

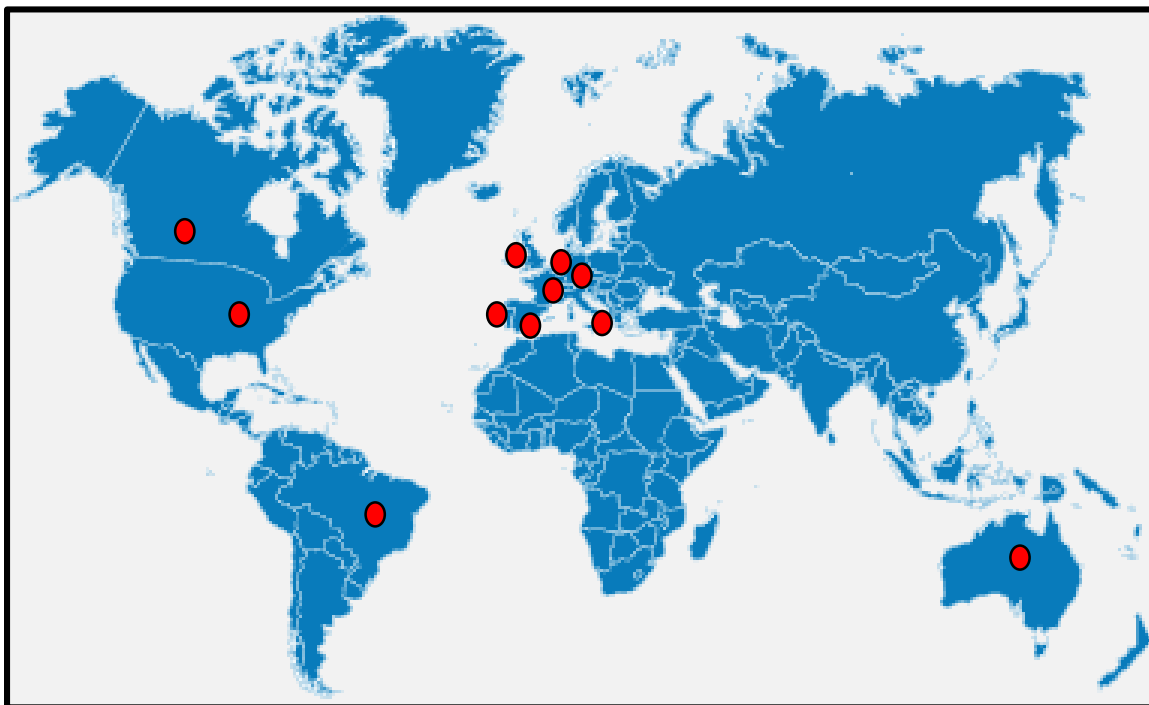
La «preparedness» per Covid-19 nel settore della macellazione e dei laboratori di sezionamento delle carni

Roma, 27 Maggio 2020

Gianfranco Brambilla



Indicatori di contesto



Dai primi di Aprile 2020 sono stati segnalati in vari Paesi focolai primari di Covid 19 in ambiente lavorativo legato alla macellazione e sezionamento di carne di bovino, suino, ovino, pollame.

In Italia tali attività sono comprese sotto i codici ATECO 10.1



Covid 19 negli addetti alle catene di macellazione degli Stati Uniti

La filiera della carne non è stata soggetta a lock-down.

Negli USA è ritenuta un asset strategico: Invito a mantenere aperto nonostante casi Covid-19 in stabilimento.

A partire dai primi casi a cavallo di Marzo/Aprile, Indagine CDC con richiesta dati agli Stati Federali per rischio occupazionale.

05.05.2020: Portavoce
USDA

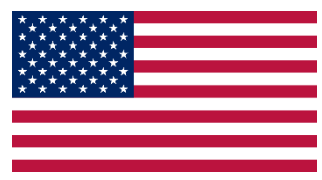
197 Ispettori delle carni
positivi a tampone
Covid-19

120 in quarantena per
sospetto di contagio.

