PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 24 - numero 5239 di Mercoledì 21 settembre 2022

La prevenzione dei rischi negli allevamenti avicoli e suinicoli

Un documento si sofferma sulla prevenzione e controllo della resistenza antimicrobica per i lavoratori esposti negli allevamenti avicoli e suinicoli. Il progetto, le schede tecniche specifiche e l'importanza del lavaggio delle mani.

Roma, 19 Set ? Il **Titolo X** del Decreto legislativo 81/2008 - Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro - si applica alle attività nelle quali vi è rischio di esposizione ad agenti biologici, sia quelle con **uso deliberato** dei microrganismi che quelle in cui si configura un **rischio potenziale di esposizione**.

In particolare l'uso deliberato "si ha allorché microrganismi vengano deliberatamente introdotti in un ciclo lavorativo per esservi trattati, manipolati o trasformati o per sfruttarne le proprietà biologiche a qualunque titolo". E si parla, invece, di esposizione potenziale "quando manca il deliberato intento di rendere oggetto dell'attività lavorativa un microrganismo, in quanto la sua presenza è piuttosto un fenomeno indesiderato ma inevitabile".

L'attività negli allevamenti si configura nella fattispecie dell'**esposizione potenziale**, come indicato nell'allegato XLIV (Elenco esemplificativo di attività lavorative che possono comportare la presenza di agenti biologici) del Testo Unico.

Ed è un "obbligo del datore di lavoro effettuare la **valutazione dei rischi** (art. 271 d.lgs. 81/2008) **presenti nell'allevamento** e provvedere alla elaborazione del cosiddetto Documento di valutazione dei rischi, un atto con data certa in cui devono essere specificati, tra l'altro, i criteri adottati per la valutazione stessa, le misure di prevenzione e protezione e i dispositivi di protezione adottati, il programma delle misure opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di tutela della salute, l'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare, nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbono provvedere. La valutazione dei rischi e il documento devono essere rielaborati in occasione di modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro significative o in relazione al grado di evoluzione tecnica, in seguito a infortuni significativi o quando i risultati della sorveglianza sanitaria, prevista per i lavoratori, ne evidenzino la necessità".

A ricordare l'importanza di un'idonea valutazione nel settore zootecnico, con particolare riferimento alla **resistenza agli antimicrobici** (AMR) e alla relazione tra impiego di antibiotici e sviluppo di AMR, è la monografia " Prevenzione e controllo della resistenza antimicrobica per i lavoratori esposti negli allevamenti avicoli e suinicoli", realizzata dal Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale (Dimeila) dell' Inail.

Dopo aver presentato in generale il documento ed esserci soffermati sul rischio del passaggio di batteri resistenti dall'animale all'uomo, ci soffermiamo oggi sui seguenti argomenti:

- Allevamenti: il progetto di riduzione del rischio dell'AMR
- Allevamenti: le schede tecniche per il settore avicolo e il settore suinicolo
- Prevenzione negli allevamenti: l'importanza del lavaggio delle mani

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A14.D] ?#>

Allevamenti: il progetto di riduzione del rischio dell'AMR

Il documento - a cura di Nicoletta Vonesch, Alessandro Mannelli, Lebana Bonfanti, Anna Rosa Favretto, Guido Di Martino, Paola Melis, Paolo Pozzi, Francesca Zaltron e Paola Tomao ? è correlato al progetto "**Realizzazione di un network finalizzato alla comunicazione e riduzione del rischio di diffusione dell'antimicrobico-resistenza nei lavoratori esposti**", finanziato dall'Inail nell'ambito del Bando BRiC 2016.

Il progetto parte dalla constatazione che "le informazioni sul rischio di diffusione dell'AMR dalla popolazione animale agli operatori del settore zootecnico sono piuttosto scarse e frammentarie, rappresentando un ostacolo per la pianificazione di strategie sanitarie finalizzate alla riduzione del consumo di antibiotici, come richiesto dalla vigente legislazione comunitaria

e nazionale". E dunque è stato concepito "con l'intento di contribuire alla tematica mediante la messa a punto di un **processo di valutazione del rischio** finalizzato a riconoscere le pratiche lavorative del settore avicolo e suinicolo che possono portare alla diffusione di ceppi batterici resistenti agli antibiotici e porre a rischio di esposizione gli allevatori, e di proporre delle soluzioni".

In relazione a tali obiettivi la monografia contiene numerose **schede tecniche** (17 per il settore avicolo, 14 per il settore suinicolo e 2 per entrambi i settori) con "suggerimenti e buone pratiche per svolgere in sicurezza quelle attività che sono risultate a maggior rischio di esposizione a batteri antibiotico-resistenti, elaborate sulla base del processo valutativo effettuato negli specifici contesti". Schede che sottolineano come l'esposizione a batteri antibiotico-resistenti avvenga anche "semplicemente attraverso il contatto con l'animale, con l'ambiente e le strutture o per via aerogena".

