PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 25 - numero 5348 di Lunedì 13 marzo 2023

I rischi biologici: allevamenti, funghicoltura e selvicoltura

Un documento sul rischio biologico nelle attività agro-zootecniche si sofferma sui rischi e sulle possibili malattie negli allevamenti, in funghicoltura e in selvicoltura. I rischi, le misure di prevenzione e i requisiti dei luoghi di lavoro.

Roma, 13 Mar ? In agricoltura, soprattutto nel settore zootecnico, sono molti i possibili **rischi biologici per i lavoratori**. E gli operatori possono essere esposti ad agenti biologici sotto forma o in relazione a bioaerosol, tessuti e fluidi biologici infetti, lesioni degli animali, deiezioni/liquami, strumenti e superfici contaminate, acqua contaminata, artropodi, insetti, rifiuti e anche materiali di natura inorganica e organica (terra, argilla, derivati da piante, polveri organiche, foraggi e mangimi).

Per parlare di **agenti biologici** nel settore agro-zootecnico abbiamo presentato in questi mesi il documento Inail " Rischio biologico nelle attività agro-zootecniche", frutto della collaborazione tra Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici (DIT), Dipartimento di medicina epidemiologia e igiene del lavoro e ambientale (DIMEILA) e Inail Ascoli Piceno.

Il documento non fornisce sono informazioni generali, ma entra anche nel dettaglio dei fattori di rischio e delle possibili misure di prevenzione connesse a varie attività e ambienti.

Ci soffermiamo oggi, sempre con riferimento al contenuto del documento Inail, sugli **allevamenti**, la **funghicoltura** e la **selvicoltura**.

Questi gli argomenti affrontati nell'articolo:

- Le attività agro-zootecniche: i rischi biologici negli allevamenti
- Le attività agro-zootecniche: zootecnia e requisiti delle aziende agricole
- Le attività agro-zootecniche: i rischi in funghicoltura e selvicoltura

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CSA220.D] ?#>

Le attività agro-zootecniche: i rischi biologici negli allevamenti

Riguardo agli allevamenti si ricorda che nel **settore zootecnico** il rischio biologico per gli operatori "è causato principalmente dalle **zoonosi**, malattie infettive che possono essere trasmesse dagli animali all'uomo durante le diverse attività che richiedono il contatto diretto con il bestiame".

E dunque le maggiori fonti di pericolo biologico sono "rappresentate dagli animali e loro deiezioni, fluidi e materiali biologici, polveri organiche, aerosol contaminato, fieno e mangimi, superfici, indumenti e attrezzature contaminate".

Queste le attività/fasi lavorative **maggiormente critiche**:

- "preparazione e distribuzione dei mangimi o fieno;
- mungitura e tosatura;
- ispezione, assistenza ed interventi sugli animali;
- carico, scarico e movimentazione del bestiame (contatto cutaneo con l'animale, schizzi di urine e feci);
- raccolta dei prodotti di derivazione animale (uova, latte, lana, ecc.);
- pulizia e disinfezione dei locali e delle lettiere (schizzi di urine e feci, bioaerosol);
- gestione dei liquami (urine, feci, bioaerosol)".

Inoltre poiché le attività zootecniche vengono svolte anche in ambienti outdoor, "i lavoratori sono potenzialmente esposti a punture di zanzare e zecche (zoonosi vettore trasmesse) e morsi di roditori".

Riprendiamo alcune **misure di prevenzione generali per il lavoratore**:

- "verificare la presenza di eventuali ferite e coprirle;
- effettuare un corretto lavaggio delle mani dopo le attività lavorative;
- divieto di mangiare, bere e fumare durante le attività lavorative;
- pulire e disinfettare attrezzature e utensili;
- effettuare un'adeguata pulizia delle calzature per evitare la diffusione del batterio tra stalle diverse;
- utilizzare adeguati DPI;
- conservare gli abiti da lavoro in appositi armadi, separati da indumenti personali;
- non lavare indumenti e stivali nelle abitazioni;
- controllare, pulire e disinfettare sistematicamente i DPI".