Sindacato Ispettori
Carni riporta 4 decessi
Covid 19.

- ❑ Al 27 aprile, CDC aveva ricevuto segnalazioni di positività da 19/23 Stati; Impianti interessati: 115 tra carne e pollame;
- ❑ 4.913 lavoratori con diagnosi di COVID-19 . La percentuale di lavoratori con diagnosi di COVID-19 variava da < 1 a 18% della forza lavoro per singolo impianto;
- ❑ Il 3,0% di 130.578 lavoratori testati ha avuto diagnosi di COVID-19 con tampone; 30 decessi confermati tra i lavoratori (dato aggiornato al 5 maggio).



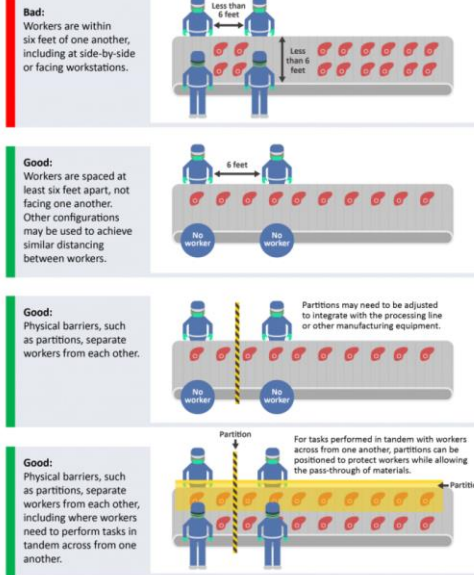


Misure di prevenzione identificate dal CDC:

- Logistiche e gestionali : percorsi, separatori, entrate/uscite, trasporto da e per il posto di lavoro, mantenere le stesse squadre, thermoscanner, dispenser, flussi di aria, distanziamento lavoratori; formazione e informazione,
- Sociali: alloggi possibilmente non condivisi
- Economiche: non incentivare turni troppo lunghi; copertura salariale in caso di malattia.
- Individuali: corretta aderenza alle misure di prevenzione
- Culturali: in contesti multi-etnici, istruire e informare il personale
- Sanitarie: igiene delle mani e delle superfici, verifica osservazione prescrizioni, misurazione febbre, Gestione casi di malattia o di positività al tampone.



How to Align Meatpacking and Meat Processing Workstations, If Feasible



Updated May 21



- Closed
- Limited operations
- Reopened



TABLE 1. COVID-19 among workers in meat and poultry processing plants — 19 states, April 2020*

State	Types of meat or poultry in affected plants	No. of plants affected	No. of workers in affected plants	No. (%) of confirmed COVID-19 cases among workers	No. (%) [†] COVID-19-related deaths
Colorado	Beef, bison, lamb, poultry	5	7,248	139 (1.9)	5 (3.6)
Delaware	Poultry	6	9,411	336 (3.6)	4 (1.2)
Georgia	Poultry	14	16,500	388 (2.4)	1 (0.3)
Illinois	Beef, pork, poultry	5	6,680	112 (1.7)	1 (0.9)
Iowa	Beef, pork	2	2,075	377 (18.2)	N/A
Kansas	Beef, poultry, other	6	16,600	106 (0.6)	0 (0)
Kentucky	Pork, poultry	2	1,333	18 (1.4)	1 (5.6)
Mississippi	Poultry	9	9,548	123 (1.3)	0 (0)
Missouri	Beef, pork, poultry	3	3,690	36 (1.0)	0 (0)
Nebraska	Beef, pork, poultry	12	19,911	588 (3.0)	1 (0.2)
North Carolina	Pork, poultry	5	14,600	166 (1.1)	0 (0)
Ohio	Pork	1	710	10 (1.4)	0 (0)
Pennsylvania	N/A	22	N/A	858 (—)	1 (0.1)
South Dakota	Beef, pork	2	4,600	794 (17.3)	2 (0.3)
Tennessee	N/A	3	N/A	132 (—)	0 (0)
Texas	Beef, poultry	2	4,800	113 (2.4)	1 (0.9)
Virginia	Poultry	10	7,072	128 (1.8)	2 (1.6)
Washington	Beef	1	1,400	100 (7.1)	1 (1.0)
Wisconsin	Beef, pork	5	4,400	389 (8.8)	0 (0)
Total	Beef, bison, lamb, pork, poultry, other	115	130,578	4,913 (3.0)[§]	20 (0.4)[¶]

