso dei bagni. Garantire la Pulizia, igienizzazione giornaliera e la sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale). Informative per la corretta igiene personale. Garantire il ricambio d'aria costante (Allegato 1 Ventilazione).	Pulizia giornaliera con detergenti comuni Disinfezione giornaliera e periodica e ad ogni cambio degli alloggi, dalle camere, bagni e degli spazi comuni alle sale pranzo ai bagni e sanificazione periodica ed ad ogni cambio ospite. Cercare di mantenere gli stessi ospiti nelle stanze. Gestione di sintomatici o COVID 19
15.	CAMPO APERTO	Garantire la disponibilità di acqua, detergenti e dispenser di gel idroalcolici per il lavaggio delle mani	MASCHERINE OBBLIGATORIE QUANDO IL DISTANZIAMENTO NON PUO' ESSERE GARANTITO.
16.	FORMAZIONE INFORMAZIONE	Favorire Formazione solo in FAD e Videoconferenza nel periodo di emergenza COVID-19. Aggiornamenti delle abilitazioni prorogate con la possibilità di azioni formative all'aperto per le attività pratiche con mantenimento della distanza di 1 metro. Al momento della riapertura Rimandiamo al Protocollo generale Formazione lavoratori e Allegato 6 Schema aula con tavoli e senza Referente COVID 19 facoltativa (formazione UOPSAL generale su Rischio Biologico con esame finale https://fad01.tsm.tn.it/referente-covid19)	<ul style="list-style-type: none"> 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.
17.	SORVEGLIANZA SANITARIA TUTELA DEI LAVORATORI	Svolgere le visite preventive e se possibile, non interrompere le visite periodiche di Sorveglianza sanitaria. (SE IN AZIENDA) Attuare Sorveglianza straordinaria sanitaria su richiesta del lavoratore Organizzazione delle comunicazioni tra Datore di lavoro- Medico Competente e Lavoratore Possibilità di Attivare Sorveglianza Sanitaria anche per Datori di lavoro che non hanno l'obbligatorietà dal Dlgs 81/08 (anche con supporto medici INAIL fino al 31/07/20.	Per i soggetti potenzialmente più suscettibili e con patologie pregresse e attuali anche attraverso può essere richiesta dal lavoratore una visita diretta per rivalutazione dell'idoneità alla mansione, eventuale inidoneità temporanea con l'assegnazione di mansioni consone. Alla ripresa del lavoro attenta valutazione dei singoli casi. Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti) E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI a disposizione dei lavoratori
18.	GESTIONE DELL'AMBULATORIO	Se presente Ambulatorio in azienda: <ul style="list-style-type: none"> Spazio dedicato con arredo idoneo e dispositivi monouso. Prodotti per l'igienizzazione/disinfezione attrezzature e superfici Presenza di lavandino con acqua calda e fredda e carta Fornitura al Medico Competente DPI (mascherine FFP2 o superiori senza Valvola, Tuta protettiva, Visiera protettiva occhi, guanti monouso). Cassetta Primo soccorso implementata vedi Gestione dell'emergenza. 	Entrata dei lavoratori con mascherine chirurgiche e guanti monouso. A disposizione gel idroalcolico in entrata ed in uscita. Assicurare igienizzazione puntuale ad ogni uso e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) DPI a disposizione. Sussidi per la frequente igienizzazione. Corretta aerazione dei locali (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
19.	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 o FFP3 senza valvola, da fornire alle persone che attivano il primo soccorso e per il trasporto eventuale.
20.	GESTIONE RIFIUTI	Le mascherine, i guanti, fazzoletti di carta devono essere correttamente smaltiti (anche per il personale delle pulizie). Allegato 3 Gestione dei Rifiuti, Protocollo generale.	Condizioni normali (no sintomi no positivi): Sacco chiuso (non comprimerli) e smaltirlo come Frazione di rifiuti indifferenziati. Si consiglia di avere in azienda o in campo cestini di raccolta (contenitori chiusi) con apertura a pedale. NON INTERRUPE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA. Condizioni speciali (sintomi e/o positivi): Doppio Sacco chiuso (non comprimerlo) e smaltirlo come Frazione di rifiuto indifferenziato ma raccolti in due sacchetti di plastica uno dentro l'altro e conferiti in un contenitore dedicato chiuso con apertura a pedale. INTERROMPERE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA.
21	GESTIONE DIPENDENTI CE E SHENGEN	Dal DPCM 17/04/2020 art. 4 comma 9 NON è più obbligatoria la quarantena fiduciaria dal 3 giugno 2020.	Seguono tutte le misure anti-contagio recitate nel Protocollo generale e Agricoltura e Foreste.
22	GESTIONE EXTRA COMUNITARI E EXTRA SHENGEN	Qualora ancora sussista o venga reintrodotta a livello statale l'obbligo di quarantena, vista la specifica Ordinanza del Presidente della Provincia di seguito gli indirizzi per la quarantena attiva. <ul style="list-style-type: none"> Comunicazione con modulo specifico a Autorità sanitaria segreteria@apsstn.it Isolamento Attivo Divieto di contatti sociali Divieto di spostamento Sempre reperibili da APSS Gli operatori non si allontanano dall'azienda per l'intera durata del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario. 	<ul style="list-style-type: none"> Sia assicurato un alloggio idoneo nell'azienda o nelle immediate vicinanze della stessa ove gli operatori possano domiciliare nel corso del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario. Alloggi camere singole eccetto gruppi considerati nuclei familiari (vedi gestione dipendenti stranieri pag. 18). Le unità abitative potranno anche annoverare Camper, Roulottes che rispettino le norme igienico sanitarie; Rispetto del distanziamento sociale eccetto gruppi paragonabili a nuclei familiari; Massimo distanziamento e nessun contatto con autotrasportatori, manutentori, fornitori; L'attività lavorativa sia svolta nel massimo distanziamento sociale tra gli operatori che in contemporanea svolgono l'attività nella medesima azienda; Informazione e Formazione in lingua per la comprensione delle norme anti-contagio; Per Emergenze Vedi Gestione Emergenze e Gestione Casi Covid 19.

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 03. Pescare e Allevare pesci;
- 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.
- Codice ATECO 56. per la ristorazione agrituristica

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.

Referente COVID 19

Al fine di supportare il datore di lavoro nella fase di riavvio dell'attività, è fortemente **raccomandata** all'interno della propria organizzazione, l'individuazione della figura del referente Covid-19. Il corso, della durata complessiva di 4 ore, è composto da 7 moduli formativi, di durata variabile, e da un test di autovalutazione finale. Il risultato ottenuto nel test finale non inciderà sul superamento del corso (avrà validità di aggiornamento per le figure RLS e RSPP). Il link per attivare il corso:

<https://fad01.tsm.tn.it/referente-covid19>

Richiami al Protocollo generale

Per rendere più semplice l'applicazione delle Misure anti-contagio (riportate anche nel diagramma di flusso a pag. 3) richiamiamo il protocollo generale in materia di Salute e Sicurezza sul lavoro della Provincia Autonoma di Trento riassunte nella Tabella. 1.

