

LA «PREPAREDNESS» PER COVID-19 NEL SETTORE DELLA MACELLAZIONE E DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO DELLE CARNI

**ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ
IN TC DALL'AULA POCCHIARI
27 MAGGIO 2020**

**G. Di Leone
P. Drago
M. Troiano
D. Scorrano
S. De Nitto
D. Lagravinese**



Regione Puglia



**Dipartimento di Prevenzione
SPESAL Area Nord**

LO STABILIMENTO LAVORAZIONE CARNI



- ✓ Macellazione per le specie bovine, suine e ovicaprine
- ✓ Circa **440.000 animali** macellati ogni anno
- ✓ Circa **18.000 tonnellate** di carni introdotte
- ✓ Circa **10.000 tonnellate** di carni lavorate
- ✓ **Commercializzazione** delle carni in **Italia** e circa **30 paesi** nel mondo
- ✓ Totale **dipendenti** che operano nello stabilimento=**544**
- ✓ **20** differenti **Cooperative**, specializzate nelle diverse fasi di lavorazione

17/04/2020

100 tamponi a cura del Dip. Prevenzione (52 nell'area macellazione):
33 positivi

16/04/2020

6 casi tamponi positivi (sintomatici) nell'area macellazione bovini

Approccio a cerchi concentrici:

- Confronto costante con aziende e MC
- Avvio indagini epidemiologiche
- Report a Prefettura, Procura e Regione

23/04/2020

- Sospensione produzione (attività garantite)
- sanificazione ambienti
- costituzione Comitato di emergenza COVID-19
- procedure di emergenza
- tamponi a tutto il personale