Allevamenti: le schede tecniche per il settore avicolo e il settore suinicolo

Ci soffermiamo oggi, a titolo esemplificativo, su una scheda per il settore avicolo e una per il settore suinicolo.

Nella scheda (A6) relativa alla "**Fresatura della lettiera e aggiunta del truciolo**", rivolta direttamente agli operatori zootecnici negli allevamenti avicoli, si indica che quando si effettuano le operazioni di fresatura della lettiera o di aggiunta del truciolo, bisogna ricordarsi di "indossare sempre:

- **mascherina antipolvere** a elevata capacità di filtraggio (FFP2 o FFP3), marcata CE;
- **guanti da lavoro** multiuso, impermeabili e lavabili, da pulire e lavare dopo l'uso e sostituire al bisogno, oppure dei guanti monouso in nitrile o altro materiale;
- **occhiali protettivi**, in grado di proteggerti dalla polvere;
- **cuffia o berretto**, da lavare periodicamente o comunque quando risultano sporchi;
- **tuta o indumenti** da lavoro a maniche lunghe, che proteggano braccia, gambe e tutto il corpo;
- **stivali o scarpe antinfortunistica**. I primi, seppur più scomodi se indossati per l'intera attività lavorativa, sono preferibili perché puoi lavarli e disinfettarli con più facilità".



Si sottolinea che nella lettiera "sono normalmente presenti batteri provenienti dal tratto gastroenterico degli animali e potrebbero essere presenti anche dei batteri resistenti agli antibiotici". La fresatura potrebbe esporre al contatto con batteri o al sollevamento di polveri che li contengono: bisogna proteggersi con i dispositivi di protezione indicati.

Inoltre per evitare fresature frequenti è bene gestire in modo adeguato la qualità della lettiera: "scegli una buona lettiera all'inizio del ciclo e dedica molta attenzione all'efficienza del sistema di ventilazione. Verifica periodicamente il buon funzionamento dell'impianto di abbeveraggio".

Questi elementi sono fondamentali per l'efficienza dell'allevamento, per il benessere degli animali e per ridurre il rischio personale di esposizione a pericolosi batteri.

La scheda riporta ulteriori consigli, ad esempio per il sistema di ventilazione e la qualità dell'aria.

Ci soffermiamo poi brevemente sulla scheda S14, per gli allevamenti suinicoli, relativa alla "**Somministrazione del cibo e giro d'ispezione degli animali**".



Si indica che durante il giro di routine che si effettua "quotidianamente in allevamento per ispezionare gli animali e verificare il buon funzionamento di abbeveratoi e linee di distribuzione del mangime", ci si deve proteggere dagli "eventuali batteri antibiotico-resistenti che potrebbero essere presenti nell'ambiente".

La scheda riporta i dispositivi di protezione da indossare durante le procedure di somministrazione del cibo, "sia che queste avvengano in modo automatico sia manuale", o si debba risolvere il blocco di un trogolo (recipiente in cui si mette il cibo per i maiali) o procedere alla sua pulizia.

Si segnala che per "effettuare una pulizia del trogolo potrebbe essere adeguato utilizzare palette con manico lungo", che permettono di raggiungerlo "senza la necessità di entrare nel box". Bisogna poi prestare attenzione "al contatto con le strutture e alle manualità; un guanto rotto, un taglio, un'abrasione potrebbero rappresentare una pericolosa via di ingresso di batteri patogeni ed eventualmente antibiotico-resistenti". Inoltre durante ogni attività in allevamento è bene utilizzare sempre un dispositivo di protezione del cellulare: "anche questo è infatti esposto ripetutamente all'ambiente, alle polveri, agli aerosol, al contatto con superfici e potrebbe diventare un veicolo di batteri, eventualmente resistenti agli antibiotici".

Prevenzione negli allevamenti: l'importanza del lavaggio delle mani

Concludiamo riportando indicazioni da una scheda comune alle due tipologie di allevamento e relativa al "**Lavaggio delle mani**".

Si segnala che le mani, "quali mezzo e strumento primo del lavoro quotidiano in allevamento, sono tra le parti del corpo primariamente a rischio di contatto con batteri resistenti agli antibiotici. Dovrebbero quindi essere pulite e sanitizzate (lavate e disinfettate) prima di entrare nel sito produttivo, ove ci sono animali, e quando lo si lascia".