Abbreviations: COVID-19 = coronavirus disease 2019; N/A = not available.

* Data submitted during April 20–27, 2020.

[†] Percentage of deaths among cases.

[§] Excludes cases from Pennsylvania and Tennessee because number of workers (denominator) is not available from these states.

[¶] Excludes cases from Iowa in the denominator because information on number of deaths is not available from this state.



TABLE 2. Observed challenges and recommended changes in practice in response to COVID-19 among workers in meat and poultry processing facilities — selected states,* April 2020

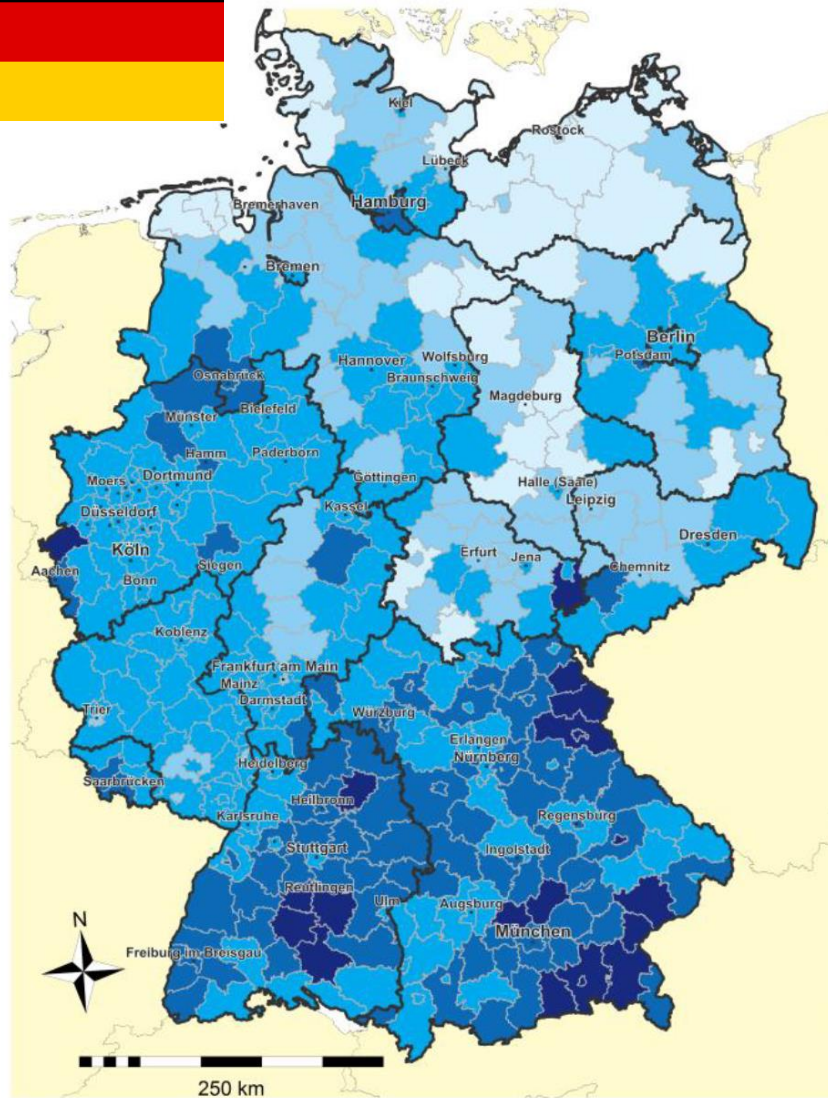
Category	Challenges to effective prevention and control of COVID-19	Recommended changes in facility practice [†]
Structural	Maintaining physical distancing during breaks and when employees enter and exit the facility	Adjust start and stop times of breaks and shifts Add outdoor breakrooms
	Maintaining physical distancing on production line	Install physical barriers between workers
	Excluding symptomatic workers	Screen all workers and visitors entering facility and plan for effective isolation for workers who become ill at work
Operational	Maintaining physical distancing on production line	Reduce rate of animal processing
	Adhering to face covering recommendations	Require universal face covering Ensure face coverings conformed to CDC guidance Provide training on donning and doffing
	Adhering to heightened cleaning and disinfection guidelines	Assign additional staff to sanitize “high touch” areas (e.g., handles, buttons, railings) more frequently Add several hand sanitizer dispensers and handwashing stations Implement touch-free time clocks
Sociocultural	Communicating through language and cultural barriers	Engage community partners to develop culturally informed messaging Disseminate messaging in languages spoken among the work force
	Employees live in crowded, multigenerational settings	Include messaging about behaviors employees should take to limit the spread of the virus while at home
	Employees share transportation to and from work	Add additional vehicles to shuttle routes Require use of face coverings during commute
Economic	Employees incentivized to work while ill	Implement personnel policies that provide additional medical leave and disability benefits without loss of seniority or pay Remove financial incentives, such as attendance bonuses

