PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 23 - numero 4917 di Mercoledì 21 aprile 2021

Impianti di macellazione e sezionamento: la gestione dei focolai da Covid-19

Pubblicato un rapporto sulle modalità di attivazione di un Piano mirato di prevenzione e sulle condizioni di rischio negli stabilimenti, per sensibilizzare i datori di lavoro alla corretta applicazione delle misure anti-contagio.

ROMA - Un nuovo rapporto, realizzato con il contributo tecnico-scientifico di Inail, Istituto superiore di sanità e Dipartimento di prevenzione dell'Asl di Bari, illustra le modalità di attivazione di un Piano mirato di prevenzione (Pmp) nei macelli e nei laboratori di lavorazione carni del nostro Paese. L'obiettivo è la sensibilizzazione dei datori di lavoro al rispetto e alla corretta applicazione delle misure anti-contagio in questo settore produttivo, in cui secondo la letterattura scientifica si sono sviluppati importanti focolai di infezione da Covid-19, che hanno avuto ripercussioni anche sul libero scambio delle merci a livello internazionale.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0734] ?#>

Predisposte tre schede di verifica e autocontrollo

Partendo dal registro dei circa 6.700 stabilimenti di macellazione e sezionamento istituito presso il Ministero della Salute, il Gruppo tecnico interregionale per la Sicurezza e Salute sul Lavoro e il Coordinamento interregionale Prevenzione nell'ambito della Commissione Salute, articolazione della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, hanno messo a punto tre strumenti sinergici: una scheda di autocontrollo destinata agli operatori, una scheda di valutazione per i dipartimenti di prevenzione e una scheda di gestione dei focolai.

I dati raccolti in maniera standardizzata e confrontabile

Il Pmp consentirà, in particolare, di registrare i dati in maniera standardizzata e confrontabile, analizzare i fattori ambientali, gestionali e strutturali relativi ai focolai di infezione insorti all'interno degli impianti, e approfondire le conoscenze sulle condizioni di rischio per la diffusione del contagio: da quelle certe, come il sovraffollamento in contesti di forte occupazione, a quelle sospette, come la bassa temperatura e l'elevata umidità, che permettono al virus di muoversi a distanza anche di otto metri e di persistere sulle superfici di lavorazione.

Attivazione di un piano mirato di prevenzione sulle misure anti-contagio e sulla gestione dei focolai di infezione da COVID-19 negli impianti di macellazione e sezionamento: nota metodologica ad interim - Versione dell'8 aprile 2021 (.pdf - 3,56 mb)

Fonte: INAIL

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.