Nella lettura delle Tabelle 2, 3, 4, assimilata la Tabella 1, si riportano i corretti comportamenti anti-contagio COVID-19 specifici per le singole attività agricole, nei casi in cui non si riesca a mantenere il distanziamento di 1 metro o nei casi in cui è obbligatorio applicare misure più restrittive, distinte in:

4) Tabella 2 Attività Primaria

- a) *Tabella 2a Settore zootecnica*
 - i) Mungitura
 - ii) Ritiro giornaliero del latte
 - iii) Parto bestiame
 - iv) Apicoltura
- b) *Tabella 2 b Settore ortofrutticole e florovivaismo*
 - i) Fasi Manuali in Campagna
 - ii) Lavori in quota
 - iii) Raccolta
 - iv) Conferimento
- c) *Tabella 2c vale per tutti i settori*
 - i) Postazioni fisse vicine
 - ii) Lavorazioni in serra
 - iii) Magazzini prodotti

5) Tabella 3 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare:

- a) *Tabella 3 a Attività connesse*
 - i) Laboratori di trasformazione
 - ii) Spese a domicilio
 - iii) Mercato all'aperto
 - iv) Punto Vendita e mercati coperti
- b) *Tabella 3 b Altre attività connesse*
 - i) Laboratori di trasformazione
 - ii) Manutenzione del Verde
 - iii) Sgombero neve

6) Tabella 4 Attività connesse all'agricoltura ed in particolare Agriturismo:

- a) *Tabella 4a*
 - i) Accoglienza
 - ii) Servizi alla persona
 - iii) Punto Vendita
- b) *Tabella 4b*
 - i) Fattorie didattiche
 - ii) Pasti a domicilio e da asporto
 - iii) Agri-campeggio
- c) *Tabella 4c*
 - i) Ristorazione
 - ii) Pernottamenti
- d) *Tabella 4d*
 - i) Enoturismo
 - ii) Malga
 - iii) Gestione delle Emergenze

Si rimanda agli allegati al PROTOCOLLO GENERALE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO REV.6 - 10 giugno 2020 (di seguito Protocollo generale) e successivi aggiornamenti Allegati 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 per chiarire ed applicare correttamente le misure anti-contagio per i temi:

1. *Aereazione e Ventilazione*
2. *Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione*
3. *Gestione Rifiuti*
4. *Uso corretto delle Mascherine*
5. *Uso corretto dei guanti*
6. *Schema piantina aula e distanza*
7. *Riepilogo delle classi di rischio e aggregazione sociale*

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

TABELLA 2 a SETTORE ZOOTECNICO ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

ATTIVITA'	Misura	PROTOCOLLO
Mungitura	PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale))
	VENTILAZIONE	Frequente buon ricambio d'aria (Allegato 1 Ventilazione Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4, 5 Uso corretto DPI, Protocollo generale)	Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Cercare di Mantenere il distanziamento di 1 metro possibile turnazione (dei dipendenti, consigliata se conviventi) Se distanziamento <1 metro oppure in ambienti chiusi con poca aerazione e particolarmente ristretti disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessari guanti da lavoro o monouso) es: uso di attrezzature e macchinari Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
Ritiro giornaliero del latte con camion botte.	PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Se distanziamento <1 metro disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e dove necessario guanti da lavoro o monouso, es: uso di attrezzature e macchinari) Non permettere all'autotrasportatore di entrare nei locali dell'azienda, altrimenti disporre uso DPI e percorsi prestabiliti. Disporre percorsi e stazionamenti per l'autobotte autobotte entrata e uscita (vedi Tab.1 Gestione fornitori)
Parto bestiame (presenza di più persone)	PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	VENTILAZIONE	Adeguate ricambio d'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	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) Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori
Apicoltura (vedi anche laboratori di trasformazione)	PULIZIA IGIENIZZAZIONE e SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Mantenere il distanziamento 1 metro e ove possibile 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)
	VENTILAZIONE	Adeguate ricambio d'aria sia nei locali lavorazione che nei mezzi di trasporto in particolare sempre senza ricircolo (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	TRASFERTE	Particolare attenzione al nomadismo e regole per le trasferte oltre Regione/Provincia informarsi delle specifiche ordinanze per i luoghi di destinazione

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

TABELLA 2 b SETTORE PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE e FLOROVIVAISTICHE ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

ATTIVITA'	Misura	PROTOCOLLO
FASI MANUALI DI CAMPAGNA	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	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) Es. Potatura, legatura, Vendemmia, raccolta frutta, lavori di Manutenzione del verde ecc.. Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori
LAVORI IN QUOTA CON ATTREZZATURE AD USO MULTIPLO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	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) Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Far salire e far operare sui mezzi quali carri raccolta/piattaforme mobili cercando di mantenere le distanze di sicurezza previste. (potatura alberi da frutto, posizionamento reti antigrandine e antinsetto, diradamento frutticini/raccolta. Carri raccogli frutta/piattaforme mobili elevabili, lavori di manutenzione del verde) Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori
CONFERIMENTO C/O MAGAZZINI ENTRATE FORNITORI (TAB 1)	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Mantenere e seguire l'ordine dato dalla cooperativa (percorsi e stazionamenti) 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).
RACCOLTA (PICCOLI FRUTTI E FRUTTA, ECC)	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	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 a disposizione dei lavoratori. Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori
LAVORAZIONI IN SERRA	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore igienizzazione e sanificazione periodica (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori E' auspicabile la turnazione del personale per evitare assembramenti Cercare di mantenere distanziamento 1 metro 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)
	VENTILAZIONE	Adeguate ricambio d'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)

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

TABELLA 2 c TUTTI I SETTORI ATTIVITA' LEGATE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

ATTIVITA'	Misura	PROTOCOLLO
MAGAZZINI PRODOTTI	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione e sanificazione periodica) (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto (manuale HACCP aggiornato) Seguire pedissequamente Manuale HACCP aggiornato per la catena del freddo. Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Cercare di mantenere distanziamento 1 metro e turnazione. 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). E' auspicabile la turnazione del personale per evitare assembramenti Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori, oppure ricambio dell'aria frequente (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
POSTAZIONI FISSE VICINE (ES. LINEE IMBOTTIGLIAMENTO, ECC..)	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari nelle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica). (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	VENTILAZIONE	Adeguate ricambio d'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Adeguate il numero di persone presenti rispetto alla superficie dello spazio evitare assembramenti. Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari nelle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e igienizzazione e sanificazione periodica) 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) Mantenere il distanziamento 1 metro e ove possibile turnazione

ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1
TABELLA 3 a ATTIVITA' CONNESSE ALL'AGRICOLTURA