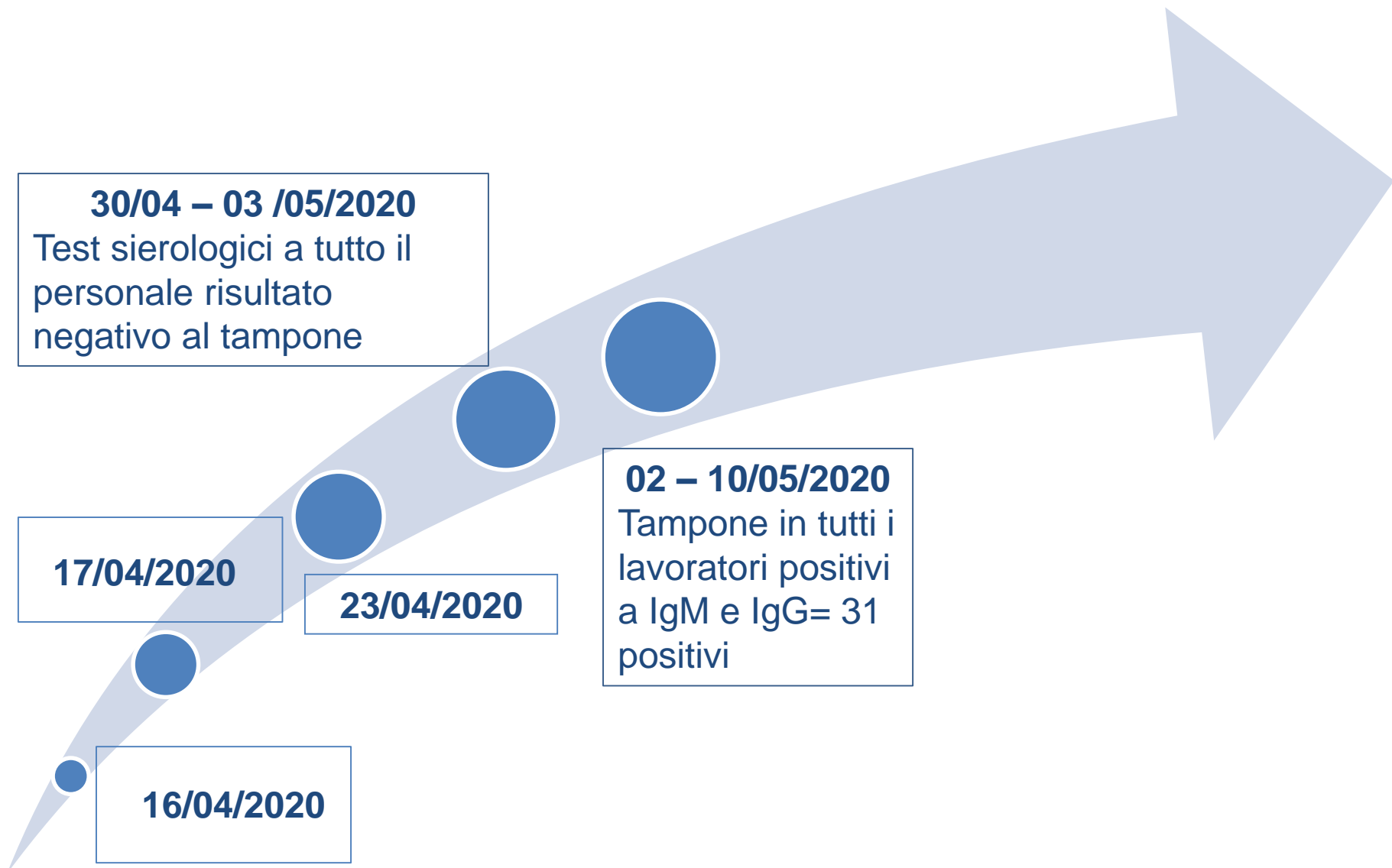
PROCEDURE DI EMERGENZA COVID-19

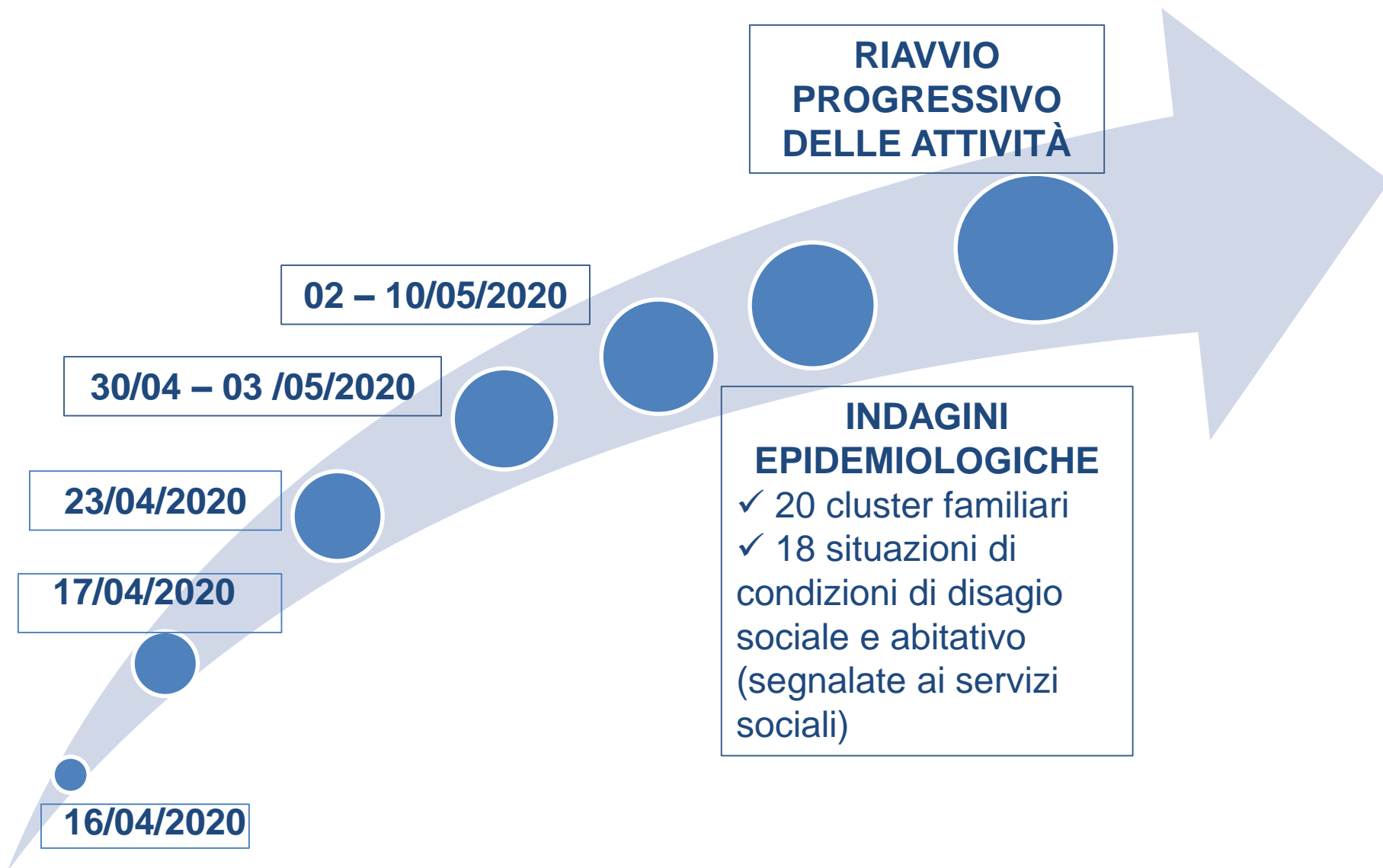
- Misurazione **temperatura** corporea in ingresso
- Rispettare la **distanza** di almeno **1,80 m** (oppure obbligo di mascherine ffP2 o doppia mascherina chirurgica)
- Utilizzo di **visiere**
- Utilizzo di **tute**
- Utilizzo di **calzari**
- Utilizzo di **guanti**
- **Riorganizzazione dei turni di lavoro** al fine di evitare affollamenti
- **Riorganizzazione dell'accesso** agli **spazi comuni** (spogliatoi, mense, aree ristoro)
- Disponibilità diffusa per tutto lo stabilimento di **dispenser con igienizzanti** per le mani