Le attività agro-zootecniche: zootecnia e requisiti delle aziende agricole

Riguardo agli allevamenti il documento si sofferma anche sulle **misure di prevenzione generali** da realizzare in ogni tipo di allevamento:

- "separare gli ambienti di lavoro dalle mense e dagli uffici amministrativi;
- rispettare standard costruttivi delle strutture di allevamento:
- coibentazione;
- finestre apribili per l'areazione dei locali;
- ricoveri realizzati in materiali lavabili e disinfettabili;
- mangiatoie e abbeveratoi strutturati per ridurre contaminazione degli alimenti;
- impianto di ventilazione per la filtrazione dell'aria;
- adeguata illuminazione artificiale;
- evitare l'impiego di acqua contaminata per l'irrigazione delle colture foraggere;
- impedire l'accesso di roditori e insetti (es. mosca, tarma della farina) negli ambienti di allevamento e di stabulazione;
- controllare lo stato di salute degli animali prima di introdurli nell'allevamento;

- allontanare gli animali infestati o malati;
- segnalare immediatamente al veterinario ufficiale l'insorgenza di zoonosi;
- evitare un elevato numero di animali all'interno dell'allevamento;
- effettuare pulizia e disinfezione accurate di ricoveri ed attrezzature ad ogni fine ciclo di allevamento (vuoto sanitario 10-15 giorni);
- igienizzare le attrezzature, come da procedura;
- fare manutenzione periodica degli impianti di trattamento dell'aria e pulire le griglie di immissione e ripresa;
- realizzare protocolli di pulizia, disinfezione e disinfestazione quotidiane, settimanali, periodiche, straordinarie;
- adottare corrette procedure di raccolta e smaltimento dei materiali di scarto (deiezioni);
- utilizzare macchinari/attrezzature automatiche dove possibile;
- utilizzare tecniche di pulizia che non producano aerosol di acqua sporca o altri materiali;
- mantenere adeguati livelli di temperatura e umidità relativa negli ambienti lavorativi chiusi e adeguata aerazione dei locali".

Dal documento riprendiamo poi un allegato che, più in generale, si sofferma sui **requisiti dei luoghi di lavoro in azienda agricola**, con riferimento anche al contenuto dell'allegato IV del D.Lgs. 81/2008:

REQUISITI DEI LUOGHI DI LAVORO IN AZIENDA AGRICOLA
STALLE
✓ non devono comunicare direttamente con i locali di abitazione o con i dormitori; ✓ quando situate sotto questi locali devono avere solaio costruito in modo da impedire il passaggio del gas; ✓ il pavimento deve essere impermeabile e munito di fossetti di scolo per le deiezioni liquide, da raccogliersi in appositi bottini collocati fuori dalle stalle stesse secondo le indicazioni consigliate dalle norme igieniche.
CONCIMAIE
✓ devono essere normalmente situate a distanza non minore di 25 metri dalle abitazioni o dai dormitori nonché dai depositi e dalle condutture dell'acqua potabile; ✓ qualora non sia possibile mantenere la distanza suddetta, l'organo di vigilanza può consentire che la concimaia venga situata anche a distanze minori.
MEZZI DI PRONTO SOCCORSO E DI PROFILASSI
Le aziende devono tenere a disposizione dei lavoratori addetti alla custodia del bestiame i mezzi di disinfezione necessari per evitare il contagio delle malattie infettive.
Nelle attività concernenti il diserbamento, la distruzione dei parassiti delle piante, dei semi e degli animali, la distruzione dei topi o di altri animali nocivi, nonché in quelle concernenti la prevenzione e la cura delle malattie infettive del bestiame e le disinfezioni da eseguire nei luoghi e sugli oggetti infetti ed, in genere, nei lavori in cui si adoperano o si producono sostanze asfissianti, tossiche, infettanti o comunque nocive alla salute dei lavoratori, devono essere osservate le disposizioni contenute ai punti: 2.1.2. Le materie in corso di lavorazione che siano fermentescibili o possano essere nocive alla salute o svolgere emanazioni sgradevoli, non devono essere accumulate nei locali di lavoro in quantità superiore a quella strettamente necessaria per la lavorazione. 2.1.3. I recipienti e gli apparecchi che servono alla lavorazione oppure al trasporto dei materiali putrescibili o suscettibili di dare emanazioni sgradevoli, devono essere lavati frequentemente e, ove occorra, disinfettati. 2.1.4. Il datore di lavoro è tenuto ad effettuare, ogni qualvolta sia possibile, le lavorazioni pericolose o insalubri in luoghi separati, allo scopo di non esporvi senza necessità i lavoratori addetti ad altre lavorazioni.