ATTIVITA'	MISURA	PROTOCOLLO
SPESA A DOMICILIO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, mezzi (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio operatore se uso promiscuo e sanificazione periodica) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione. (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Attenzione particolare nella preparazione delle consegne rispettare l'autocontrollo igienico sanitaria e uso dei DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)
	DPI IN CONSEGNA (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Disporre l'uso nella manipolazione di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti). Cambiare i guanti ad ogni consegna. Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (vedi Tab. 1 Gestione delle emergenze) 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 metro
	PAGAMENTI	Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza la igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici), predisporre pagamento remoto in caso di consegna a sintomatici o COVID 19 conclamati e consegna senza contatto.
MERCATI ALL'APERTO IN RIFERIMENTO ALLE FILIERE CORTE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Vedi Tabella 2c Magazzini) Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature e macchinari prima dell'avvio delle operazioni di vendita e comunque giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione. (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio delle verdure e frutta comprensivo di come trattare borse, sacchetti e prodotti confezionati, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Attenzione all'igienizzazione delle mani o delle mani guantate o cambio del guanto monouso ogni qual volta si cambi attività Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) Per gli Avventori obbligatorie le MASCHERINE CHIRURGICHE e i guanti monouso eventuale sussidio per l'igienizzazione delle mani Informativa nell'uso corretto di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti) per i lavoratori 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 Evitare assembramenti e far rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro tra i lavoratori.
	GESTIONE PERCORSI E ESPOSIZIONE	Mercato delimitato con un entrata ed un'uscita contingentate. Entrate e uscite eventualmente con tornelli Organizzazione del banco espositivo distanziamento tra prodotti e persone e prodotti igienizzanti per le mani a disposizione dell'avventore. Postazioni distanziate e regolamentato l'avvicinamento al banco, Divieto assoluto di toccare prodotti e merce. Servizio d'ordine da parte degli operatori e prevedere i sussidi per l'igienizzazione delle mani alle entrate e nelle postazioni Vietate le degustazioni e assaggi Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)
PUNTO VENDITA E MERCATI COPERTI (FILIERE CORTE ANCHE VIVA)	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab. 2c Magazzini)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	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 e toccare la merce in esposizione. Organizzazione dei banchi espositivi distanziamento tra prodotti e persone Per dipendenti Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti monouso) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Per avventori informativa VISIVA sull'uso corretto di DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. Monitoraggio continuo. Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio 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 ES: un avventore e 2 operatori, per spazi maggiori 12 mq/pax. Cassetta Primo soccorso implementata. Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze).
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) Ricambio costante dell'aria

CONTINUAZIONE TABELLA 3 b ALTRE ATTIVITA' CONNESSE

ATTIVITA'	MISURE	PROTOCOLLO
LABORATORI DI TRASFORMAZIONE E CUCINE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazioni Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori 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) Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (Tab. 2c Magazzini)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) Ricambio costante dell'aria
	DPI IN PRODUZIONE (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze) Disporre l'uso continuo nella manipolazione trasformazione e confezionamento di DPI (Mascherine chirurgiche e dove è necessario guanti ad uso alimentare) Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto e manuale HACCP aggiornato alla situazione di Emergenza COVID 19) e catena del freddo. Idoneo abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzioni
MANUTENZIONE DEL VERDE	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Cambio operatore (prima e dopo l'uso) e igienizzazione, Allegato 2 Pulizia ... sanificazione periodica Attenzione nei contatti con il committente (cittadino o azienda) e delle altre persone presenti ed eventualmente assimilare le norme anti contagio applicate dal committente. Allestimento cantiere importante segnalarlo ed eventualmente utilizzare cartellonistica specifica anti COVID-19. Operazioni in quota potatura e abbattimento evitare il più possibile l'uso promiscuo di mezzi e attrezzatura (altrimenti igienizzazione ad ogni cambio operatore), mantenere in ogni cabina DPI e sussidi per l'igienizzazione delle mani (Sfalcio piantumazione e cura delle aree verdi) 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) Attenzione in fase di carico, trasporto e scarico attuare tutte le modalità nel rispetto di un autocontrollo sanitario uso eventuale dei DPI (mascherine ed eventuali guanti da lavoro o monouso) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Attenzione all'uso di mezzi cumulativi e loro gestione (Tab. 1 Mezzi di trasporto)
	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e mezzi delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio (prima e dopo l'uso) operatore e igienizzazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali per evitare una residua contaminazione
	PAGAMENTI	Favorire l'uso del bancomat o pagamenti in remoto con uso di GUANTI monouso o in assenza igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
SGOMBERO NEVE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e mezzi delle parti manipolate e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio (prima e dopo l'uso) operatore e igienizzazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	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 a disposizione dei lavoratori. Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)

ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1
TABELLA 4 a ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Accoglienza, Punto Vendita, Servizi alla persona

ATTIVITA'	MISURA	PROTOCOLLO
ACCOGLIENZA E GESTIONE DEGLI SPAZI COMUNI	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, chiavi, oggettistica, macchinari e mezzi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore o cliente e periodica sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Pulizia ed igienizzazione spazi comuni comprensivo di suppellettili e delle parti maggiormente manipolate e servizi sanitari (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio ospite e periodica sanificazione (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori e avventori.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Mantenere distanziamento di almeno 1 metro Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani) Disporre ordine e distanziamento degli avventori negli spazi comuni Organizzare l'afflusso corretto e distanziato al banco di accoglienza Uso di cartellonistica per consiglio igienizzazione frequente delle mani, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio Se non è possibile il mantenimento del distanziamento prevedere a barriera (es: plexiglass) al banco cassa e ricevimento ed eventuale uso di DPI. Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale Per avventori: Favorire la Misurazione della temperatura o comunicazione all'arrivo degli ospiti e controllo giornaliero Consegna di Informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi per l'igienizzazione delle mani Per avventori esterni accogliere solo con prenotazione e dati da conservare per almeno 14 giorni e solo se vengono mantenute il corretto distanziamento e il numero massimo di coperti con le regole anti-contagio. Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	VENTILAZIONE (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)	I servizi sanitari devono essere provvisti di finestra o estrattore d'aria in continuo. Regolamentarne l'uso. Il servizio al Banco sarà permesso solo il tempo necessario per ritirare quanto richiesto e mantenendo il distanziamento e l'igienizzazione puntuale dello stesso
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)
SERVIZI ALLA PERSONA	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione). (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Mantenere distanziamento di almeno 1 metro ove possibili Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani) Disporre ordine e distanziamento degli avventori negli spazi comuni La permanenza dei clienti all'interno di locali è consentita limitatamente al tempo indispensabile all'erogazione del servizio trattamento L'area dedicata ai servizi alla persona deve essere delimitata da barriere fisiche per quanto possibile Favorire per quanto possibile servizi all'esterno Mantenere distanziamento di almeno 1 metro ove possibile Disporre l'uso continuo di DPI per i lavoratori e per gli avventori nei locali interni (Mascherine chirurgiche e guanti monouso o eventuale igienizzazione frequente delle mani) Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti Qualora non fosse possibile per il tipo di servizio mantenere la mascherina disporre uso dell'operatore di mascherina FFP2 con visiera e ovviamente guanti e camice usa e getta Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale Qualora non fosse possibile per il tipo di servizio mantenere la mascherina disporre uso dell'operatore di mascherina FFP2 con visiera e ovviamente guanti e camice usa e getta
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno Ricambio costante dell'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici). Avventori (ALMENO MASCHERINE CHIRURGICHE e se pagano con carta GUANTI monouso o igienizzazione del POS dopo l'uso.
PUNTO VENDITA	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, ecc... (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione) Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionati in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab.2c Magazzini) Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, locali e spogliatoi, superfici, (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e settimanale sanificazione e nella necessità) (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Per dipendenti Disporre l'uso continuo di DPI (Mascherine chirurgiche e guanti monouso) Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione dei lavoratori. Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze) Cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze) Per avventori informativa VISIVA sull'uso corretto di DPI E SUSSIDI PER L'IGIENIZZAZIONE DELLE MANI. Monitoraggio continuo. Uso di cartellonistica per consiglio lavaggio, uso corretto DPI e decalogo anti-contagio 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 ES: 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. Vietate le degustazioni e gli assaggi e toccare la merce in esposizione. Organizzazione dei banchi espositivi distanziamento tra prodotti e persone.
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno. Ricambio costante dell'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e la igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)

