

Working Paper

ADAPT
www.adapt.it

UNIVERSITY PRESS

Associazione per gli Studi Internazionali e Comparati sul Diritto del lavoro e sulle Relazioni industriali

Covid-19 e imprese agroalimentari

La gestione della crisi Covid-19 nelle
imprese agroalimentari italiane e europee

Nicolò Piazzai
ADAPT Junior Fellow

Working Paper n. 9

ABSTRACT

L'intera economia nazionale ha risentito in maniera rilevante della crisi dovuta alla pandemia Covid-19, anche il settore agroalimentare, seppur non abbia mai interrotto l'attività produttiva ha dovuto far fronte alle problematiche organizzative e gestionali derivanti dalle misure necessarie, finalizzate al contenimento dell'epidemia.

Nell'elaborato vengono affrontati le disposizioni poste in essere dal Governo italiano, dalle associazioni di categoria, sia datoriali che sindacali, sia in ottica nazionale che in ottica europea.

I PUNTI CHIAVE DEL PAPER

- Analisi delle misure predisposte da Federalimentare e dalle parti sociali per fronteggiare l'epidemia
- Descrizione del protocollo del governo italiano del 24 aprile 2020.
- Indicazioni relative al ruolo del medico all'interno dell'impresa per il contenimento del virus sui luoghi di lavoro
- Linee guida disposte da FoodDrinkEurope insieme a EFFAT che le imprese del settore alimentare devono seguire nel periodo emergenziale.
- Analisi rapporto ISS circa le regole da seguire per supermercati, negozi e mercati.
- Descrizione della attuale situazione interna a Federalimentare.

IL MESSAGGIO

Il paper ha come obiettivo quello di analizzare come le imprese agroalimentari abbiano affrontato la crisi derivante dall'epidemia da Covid-19, sotto il profilo organizzativo e di pianificazione interna all'impresa. Grande merito va assegnato all'intero comparto che, durante il delicato periodo non ha mai interrotto la produzione, garantendo una costante fornitura di generi alimentari alla popolazione. L'intero settore durante la crisi ha rappresentato non solo un forte pilastro per l'economia nazionale ma ha ricoperto altresì un fondamentale ruolo sociale.

Settore trainante dell'intera economia nazionale è sicuramente quello agroalimentare. Il *Made in Italy* agroalimentare è un settore dai numeri rilevanti: secondo il rapporto ISMEA (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) ha, in totale, un valore di 171 miliardi, conta 1,4 milioni di occupati e con un tasso di crescita occupazionale, che dal 2007, si aggira sul 3, 3,4% annuo. L'intero settore conta più di un milione di imprese, si tratta di imprese agricole, imprese di trasformazione e di distribuzione. Le esportazioni del settore agroalimentare italiano valgono una buona parte del giro d'affari totale, aggirandosi sui 41 miliardi di euro. Ricopre una essenziale ruolo all'interno dell'economia italiana incidendo sul PIL con una quota pari al 10,5% ⁽¹⁾.

Come tutta l'economia nazionale, anche il settore agroalimentare è stato duramente colpito dalla crisi economica dovuta al Covid-19, sui numeri del settore incidono sicuramente le chiusure forzate di imprese dedicate alla ristorazione e la riduzione del commercio internazionale. Un rapporto di Unione italiana Food mette in evidenza come 6 imprese su 10 denunciino un calo di produzione e fatturato e esprimano preoccupazione per gli effetti a lungo termine del blocco dell'economia ⁽²⁾.

Nonostante la ferita operata dal virus su tutto il tessuto produttivo nazionale, il settore agroalimentare potrebbe rappresentare, visti gli importanti numeri, la chiave per il superamento della crisi stessa. La filiera è infatti sempre stata considerata, nei vari DPCM, in funzione anti-pandemica, con motivazioni, oltre che economiche, sociali e di sostegno alla popolazione.

Associazione di riferimento del settore è Federalimentare, che ha come *mission* il rappresentare, tutelare e promuovere l'industria agroalimentare. È doveroso segnalare, accanto a Federalimentare, un'associazione di categoria in grande ascesa, di cui fanno parte grandi gruppi industriali alimentari come Ferrero, Barilla e Lavazza: Unione Italiana Food, che al suo interno include più di 800 imprese alimentari.