**Esito tamponi rino faringei
al 03/05/2020= 73 positivi**



- Macellazione bovino
- Reparto suino
- Disosso bovino e suino
- Stalle





RIAVVIO DELL'ATTIVITÀ

- I **lavoratori** posti in **isolamento** possono riprendere l'attività solo dopo il rilascio del Dispositivo di fine isolamento da parte del Dipartimento di Prevenzione e giudizio di idoneità da parte del MC
- Gli **altri lavoratori** possono essere riammessi in servizio solo previo **nuovo tampone e giudizio di idoneità** da parte del MC
- Tra il 08 e 11/05/2020 sono stati effettuati **378 nuovi tamponi** che hanno evidenziato **3 nuove positività**

In TOTALE = 95 TEST POSITIVI
CIRCA IL 18% DELLA FORZA LAVORO

INDICAZIONI OPERATIVE PER LA RIAPERTURA DELLO STABILIMENTO (1):

1. Tutti i lavoratori presenti all'interno dello stabilimento sono tenuti al **costante e rigoroso rispetto** delle indicazioni contenute nel **piano di emergenza** Covid-19. Tutti i datori di lavoro sono tenuti ad assicurare una **costante e rigorosa vigilanza**;
2. l'**accesso** dei **lavoratori** in ciascuna area di lavorazione deve essere **limitato ai soli dipendenti previsti per quella specifica attività**, impedendo (se non in casi di assoluta necessità) lo spostamento tra diverse aree di lavorazione;
3. devono essere istituiti appositi **registri** nei quali risultino le **presenze dei lavoratori in ciascuna area produttiva**;
4. i lavoratori **che** per strette ragioni di produzione **devono spostarsi da un'area all'altra** devono essere **individuati nominalmente** e preventivamente **autorizzati e annotati sul registro**;

INDICAZIONI OPERATIVE PER LA RIAPERTURA DELLO STABILIMENTO (2):

5. i lavoratori di cui al precedente punto 4 devono essere adeguatamente **in/formati e dotati di appositi DPI**;
6. **l'accesso allo stabilimento e l'utilizzo degli spazi comuni** (spogliatoi, sala mensa e area ristoro) deve essere **regolamentato**, individuando una distribuzione oraria e un'organizzazione del lavoro che **eviti gli assembramenti** (sia in ingresso che in uscita);
7. i **medici competenti** devono essere **alertati** non appena vengono segnalati un **rialzo della temperatura** corporea e/o la **comparsa di sintomi** correlabili a potenziale Covid-19;
8. la campagna di **tamponi rino faringei** a tutto il personale dello stabilimento deve essere ripetuta **a distanza di 7-14 giorni dalla riapertura** delle attività lavorative, con particolare riferimento al riavvio delle attività di **macellazione bovino e suino**

POSSIBILI CAUSE DELLA DIFFUSIONE DEL CONTAGIO (1):

Probabilmente si è avuta la concomitanza di più fattori:

1. non è da escludere una certa **“disattenzione”** **nell’applicazione delle indicazioni di contenimento**, a cominciare dal distanziamento sociale e dall’utilizzo delle mascherine. rimane da verificare l’effettiva vigilanza attivata dai Datori di lavoro sul rispetto di quelle indicazioni da parte di tutti i lavoratori.
2. **gestione degli spazi comuni** (spogliatoi, sale mense, sale ristoro) e delle **pause dal lavoro**.
3. Elemento facilitatore della diffusione del virus può risultare il **ritmo di lavoro**, frenetico già in condizioni produttive normali e divenuto ancora più sostenuto in prossimità delle festività pasquali, cosa che ha probabilmente determinato, tra l’altro, anche la **riduzione degli spazi disponibili per ciascun lavoratore** e pertanto il verificarsi di contatti ravvicinati per molte ore.

POSSIBILI CAUSE DELLA DIFFUSIONE DEL CONTAGIO (2):

4. Hanno inoltre inciso, come fattore favorente la diffusione del virus, le significative **differenze etniche e culturali** all'interno della forza lavoro dello stabilimento e (in alcuni casi) le **precarie condizioni sociali e abitative**.
5. Un elemento "facilitatore" dell'aggressività del virus può essere rappresentato dai **fattori microclimatici**, atteso che una buona parte del ciclo lavorativo avviene con temperature non superiori ai 6°C e che in diverse aree si può scendere anche significativamente al di sotto di queste temperature. Di contro, le attività di macellazione avvengono in ambienti non refrigerati ma di elevata cubatura che risentono significativamente delle temperature ambientali (risultando pertanto particolarmente umide e calde durante i mesi estivi e fredde durante quelli invernali).
6. Permangono inoltre dubbi su alcune procedure lavorative, nelle quali **micro particelle di acqua sospese** nell'ambiente potrebbero avere svolto il ruolo di vettori del virus facilitandone la diffusione

K. Popper

“Voi tutti conoscerete la storia del soldato che scoprì che il suo battaglione (a parte lui) non marciava al passo”.

Logica della scoperta scientifica