ATTIVITA' AGRICOLE DA MONITORARE DA PARTE DELL'IMPRENDITORE DOPO LA LETTURA DELLA TABELLA 1
TABELLA 4 b ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Fattorie didattiche, Pasto a domicilio e asporto, Agri-campeggio

ATTIVITA'	MISURA	PROTOCOLLO
FATTORIA DIDATTICA Allegato 8 DPCM 17/05/2020 per le caratteristiche e presentazioni progetto al Comune di sede legale	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e settimanale sanificazione seguire procedure, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale Sussidi per l'igienizzazione delle mani.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro. Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi. Monitoraggio dei distanziamenti e uso DPI e igienizzazione delle mani Tenere registro delle presenze Favorire la misurazione della temperatura e per i minori comunicazione con i genitori per sintomi o contatti stretti con sintomatici o conclamati COVID. Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti), non previsto per i bambini < 6 anni, e sussidi per l'igienizzazione delle mani, informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e l'igienizzazione delle mani. Organizzazione delle attività con massimo distanziamento e possibilmente all'aperto. Organizzazione e predisporre percorsi ed evidenziare le aree anche con eventuale segnaletica a pavimento Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze) Per le attività sportive anche con l'ausilio di animali sarà consentita nel rispetto delle distanze interpersonali di almeno 2 metri Per ogni altra attività che richieda la presenza di accompagnatore per minori o persone non autosufficienti la distanza deve essere di almeno 1 metro. Altre Attività sportive o motorie individuali e/o indoor o all'aperto in presenza di altre persone rispettare il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro altrimenti uso dei DPI.
	PAGAMENTI	Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto
PASTI A DOMICILIO E DA ASPORTO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione Preparazione, carico, trasporto e consegna Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e locali anche spogliatoi (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore e igienizzazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale))
	DPI IN PRODUZIONE (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	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 a disposizione dei lavoratori Particolare attenzione nella fase di immagazzinamento con idonee modalità di stoccaggio e di adeguate istruzioni operative per gli addetti alle operazioni di movimentazione (Tab.2c Magazzini) Costanza nella composizione delle squadre gli stessi operatori Applicare autocontrollo igienico sanitario corretto e manuale HACCP aggiornato alla situazione di Emergenza COVID 19) comprensivo della catena del caldo e del freddo Idoneo abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione Piano di gestione approfondito per le emergenze e cassetta Primo soccorso implementata (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro. Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi. Monitoraggio dei distanziamenti e uso DPI e igienizzazione delle mani
	DPI IN CONSEGNA (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Attenzione particolare nella preparazione, carico e trasporto e consegna dei pasti con contenitori idonei per l'asporto mantenendo la catena del freddo e del caldo Rispettare l'autocontrollo igienico sanitario e uso dei DPI durante tutte le fasi Per gli avventori dpi e sussidi per l'igienizzazione delle mani (di loro proprietà) eventuale sussidio di igienizzazione delle mani a disposizione.
	PAGAMENTI	Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto
AGRI-CAMPEGGIO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzato (giornaliera come di consueta prassi ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione seguire procedure (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) Pulizia ed igienizzazione spazi comuni comprensivo di suppellettili e delle parti maggiormente manipolate e servizi sanitari (giornaliera come da consueta prassi/ad ogni cambio ospite e periodica sanificazione, (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)) Sanificazione alla riconsegna di ogni mezzo/ attrezzatura preso a noleggio dalla struttura Uso dei servizi igienici regolamentato e utilizzo di cartellonistica per l'uso corretto. Igienizzazione delle mani prima e dopo l'uso Utilizzo di lavatrici e lavastoviglie comuni, ricordarsi l'igienizzazione delle superfici e lavare stoviglie e i capi ad una temperatura maggiore o uguale a 60°C per almeno 30 minuti Se noleggio del camper/tenda provvedere all'adeguata sanificazione ad ospite ed eventuale pulizia e igienizzazione giornaliera (se servizio effettuato) Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI	Seguire attentamente quanto scritto per l'accoglienza Non mettere a disposizione dei clienti giornali, riviste e libri ad uso promiscuo, (eventualmente usare le tabelle di emivita del Virus su carta), eventualmente creare servizio dedicato e personale Assegnazione delle piazzole adeguatamente distanziate con uso di cartellonistica informativa Vietati gli assembramenti e quando ci si avvicina ai percorsi comuni, indossare la mascherina. Percorsi gestiti ed organizzati Regolamentare uso degli spazi comuni come nel paragrafo accoglienza Se gli avventori utilizzassero altri servizi vedi altri paragrafi.
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati. Aerazione costante (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	PAGAMENTI	Rispettare distanze di sicurezza di almeno 1 metro Favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza l'igienizzazione ad ogni uso delle mani e del POS (anche con prodotti specifici) qualora vi fossero consegne ad a sintomatici o conclamati COVID 19 non avere contatto e favorire pagamento in remoto

TABELLA 4 c ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Pernottamento, Ristorazione