Rispetto al tema oggetto dell'elaborato, le imprese alimentari non hanno mai fermato la loro produzione: «mentre tanti altri comparti industriali devono fermarsi e l'allarme cresce di giorno in giorno, le aziende alimentari, con le loro maestranze, i tecnici, gli ingegneri e tutti gli addetti al settore, lavorano come e più di prima per garantire che non manchi nulla sulle nostre tavole. E così facendo ci donano anche qualcos'altro, qualcosa di immateriale ma non meno prezioso: ci donano un po' di normalità, in un quotidiano in cui ogni abitudine viene stravolta e l'eccezione sostituisce la regola» ⁽³⁾; così il Presidente di Federalimentare Ivano Vacondio descrive il grande impegno dell'intero settore.

Federalimentare e i sindacati del settore si sono subito mossi per fronteggiare la situazione prevedendo che il fondo FASA, in collaborazione con UniSalute garantisce una nuova copertura sanitaria contro il coronavirus, per i lavoratori delle industrie del settore alimentare. La particolare copertura prende il nome di "Diaria per Covid-19", è stata messa a punto per aiutare in questo difficile momento i lavoratori della filiera che si sono trovati in prima linea e non sottoposti al *lockdown* nazionale. La garanzia, così com'è costruita è applicabile dal primo gennaio 2020 al 30 giugno 2020 salvo eventuali proroghe. L'obiettivo del fondo è quello di fornire un ausilio economico ai lavoratori del settore agroalimentare risultati positivi al virus attraverso l'erogazione di una diaria,

⁽¹⁾ <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10303>; ISMEA, *Rapporto sulla competitività dell'agroalimentare italiano*, luglio 2018.

⁽²⁾ <https://www.affaritaliani.it/economia/coronavirus-unione-italiana-food-anche-alimentare-soffre-futuro-incerto-670025.html>.

⁽³⁾ http://www.federalimentare.it/Informalimentare/informalimentare_1_2020.pdf.

sia nel caso di ricovero ospedaliero, sia in caso di isolamento domiciliare. Per gli iscritti al fondo e per i loro familiari è inoltre previsto un servizio di teleconsulto medico h24 sette giorni su sette, è infine prevista la possibilità di effettuare una visita specialistica virtuale, per tutti i casi in cui non sia necessario il contatto fisico, sopperendo così alla chiusura dei poliambulatori ⁽⁴⁾.

Per quanto riguarda l'aspetto della sicurezza all'interno dei luoghi di lavoro, il mondo dell'agroalimentare, in un primo momento si era mosso in autonomia ma ha poi finito, anche a causa di spaccature interne a Federalimentare (che verranno trattate successivamente), per sposare il protocollo nazionale stipulato fra le parti sociali (Cgil, Cisl e Uil), governo nazionale e Confindustria (di cui Federalimentare fa parte); occorre tuttavia tenere presente che all'interno delle singole realtà aziendali sono stati stipulati accordi ad hoc.

Il protocollo nazionale vigente prevede che sia utilizzato al massimo lo smart working per le attività che possono essere svolte dal proprio domicilio, che si assumano protocolli di sicurezza anticontagio e, laddove non fosse possibile il mantenimento delle distanze di sicurezza interpersonale di un metro, l'adozione di strumenti di protezione individuale. Per le attività produttive il protocollo raccomanda che siano limitati al massimo gli spostamenti all'interno dei siti e contingentato l'ingresso agli spazi comuni. Sarà dovere dell'impresa informare tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda, delle disposizioni dell'autorità, mediante le modalità più idonee e efficaci: tali informazioni riguardano l'obbligo di rimanere presso il proprio domicilio in presenza di febbre o altri sintomi influenzali, chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria e la necessità di informare in maniera tempestiva il datore di lavoro nel caso in cui si dovessero manifestare sintomi influenzali, avendo cura di mantenere un'adequata distanza dalle persone vicine.

Prima dell'accesso ai locali dell'impresa è previsto un controllo della temperatura corporea, nel caso in cui questa dovesse risultare superiore ai 37.5 non sarà concesso l'ingresso; si prevede inoltre come il datore di lavoro debba informare il personale o chiunque voglia accedere ai siti, della preclusione dell'accesso a chi, nei 14 giorni precedenti abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al Covid-19. Per i soggetti risultati positivi al virus non è concesso l'ingresso in azienda se non con una certificazione medica che ne accerti l'avvenuta negativizzazione del tampone secondo le modalità previste dall'autorità sanitaria.