E un accurato **lavaggio delle mani** in situazioni d'allevamento, "prevede precisi **passaggi**:

- bagnare le mani con acqua corrente;
- applicare il sapone su entrambi i palmi (meglio usare sapone liquido contenuto in un dosatore, rispetto alla saponetta dove batteri esposti all'aria possono proliferare);
- strofinare le mani per almeno 40 - 60 secondi e ottenere uno strato/copertura di sapone/schiuma perlomeno sino ai polsi;
- strofinare vigorosamente; rimuovere tutto lo sporco visibile; se necessario, utilizzare uno spazzolino;
- risciacquare le mani abbondantemente sotto l'acqua corrente;
- asciugare le mani con asciugamani in carta usa e getta; per questa operazione, evitare sempre gli asciugamani in stoffa: in breve tempo diventeranno un ricettacolo di batteri".

È poi consigliabile "tenere le unghie ben corte".

In particolare il lavaggio delle mani "è necessario prima di mangiare, bere, fumare, entrare ed uscire dall'azienda. Per rimuovere i germi dalle mani è sufficiente il comune sapone, ma, in assenza di acqua, puoi ricorrere ai cosiddetti *hand sanitizers* (igienizzanti per le mani), a base alcolica. Con gli igienizzanti a base alcolica sono sufficienti 20 - 30 secondi per igienizzare le mani. Questi prodotti vanno usati quando le mani sono asciutte, altrimenti non sono efficaci".

Il documento si sofferma, in un'altra scheda, sulla scelta dei DPI da utilizzare "che deve essere fatta in base alla natura e all'entità del rischio a cui sono esposti gli allevatori, e deve essere integrata nella valutazione del rischio".

Concludiamo rimandando alla lettura integrale del documento e ricordando l'elenco di tutte le schede tecniche specifiche per il comparto avicolo (A) o suinicolo (S):

- Scheda A1 Carico dei tacchini alla fine del ciclo produttivo
- Scheda A2 Carico delle femmine, allargo dei maschi, carico di fine ciclo dei broiler
- Scheda A3 Rimozione della lettiera alla fine del ciclo produttivo
- Scheda A4 Giro di raccolta degli animali morti: tacchini
- Scheda A5 Giro di raccolta degli animali morti: broiler
- Scheda A6 Fresatura della lettiera e aggiunta del truciolo
- Scheda A7 Accasamento dei pulcini di tacchino
- Scheda A8 Accasamento dei pulcini di broiler
- Scheda A9 Pesa manuale dei tacchini
- Scheda A10 Pesa manuale dei broiler
- Scheda A11 Terapie in acqua per i tacchini
- Scheda A12 Terapie in acqua per i broiler
- Scheda A13 Terapie a singolo animale, vaccinazione e fecondazione per i tacchini
- Scheda A14 Attività quotidiane: somministrazione dell'alimento, manutenzione e pulizia delle linee di abbeveraggio e alimentazione per i tacchini
- Scheda A15 Attività quotidiane: somministrazione dell'alimento, manutenzione e pulizia delle linee di abbeveraggio e alimentazione per i broiler
- Scheda A16 Pulizie di fine ciclo per i tacchini
- Scheda A17 Pulizie di fine ciclo per i broiler
- Scheda S1 Assistenza al parto
- Scheda S2 Ispezione delle mammelle e prelievo di colostro
- Scheda S3 Accudimento neonatale e pareggiamento delle nidiate
- Scheda S4 Taglio della coda
- Scheda S5 Castrazione
- Scheda S6 Identificazione mediante tatuaggio (auricolare e sulla coscia)
- Scheda S7 Riflesso di immobilità e inseminazione
- Scheda S8 Lavaggio delle scrofe prima dell'ingresso in sala parto
- Scheda S9 Iniezioni e vaccinazioni
- Scheda S10 Allontanamento degli animali morti
- Scheda S11 Spostamento degli animali
- Scheda S12 Pulizie di fine ciclo
- Scheda S13 Pulizie ordinarie e piccole manutenzioni
- Scheda S14 Somministrazione del cibo e giro d'ispezione degli animali

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Inail - Dipartimento di medicina epidemiologia e igiene del lavoro e ambientale, " Prevenzione e controllo della resistenza antimicrobica per i lavoratori esposti negli allevamenti avicoli e suinicoli", a cura di Nicoletta Vonesch, Paola Melis e Paola

Tomao (Inail, Dimeila), Alessandro Mannelli e Paolo Pozzi (Università di Torino - Dipartimento di scienze veterinarie), Lebana Bonfanti e Guido Di Martino (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie), Anna Rosa Favretto e Francesca Zaltron (Università del Piemonte Orientale - Dipartimento di giurisprudenza e scienze politiche, economiche e sociali), Collana Salute e Sicurezza, edizione 2022 (formato PDF, 3.32 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " La resistenza antimicrobica nei lavoratori degli allevamenti avicoli e suinicoli".

Leggi gli articoli di PuntoSicuro sulla sicurezza in agricoltura

 Licenza Creative Commons

www.puntosicuro.it