SETTORE	Misura	PROTOCOLLO
APPLICARE A TUTTI I SETTORI	GESTIONE DELLE EMERGENZE	Per i lavoratori si rimanda alla Tab.1 Per quanto riguarda gli ospiti devono essere isolati in luogo adatto, i conviventi che occupano la stessa stanza devono essere isolati se uno di loro presentasse sintomi o febbre, e messe in pratica le procedure contenute nella Tab.1 valutando con il Medico Competente e l'autorità sanitaria il da farsi Per gli avventori indossare DPI isolare in luogo adatto, contattare Autorità Sanitaria e Medico di Base seguire le indicazioni e mappare i contatti stretti. Nel caso di ospiti in pernottamento isolare nella stanza assegnata chiamare Medico di Base e Autorità sanitaria e seguire le indicazioni. Servizio di pasti in camera e quanto serve mantenendo l'isolamento e nessun contatto.
PERNOTTAMENTO E GESTIONE DELLE STANZE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione della biancheria (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) Utilizzare ove possibile le tabelle emivita del Virus Pulizia ed igienizzazione delle stanze e sanitari (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) Sanificazione alla riconsegna di ogni mezzo/ attrezzatura preso a noleggio dalla struttura. (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti Le stanze dovranno essere occupate da nuclei familiari conviventi oppure singole Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale) Ricambio costante dell'aria
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici)
RISTORAZIONE	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale)	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari, locali e spogliatoi, superfici, tavoli e sedie (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) Pulizia ed igienizzazione delle tovaglie tovaglioli (consiglio materiale usa e getta) (giornaliera come di consueta prassi/ad ogni cambio operatore/ospite e periodica sanificazione e nella necessità) Pulizia ed igienizzazione delle stoviglie ad almeno 60°consiglio)
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Sala da pranzo e colazioni Sussidi per l'igienizzazione delle mani a disposizione da effettuare ad ogni servizio per il lavoratore Sussidi per l'igienizzazione delle mani per gli avventori all'entrata Uso continuo dei DPI (mascherina chirurgiche e guanti monouso da parte del lavoratore Favorire il servizio in camera e organizzare la turnazione in sala da pranzo e colazioni. Uso continuo di DPI (mascherina chirurgica e guanti monouso o igienizzazione in entrata ed in uscita). Sala ristorazione adeguata negli spazi per mantenere il distanziamento di almeno 1 metro tra gli schienali delle sedie e distanziamento interpersonale di almeno 1 metro. In accordo con il massimo numero Se possibile preferire il cambio personale tra chi raccoglie le comande e porta le pietanze al tavolo e lo sparcchiamento tavoli. Uso dei DPI da parte dell'avventore in attesa del servizio previsto all'interno delle sale da pranzo e colazione gli appartenenti allo stesso nucleo familiare e conviventi la distanza di 1 metro può non essere rispettata. Favorire l'utilizzo di spazi esterni eventualmente coperti o formule di pic nic diffuso. Organizzare l'afflusso corretto e distanziato delle persone agli ambienti dedicati alla ristorazione. Servizio buffet organizzato con personale per il servizio al tavolo e distanziato e protetto. L'avventore non potrà servirsi da solo
	CUCINA E CAMBUSA	Vedi Laboratori e Magazzini Tabella 3b e 2c Pasto a domicilio vedi Tabella 4 titolo dedicato Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionati in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab. 2c Magazzini) Attenzione in particolare la preparazione/conservazione e servizio dei piatti e rispettare l'autocontrollo igienico sanitario aggiornato all'emergenza COVID 19 e uso dei DPI (mascherine chirurgiche e guanti all'occorrenza) secondo il Manuale HACCP. Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti in cucina per dipendenti
	PREPARAZIONE TAVOLI	Distanziamento tra le persone di almeno 1 m (per i conviventi consentito minor distanza ma preferibilmente mantenere 1 metro). Da schienale a schienale delle sedie di Tavoli diversi almeno 1 metro.
	VENTILAZIONE	Sia negli ambienti di cucina che negli spazi comuni Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno Ricambio costante dell'aria (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici).

TABELLA 4 d ATTIVITA' AGRITURISTICHE: Enoturismo, Malghe e Gestione delle Emergenze

SETTORE	MISURA	PROTOCOLLO
ENOTURISMO	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione seguire procedure (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) . Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro. Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi. Tenere il registro delle presenze Favorire la misurazione della temperatura Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti), non previsto per i bambini < 6 anni, informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi e l'igienizzazione delle mani. Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab.1 Gestione delle emergenze) Organizzazione e predisporre percorsi ed evidenziare le aree anche con eventuale segnaletica a pavimento Per ogni altra attività che richieda la presenza di accompagnatore per minori o persone non autosufficienti la distanza deve essere di almeno 1 metro.
	DEGUSTAZIONI	Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione Degustazioni Vietati i buffet ma solo serviti da personale preparato con DPI e guanti e corretta prassi igienico sanitaria. Cibo lontano dagli avventori e protetto. Piatti e/o bicchieri di degustazione preparati singolarmente al momento della degustazione espressi e personalmente consegnati. Prediligere materiali usa e getta, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posate ove non fosse possibile (es: bicchieri) lavare in lavastoviglie a min. 60°. Per i tessuti, spazi comuni, superfici seguire le indicazioni dell'Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione. Pulizia ed igienizzazione puntuale ad ogni cambio ospite o gruppo e sanificazione periodica. Prediligere Vedi Laboratori Tabella 3b Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti in cucina per dipendenti Attenzione in particolare la preparazione/conservazione e servizio dei piatti e rispettare l'autocontrollo igienico sanitario aggiornato all'emergenza COVID 19 e uso dei DPI (mascherine chirurgiche e guanti all'occorrenza) secondo il Manuale HACCP Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab. 1 Magazzini)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati. Aerazione costante. (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici).
MALGHE	RIMANDO AGLI ALTRI PARAGRAFI	Vedere a seconda delle attività riferirsi ai paragrafi precedenti Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab. 1 Gestione delle emergenze)
STRADE DEL VINO, MELE, FORMAGGI ECC ...	PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE	Pulizia ed igienizzazione degli utensili, attrezzature, macchinari e quant'altro utilizzati (giornaliera come di consueta prassi + ad ogni cambio operatore e periodica sanificazione seguire procedure (Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale) . Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti.
	DISTANZIAMENTO SOCIALE E DPI (Allegato 4 e 5 Uso corretto DPI Protocollo Generale)	Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione TRIAGE iniziale (favorire la misurazione della febbre, dichiarazione di non avere avuto contatti con sintomatici o Covid 19 conclamati negli ultimi 14 giorni) Mantenere il distanziamento di almeno 1 metro. Valutare correttamente n. persone percorsi e stazionamenti. Attività di gruppo evitare assembramenti e preferire attività all'aperto ove possibile o gestire numeri bassi in funzione degli spazi e della aerazione dei locali assegnando ai singoli gli spazi. Tenere il registro delle presenze Disporre l'uso continuo di DPI (mascherine chirurgiche e guanti) se gruppi misti, se famiglie, deroga per i bambini < 6 anni, valutare distanze con l'accompagnatore ma preferire uso dei DPI Informativa e formazione pratica dell'uso corretto di DPI e sussidi e l'igienizzazione delle mani. Piano di gestione approfondito per le emergenze (Tab.1 Gestione delle emergenze) Organizzazione e predisporre percorsi ed evidenziare le aree anche con eventuale segnaletica a pavimento. Per ogni altra attività che richieda la presenza di accompagnatore per minori o persone non autosufficienti la distanza deve essere di almeno 1 metro.
	DEGUSTAZIONI	Per l'ACCOGLIENZA E LE DEGUSTAZIONI A PAGAMENTO GUIDATE paragrafi accoglienza e ristorazione Degustazioni Vietati i buffet ma solo serviti da personale preparato con DPI e guanti e corretta prassi igienico sanitaria. Cibo lontano dagli avventori e protetto. Piatti e/o bicchieri di degustazione preparati singolarmente al momento della degustazione espressi e personalmente consegnati. Prediligere materiali usa e getta, tovaglie, tovaglioli, bicchieri, posate ove non fosse possibile (es: bicchieri) lavare in lavastoviglie a min. 60°. Per i tessuti, spazi comuni, superfici seguire le indicazioni dell'Allegato 2 Pulizia ... Sanificazione. Pulizia ed igienizzazione puntuale ad ogni cambio ospite o gruppo e sanificazione periodica. Prediligere Vedi Laboratori Tabella 3b Sussidi per l'igienizzazione delle mani presenti in cucina per dipendenti Attenzione in particolare la preparazione/conservazione e servizio dei piatti e rispettare l'autocontrollo igienico sanitario aggiornato all'emergenza COVID 19 e uso dei DPI (mascherine chirurgiche e guanti all'occorrenza) secondo il Manuale HACCP Valutare l'eventuale pulizia dei prodotti confezionali in riferimento alla scelta del tipo di stoccaggio per evitare una residua contaminazione (Tab. 1 Magazzini)
	VENTILAZIONE	Ventilazione con filtri sanificati, Convettori sanificati e cattura dell'aria dall'esterno sanificati. Aerazione costante. (Allegato 1 Ventilazione, Protocollo generale)
	PAGAMENTI	La cassa deve essere strategicamente posizionata per evitare assembramenti rispettando il distanziamento oppure eventualmente protetta, favorire l'uso del bancomat con uso di GUANTI monouso o in assenza si raccomanda attenzione nello scambio di denaro contante e l'igienizzazione puntuale delle mani e del POS (anche con prodotti specifici).