Le attività agro-zootecniche: i rischi in funghicoltura e selvicoltura

Il documento fornisce poi informazioni sulla **funghicoltura** ad uso alimentare che "ha assunto uno sviluppo considerevole e si distingue in funghicoltura estensiva, favorita ed incrementata in ambiente naturale, e funghicoltura intensiva in locali con

specifiche condizioni di umidità, temperatura, aerazione, luce e disponibilità di concimi adeguati".

Si segnala che in tali ambienti, il rischio biologico può derivare da:

- "contatto con suolo o materiale vegetale contaminato;
- punture di insetti;
- tagli e abrasioni dovuti ad utilizzo di strumenti/oggetti appuntiti e/o taglienti contaminati;
- contatto con superfici/attrezzature di lavoro contaminate;
- inalazione di bioaerosol generato dalla manipolazione di materiale organico e/o da sistemi di irrigazione potenzialmente contaminati da patogeni acquatici".

E le **misure di prevenzione generali** da realizzare sono:

- "prevedere locali isolati termicamente e dagli agenti atmosferici con aperture adeguate per un rapido ricambio di aria;
- prevedere opportuni sistemi di aerazione e di protezione contro l'umidità;
- provvedere alla manutenzione, pulizia e sanificazione degli impianti di aereazione, almeno una volta l'anno, per ridurre la presenza di agenti patogeni (acari della polvere, batteri, muffe, allergeni di origine animale, virus, funghi);
- prevedere pavimenti e pareti pulite e facilmente sanificabili;
- controllare l'eventuale presenza di ferite/abrasioni sulla cute e coprirle;
- lavare correttamente le mani dopo le attività lavorative;
- divieto di mangiare, bere e fumare durante le attività lavorative;
- igienizzare i luoghi di lavoro e delle attrezzature;
- utilizzare adeguati DPI;
- conservare gli abiti da lavoro in appositi armadi, separati da indumenti personali;
- non lavare indumenti e stivali nelle abitazioni;
- controllare, pulire e disinfettare sistematicamente i DPI".

Infine ci soffermiamo sulla **selvicoltura**.

Il documento ricorda che il lavoro in bosco, che è incluso nel comparto agricoltura, "comprende molteplici attività finalizzate a controllare crescita, composizione, struttura e qualità di un bosco, con lo scopo di produrre legname e preservare nel tempo la qualità e la quantità del patrimonio forestale".

In tale settore lavorativo, il rischio biologico può derivare da:

- "contatto con suolo e materiale vegetale contaminato;
- punture o morsi di zanzare, zecche, ecc.;
- contatto con insetti urticanti (processionarie);
- tagli e abrasioni dovuti all'utilizzo di strumenti/oggetti appuntiti e/o taglienti contaminati;
- contatto con animali selvatici e loro fluidi biologici;
- morsi di serpenti (vipere);
- graffi/morsi di animali selvatici".

Mentre le **misure di prevenzione generali** da realizzare "sono:

- evitare contatto con animali selvatici;
- controllare l'eventuale presenza di ferite/abrasioni sulla cute;
- lavare correttamente le mani dopo le attività lavorative;
- divieto di mangiare, bere e fumare durante le attività lavorative;
- igienizzare le attrezzature;
- utilizzare adeguati DPI;
- conservare gli abiti da lavoro in appositi armadi, separati da indumenti personali;
- non lavare indumenti e stivali nelle abitazioni;
- controllare, pulire e disinfettare sistematicamente i DPI".

Concludiamo rimandando alla lettura integrale del documento che presenta, nel dettaglio, le possibili patologie che possono essere contratte e che si sofferma anche sui rischi biologici in:

- pieno campo
- serricoltura
- acquacoltura
- apicoltura
- elicicoltura e lombricoltura.

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Inail - Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici, Dipartimento di medicina epidemiologia e igiene del lavoro e ambientale, Inail Ascoli Piceno, " Rischio biologico nelle attività agro-zootecniche", a cura di Casorri Laura, Ficociello Barbara, Masciarelli Eva, Papacchini Maddalena (Inail DIT) e Chiominto Alessandra, Di Renzi Simona, Paba Emilia, Tomao Paola (Inail, DIMEILA) con la collaborazione di Bomba Giuseppina (Inail Ascoli Piceno), Collana Salute e Sicurezza, edizione 2022 (formato PDF, 9.83 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " Il rischio biologico in ambito agro-zootecnico".

Leggi gli articoli di PuntoSicuro sulla sicurezza in agricoltura

Licenza Creative Commons

www.puntosicuro.it