Abbreviation: COVID-19 = coronavirus disease 2019.

* Based on CDC field team deployments to four sites and information gathered from calls with state health departments.

[†] Based on on-site and remote technical assistance, many facilities have implemented or are planning to implement these strategies.





19.05

Coesfeld in North Rhine-Westphalia,
Osnabrück in Lower Saxony

16.05

Straubing-Bogen in Bavaria.

14.05

Coesfeld in North RhineWestphalia,

09.05

BadenWuerttemberg,
North Rhine-Westphalia
Schleswig-Holstein,
(first outbreaks dated on the end of April)

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV.html

Figure 1: Number and cumulative incidence (per 100,000 population) of the 166,091 electronically reported COVID-19 cases in Germany by county and federal state (07/05/2020, 12:00 AM). Please see the COVID-19 dashboard (<https://corona.rki.de/>) for information on number of COVID-19 cases by county (local health authority).

Altri focolai segnalati



Irlanda : 13 macelli segnalati il 12.05.2020



Portogallo: 1 macello vicino a Lisbona



Paesi Bassi: 2 macelli a Groenlo e Scherpenzeel



Francia: 3 macelli nella Loira, Vandea e Bretagna



Australia: 1 macello



Canada. 2 macelli



Brasile: 9 macelli

.....

Alcuni aspetti dirimenti:

- Interessati sia stabilimenti di carne rossa che di carne bianca;
- Settori e fattori di processo associati più critici (catena di macellazione vs sezionamento; luoghi condivisi vs postazione di lavoro);
- Contagio in forza lavoro dipendente, cooperativa, stagionale (vedi corridoi verdi in Germania) e relativi mezzi di trasporto e alloggi di comunità;
- Vigilanza nella aderenza alle prescrizioni igieniche e di distanziamento del personale sul posto di lavoro;
- Clusters secondari derivati da contagio lavorativo.

In Italia: indicatori di contesto.

- ❑ Presenza di 3489 impianti di macellazione e laboratori di sezionamento per carni bovine, suine, ovi-caprine e solipedi. Circa il 30% è costituito da macelli
- ❑ Presenza di 785 impianti di macellazione e laboratori di sezionamento per avicoli e lagomorfi. Circa il 15% è costituito da Macelli.

(fonte Ministero della salute 18.05.2020)

DATA IN BILLION € PER YEAR



Dati Federalimentare/Assocarni, 2018