GESTIONE FLUSSI DIPENDENTI STRANIERI

PREMESSE.

Il DPCM 17 maggio, all'articolo 4, comma 9, esclude, tra le altre cose, dall'obbligo dell'isolamento fiduciario i cittadini e i residenti nell'Unione Europea, negli Stati parte dell'accordo di Schengen, in Andorra, Principato di Monaco, Repubblica di San Marino, Stato della Città del Vaticano e nel Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del nord che fanno ingresso in Italia per comprovati motivi di lavoro.

*Tuttavia, per i lavoratori provenienti da paesi diversi, ferme restando altre previsioni normative che disciplinano questi spostamenti (decreto flussi), qualora ancora sussista o venga reintrodotta a livello statale l'obbligo per le persone provenienti dall'estero di sottoporsi alla sorveglianza sanitaria e all'isolamento fiduciario per un determinato periodo, è possibile, grazie alla relativa Ordinanza del Presidente della Provincia applicare la **quarantena attiva**:*

I lavoratori stranieri asintomatici di cui sopra che fanno ingresso in Italia possono essere avviati all'attività lavorativa stagionale a condizione che lavorino rigorosamente separati rispetto agli altri dipendenti e che venga garantito loro un adeguato alloggio presso la stessa azienda e che non lascino la sede aziendale per quattordici giorni (quarantena attiva).

Arrivati in Italia gli operatori agricoli sono obbligati ad effettuare le comunicazioni previste dall'articolo 4 del DPCM 17 maggio 2020 nei tempi e nei modi ivi previsti (immediatamente e senza ritardo per tramite di mail), al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria competente per territorio segreteria.UOISP@apss.tn.it; in particolare deve essere così comunicato il luogo dove si svolgerà il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, ciò ai fini del controllo e del corretto conteggio dei giorni.

Si ricordano di seguito le indicazioni di carattere generale da rispettare per l'espletamento del periodo di quarantena fiduciaria:

- 1. Obbligo di mantenimento dello stato di isolamento per tale periodo;*
- 2. Divieto di contatti sociali;*
- 3. Divieto di spostamento e di viaggi;*
- 4. Obbligo di rimanere raggiungibile per le attività di sorveglianza.*

Tutti i protocolli aziendali di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid 19 nel caso di lavoratore – operatore agricolo proveniente dall'estero – dovranno essere adeguati ed aggiornati con l'obiettivo di dare evidenza e rispettare le disposizioni del DPCM 26 aprile 2020.

- 1. Per tutti i lavoratori dovranno essere previsti gruppi stabili operativi composti al massimo da 4 persone (gruppo stanza) anche relativamente all'alloggio, ai pasti e all'attività lavorativa al fine di facilitare un eventuale contact tracing in caso di positività al Covid-19 ed evitare quindi l'isolamento fiduciario di tutti gli altri lavoratori con il relativo impatto sul ciclo produttivo.*
- 2. L'azienda agricola deve fornire un alloggio idoneo dove l'operatore agricolo proveniente dall'estero possa domiciliare nel corso del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario. Le misure igieniche e sanitarie per tali alloggi devono rispettare quanto previsto nella tabella 1, punto 14 del presente protocollo.*
- 3. Potranno essere impiegati all'interno dell'azienda appositi moduli abitativi quali container, roulotte, camper, tende o simili (senza peraltro essere definito campeggio), destinati esclusivamente agli operatori agricoli provenienti dall'estero. Tali soluzioni abitative dovranno avere, oltre agli spazi necessari per le quotidiane pratiche di corretta igiene personale, anche adeguati spazi ad uso di una singola persona per il riposo e per la preparazione e consumazione dei pasti. Tutte le attività dovranno essere svolte isolatamente rispettando il distanziamento sociale, salvo il caso in cui i lavoratori soggetti a quarantena fiduciaria siano giunti assieme presso l'azienda datrice di lavoro, facendo parte di un medesimo nucleo familiare o avendo viaggiato assieme fin dal paese d'origine.*
- 4. Se sono presenti, all'interno dell'azienda o nelle immediate vicinanze dello stesso, altri immobili idonei, questi possono essere utilizzati dagli operatori agricoli quale sede del domicilio temporaneo per l'espletamento del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, previa acquisizione della disponibilità all'uso da parte dei proprietari. Fatto salvo quanto previsto al punto 2 per i gruppi in compresenza, il numero di persone che contemporaneamente potrà domiciliare in tali immobili sarà pari al numero delle stanze singole a disposizione, tenendo conto della necessità di garantire l'obbligatorio distanziamento sociale; anche in questo caso le infrastrutture saranno destinate esclusivamente agli operatori agricoli provenienti dall'estero. Anche l'uso degli spazi comuni (cucina etc.) dovrà avvenire in maniera scaglionata in modo da evitare le compresenze.*

5. Il periodo dei 14 giorni, obbligatorio per espletare il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, dovrà comunque avvenire nel massimo distanziamento sociale tra operatori agricoli che contemporaneamente svolgono l'attività nella medesima azienda agricola ed hanno quindi lo stesso domicilio temporaneo. E' comunque obbligatorio di non mescolare lavoratori provenienti da EU/Schengen con quelli da altri paesi terzi assoggettati all'obbligo fiduciario.
6. Per gli autotrasportatori, oltre ad essere informati preventivamente delle norme anti-contagio adottate in azienda vedi Tab. 1 paragrafo fornitori esterni, che accedono all'azienda agricola per qualsiasi ragione, oppure per i meccanici specializzati per la manutenzione dei mezzi o per qualsiasi altro lavoratore esterno, dovrà essere predisposta una forma organizzativa tale da garantire che negli ampi spazi all'aperto caratterizzanti l'azienda agricola non ci possa essere il seppur minimo rischio di interferenza e contatto tra tali soggetti e gli operatori agricoli provenienti dall'estero. Applicare la Pulizia e igienizzazione delle attrezzature o eventuali superfici o spazi in comune (preventiva aerazione) prima e dopo della entrata e dopo l'intervento dell'autotrasportatore/ fornitore.
7. Dovrà essere previsto un servizio continuo di approvvigionamento di viveri e bevande nonché di quant'altro necessario. Questo servizio dovrà essere predisposto affidandosi ad operatori esterni non soggetti ad isolamento. Dovrà pertanto essere prevista una procedura per la consegna di tali merci, nei pressi del domicilio temporaneo dove soggiornano gli operatori agricoli, senza che vi sia contatto diretto tra operatori e chi effettua la consegna.
8. Situazione di emergenza Vedi Tab. 1 Gestione delle Emergenze e gestione dei casi positivi in azienda come viene esplicitato a seguire. Nel caso di un soggetto sintomatico (sintomi influenzali e febbre superiore a 37.5°) o positivo al virus dovranno essere predisposti alloggi idonei con relativi servizi igienici dedicati e corretta sanificazione degli stessi al fine di evitare qualsiasi contatto tra il soggetto sintomatico con gli altri operatori agricoli. Anche i rifiuti del soggetto sintomatico dovranno essere gestiti separatamente. Nel caso in cui il soggetto sintomatico trascorresse la quarantena fiduciaria in compresenza con altri lavoratori giunti dall'estero, ai sensi del punto 4, tutti i soggetti facenti parte del medesimo gruppo di compresenza dovranno essere isolati secondo quanto previsto nel presente punto, primo e secondo periodo.
9. Il datore di lavoro dovrà applicare le corrette procedure di prevenzione COVID 19 per l'assistenza del soggetto sintomatico/positivo al tampone e, nel caso di necessità, dovrà provvedere al suo trasferimento presso strutture sanitarie adeguate previo accordo con APSS.

IN QUALSIASI CASO:

- a) Far indossare tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore senza valvola;
- b) Isolare in luogo adatto e informare il lavoratore su come dovrà comportarsi;
- c) Chiamare il numero di emergenza 1500 e scrivere una e-mail a covid19uopsal@apss.tn.it riportando le generalità del lavoratore sintomatico, il luogo di lavoro ed un recapito telefonico anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia;
- d) In caso di emergenza chiamare il 112;
- e) Risalire ai percorsi all'interno del cantiere forestale, provvedere all'evacuazione delle persone dai luoghi frequentati dalla persona e loro disinfezione e igienizzazione;
- f) Mappare i contatti stretti con altri lavoratori, secondo linee guida ministeriali.

Per quanto riguarda l'informazione, la formazione Rischio biologico Covid-19, la gestione dei tempi non lavorativi (es: pausa pranzo, maltempo, inattività in generale), la pulizia, disinfezione e la sanificazione di locali, attrezzature e mezzi, la gestione emergenze e gestione rifiuti si rimanda anche alla Tab 1 del presente documento e si rimanda agli allegati 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 del Protocollo generale.

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 asciuga-tutto (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. Qualora venga rilevato un caso di Covid-19 positivo si provvederà alla sanificazione straordinaria dell'automezzo o mezzo d'opera, che potrà avvenire mediante l'intervento di un'impresa specializzata in possesso dei requisiti di cui all'art. 2 del D.M. 7 luglio 1997, n. 274, oppure mediante l'opera di personale interno specificamente formato e in possesso dei DPI previsti e mediante l'utilizzo di attrezzatura adeguata. Al termine dell'intervento verrà registrata l'avvenuta sanificazione. Tale sanificazione dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni della Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020.
Trasporto del personale per e dal cantiere	<p>a) Ove possibile i mezzi di servizio dovranno essere utilizzati singolarmente (nel qual caso non è obbligatorio ma consigliato l'uso della mascherina);</p> <p>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;</p> <p>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...). Periodicamente, se utilizzati, tutti i mezzi devono essere sanificati in profondità (abitacolo) dagli operatori che utilizzano il mezzo stesso, Allegato 2 Pulizia, igienizzazione, disinfezione e sanificazione, Protocollo generale, 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. In particolare: Qualora venga rilevato un caso di Covid-19 positivo si provvederà alla sanificazione straordinaria dell'automezzo o mezzo d'opera, che potrà avvenire mediante l'intervento di un'impresa specializzata in possesso dei requisiti di cui all'art. 2 del D.M. 7 luglio 1997, n. 274, oppure mediante l'opera di personale interno specificamente formato e in possesso dei DPI previsti e mediante l'utilizzo di attrezzatura adeguata. Al termine dell'intervento verrà registrata l'avvenuta sanificazione. Tale sanificazione dovrà essere eseguita nel rispetto delle disposizioni della Circolare del Ministero della Salute n. 5443 del 22 febbraio 2020.</p>
Pausa pranzo	<p>Garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno 1 metro e limitare il tempo di permanenza nei ripari.</p> <p>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).</p>

DISPOSIZIONI COVID-19 – settore forestale – ditte provenienti dall'estero

Art. 4 comma 9 DPCM 17 maggio 2020 e Ordinanze del Presidente della PAT

PREMESSA

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.

Nel caso specifico di operazioni forestali condotte da operatori provenienti dall'estero (EXTRACOMUNITARI) secondo l'art. 4 comma 9 DPCM 17 maggio 2020 e l'Ordinanza del Presidente della provincia n.241403, che sono addetti allo sgombero, secondo quanto previsto dall' OdPC 558 del 15 novembre 2018 del legname atterrato dalla tempesta Vaia, dei giorni del 27-29 ottobre 2018, si rende necessario introdurre alcune disposizioni specifiche .

Ferme restando altre previsioni normative che disciplinano questi spostamenti (decreto flussi), qualora ancora sussista o venga reintrodotta a livello statale l'obbligo per le persone provenienti dall'estero di sottoporsi alla sorveglianza sanitaria e all'isolamento fiduciario per un determinato periodo, è possibile, grazie alla relativa Ordinanza del Presidente della Provincia applicare la quarantena attiva:

DISPOSIZIONI PER LAVORATORI DI DITTE FORESTALI, PROVENIENTI DALL'ESTERO (EXTRACOMUNITARI)

Arrivati in Italia gli operatori forestali provenienti dall'estero potranno avere 2 tipi di domiciliazione:

1. Domiciliazione fuori cantiere forestale (in tal caso gli operatori forestali non potranno lavorare nel cantiere non avendo la possibilità di spostarsi fisicamente dal domicilio al cantiere stesso), potranno al termine dell'isolamento fiduciario recarsi in cantiere e iniziare l'attività lavorativa.
2. Domiciliazione internamente al cantiere forestale (Il domicilio, nel caso di sua elezione in cantiere, coinciderà con la località dove verrà svolto il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario), nei 14 giorni successivi all'entrata in Italia. Solo alla fine dei 14 giorni, agli operatori forestali esteri sarà data la possibilità di individuare altro domicilio anche fuori dall'ambito di cantiere forestale e proseguire con le lavorazioni.

In entrambi i casi, arrivati in Italia, gli operatori forestali, sono obbligati a comunicare immediatamente e senza ritardo per tramite di mail, al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria competente per territorio segreteria.UOISP@apss.tn.it ed alla Stazione Forestale serv.foreste@pec.provincia.tn.it competente per territorio, il luogo dove si svolgerà il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario; ciò ai fini del controllo e del corretto conteggio dei giorni. Tale luogo di domiciliazione, anche per motivi legati alla sicurezza, dovrà assicurare la presenza di un segnale telefonico stabile.

Sarà cura del datore di lavoro (con il supporto informativo del Servizio Foreste e fauna) prendere immediatamente accordi con il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria al fine di organizzare, entro i successivi quattro giorni (tempi garantiti dall'APSS), il prelievo del tampone diagnostico per il Sars-Cov-2, informando i lavoratori interessati e organizzando l'accesso degli stessi al punto di prelievo "drive through" più vicino al cantiere forestale.

Le indicazioni da rispettare per l'espletamento del periodo di 14 giorni sono così riassunte:

- 1. Obbligo di mantenimento dello stato di isolamento per tale periodo;**
- 2. Divieto di contatti sociali;**

3. Divieto di spostamento e di viaggi;

4. Obbligo di rimanere raggiungibile per le attività di sorveglianza;

NORME SPECIFICHE PER I CANTIERI CON DOMICILIO PER ESPLETAMENTO DEL PERIODO DI SORVEGLIANZA SANITARIA E ISOLAMENTO FIDUCIARIO.

Tutti i protocolli aziendali di regolamentazione per il contenimento della diffusione del Covid 19 nel caso di lavoratore – operatore forestale proveniente dall'estero – dovranno essere adeguati ed aggiornati con l'obiettivo di dare evidenza e rispettare le disposizioni del DCPM 17 maggio 2020.

- Nel cantiere forestale, individuato geograficamente dalla cartografia prevista dai progetti di taglio o dalle comunicazioni preventive di taglio forzoso, o nelle immediate vicinanze dello stesso, dovrà essere predisposto un idoneo luogo dove l'operatore forestale proveniente dall'estero possa domiciliare.
- A tal fine potranno essere impiegati appositi moduli abitativi quali container, roulotte, camper, tende o simili, destinati esclusivamente agli operatori forestali provenienti dall'estero. Tali soluzioni abitative dovranno avere, oltre agli spazi necessari per le quotidiane pratiche di corretta igiene personale, anche adeguati spazi ad uso di una singola persona per il riposo e per la preparazione e consumazione dei pasti. Tutte le attività dovranno essere svolte isolatamente.
- Se sono presenti, all'interno del cantiere come sopra individuato, o in zona immediatamente limitrofa, edifici quali malghe, baite od altri immobili, questi possono essere utilizzati dagli operatori forestali quale sede del domicilio temporaneo per l'espletamento del periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, previa acquisizione della disponibilità all'uso da parte dei proprietari. Il numero di persone che contemporaneamente potrà domiciliare in tali immobili sarà pari al numero delle stanze singole a disposizione, tenendo conto della necessità di garantire l'obbligatorio distanziamento sociale; anche in questo caso le infrastrutture saranno destinate esclusivamente agli operatori forestali provenienti dall'estero. Anche l'uso degli spazi comuni (cucina ecc..) dovrà avvenire in maniera scaglionata in modo da evitare le compresenze.
- Il cantiere forestale, domicilio dell'operatore forestale proveniente dall'estero, in fase di espletamento della sorveglianza sanitaria e dell'isolamento fiduciario, dovrà essere adeguatamente segnalato con cartellonistica e relativi avvisi da affiggere agli accessi.
- Il periodo dei 14 giorni, obbligatorio per espletare il periodo di sorveglianza sanitaria e isolamento fiduciario, dovrà comunque avvenire nel massimo distanziamento sociale tra operatori forestali che contemporaneamente svolgono l'attività nel medesimo Cantiere forestale ed hanno quindi lo stesso domicilio temporaneo.
- Per gli autotrasportatori che accedono al cantiere per asportare il legname lavorato, oppure per i meccanici specializzati per la manutenzione dei mezzi, dovrà essere predisposta una forma organizzativa tale da garantire che negli ampi spazi all'aperto caratterizzanti i cantieri forestali, non ci possa essere il seppur minimo rischio di interferenza e contatto tra tali soggetti e gli operatori forestali. Nel caso di necessaria manutenzione del mezzo, lo stesso sarà possibilmente posizionato vicino all'accesso del cantiere e prima di essere dato in gestione ai meccanici, dovrà essere opportunamente pulito e igienizzato. Per entrambe le attività è obbligatorio l'utilizzo di una mascherina chirurgica e non consentire l'accesso agli spazi riservati ai soggetti in isolamento.
- Agenti forestali, Custodi forestali e Forze di Polizia, abilitati all'ingresso nell'area forestale per i normali controlli del rispetto del periodo di isolamento fiduciario, dovranno indossare almeno la mascherina chirurgica.
- Dovrà essere previsto un servizio continuo di approvvigionamento di viveri e bevande nonché di carburante ed energia. Questo servizio dovrà essere predisposto affidandosi ad operatori esterni non soggetti ad isolamento. Dovrà pertanto essere prevista una procedura per la consegna di tali merci, nei pressi del domicilio temporaneo dove soggiornano gli operatori forestali senza che vi sia contatto diretto tra operatori e chi effettua la consegna.
- Situazione di emergenza. Nel caso di un soggetto sintomatico (sintomi influenzali e febbre superiore a 37.5°) o positivo al virus dovranno essere predisposti alloggi idonei con relativi servizi igienici dedicati e corretta sanificazione degli stessi al fine di evitare qualsiasi contatto tra il soggetto sintomatico con gli altri operatori forestali. Anche i rifiuti del soggetto sintomatico dovranno essere gestiti separatamente.

- Il datore di lavoro dovrà applicare le corrette procedure di prevenzione COVID 19 per l'assistenza del soggetto sintomatico/positivo al tampone e, nel caso di necessità, dovrà provvedere al suo trasferimento presso strutture sanitarie adeguate previo accordo con APSS.

IN QUALSIASI CASO:

- 1) Far **indossare** tempestivamente una mascherina chirurgica o protezione superiore;
- 2) **Isolare** in luogo adatto e informare il lavoratore su come dovrà comportarsi;
- 3) Chiamare il numero di emergenza 1500 e scrivere una e-mail a covid19uopsal@apss.tn.it riportando le generalità del lavoratore sintomatico, il luogo di lavoro ed un recapito telefonico anche ai fini della certificazione dell'eventuale stato di malattia;
- 4) In caso di emergenza chiamare il 112;
- 5) Risalire ai percorsi all'interno del cantiere forestale, provvedere all'evacuazione delle persone dai luoghi frequentati dalla persona e loro **disinfezione e igienizzazione**;
- 6) Mappare i **contatti stretti** con altri lavoratori, secondo linee guida ministeriali.

RICHIAMO AL PROTOCOLLO GENERALE DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Per tutto quanto non disciplinato nel presente protocollo si fa rinvio alle indicazioni di salute e sicurezza sul lavoro contenute nel Protocollo generale di SSL rev.6 del 10 giugno 2020 e successive modifiche.

Si ricorda che le informazioni da diffondere al personale straniero dovranno essere adeguatamente tradotte nelle lingue conosciute dai lavoratori provenienti dall'estero a cura del datore di lavoro.

Assessore alla Salute, Politiche Sociali, Disabilità e Famiglia
- Stefania Segnana -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/05). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).