Il protocollo riserva una particolare attenzione ai fornitori esterni dell'impresa, per questi dovranno essere predisposte speciali procedure (procedure di ingresso, transito, uscita e percorsi specifici) al fine di ridurre il più possibile le occasioni di contatto. Per gli autisti è previsto che debbano restare all'interno dei loro mezzi e non è consentito loro l'ingresso negli uffici per nessun motivo, per le normali attività di carico e scarico il trasportatore dovrà rispettare le norme sul distanziamento interpersonale di un metro. All'interno dei siti va ridotto il più possibile l'ingresso di visitatori esterni e qualora l'ingresso fosse necessario, dovranno sottostare alle direttive aziendali.

La pulizia giornaliera e la santificazione periodica degli ambienti, delle postazioni di lavoro (incluse tastiere, schermi *touch* ecc.) deve essere assicurata dall'impresa, comprese le aree di svago e le aree comuni. Le persone presenti in azienda dovranno inoltre adottare tutte le precauzioni inerenti l'igiene personali (pulizia delle mani), e all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (DPI), parametrati con le necessità e

⁽⁴⁾ <http://www.fondofasa.it/>.

i bisogni (si pensi ai casi in cui il lavoro imponga ai soggetti di lavorare a una distanza interpersonale inferiore a un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative).

Per quanto riguarda l'utilizzo degli spazi comuni l'ingresso dovrà essere contingentato e gli ambienti dovranno essere opportunamente ventilati, puliti quotidianamente e sanificati periodicamente, gli spogliatoi (ove presenti) dovranno essere opportunamente organizzati e sanificati per garantire idonee condizioni igieniche.

Il provvedimento favorisce infine orari di ingresso e uscita dal sito dei dipendenti scaglionati, in modo da evitare il più possibile i contatti nelle zone comuni: ove sia possibile dovrà essere predisposta una porta di entrata e una porta di uscita e garantire la presenza di prodotti detergenti per l'igienizzazione delle mani.

Si incide in maniera rilevante sull'organizzazione aziendale non consentendo lo svolgimento di riunioni in presenza e laddove non sia possibile la loro organizzazione per via telematica la partecipazione dovrà essere ridotta a quella necessaria; sono inoltre sospesi tutti gli eventi interni e ogni attività di formazione in aula anche se già organizzati.

Se si dovesse verificare l'eventualità in cui una persona presente in azienda sviluppi febbre o altri sintomi influenzali, si dovrà procedere al suo isolamento seguendo le indicazioni del Ministero della salute (avvertire le autorità sanitarie competenti e i numeri di emergenza per il Covid-19) e a comunicarlo all'ufficio del personale, l'impresa dovrà collaborare con l'autorità sanitaria al fine di individuare gli eventuali contatti stretti della persona risultata positiva⁽⁵⁾.

Altro atto governativo rilevante in ordine alla gestione aziendale durante l'attuale emergenza è una nota del Ministero della Salute circa il ruolo del medico per il contenimento del Covid-19 negli ambienti di lavoro.

Il medico competente è chiamato a affiancare il datore di lavoro nella valutazione del rischio e a porre in essere una valutazione del rischio e una sorveglianza sanitaria nel contesto del rientro al lavoro in periodo pandemico. Atto finale della valutazione del rischio sarà una integrazione al DVR (documento di valutazione del rischio) atta a prevenire il rischio di infezione da coronavirus nei luoghi di lavoro e a prevenire la diffusione dell'epidemia⁽⁶⁾.

L'emergenza coronavirus ha senza dubbio messo in seria difficoltà l'intera catena di approvvigionamento alimentare. È in questo scenario che FoodDrinkEurope, l'organizzazione che riunisce tutte le industrie alimentari europee, a cui Federalimentare partecipa, ha inviato alla Commissione europea un appello in cui elenca cinque aspetti su cui intervenire per alleviare il peso dell'emergenza sul settore.

L'organizzazione mette al primo posto proprio la salute dei lavoratori, i quali non si sono potuti fermare durante il periodo più delicato dell'emergenza. L'appello rivolto alle istituzioni europee ha ad oggetto quello di stabilire delle regole unificate, delle linee guida comuni per garantire la sicurezza dei lavoratori di tutti gli stati membri e quello di denunciare il rischio di arrivare a una carenza di manodopera nel settore a causa delle limitazioni agli spostamenti e al pericolo del contagio.

⁽⁵⁾ <https://www.lavoro.gov.it/notizie/Documents/Protocollo-24-aprile-2020-condiviso-misure-di-contrasto%20Covid-19.pdf>.

⁽⁶⁾ <https://www.federvini.it/news-cat/2137-il-ruolo-del-medico-per-il-contenimento-covid-sui-luoghi-di-lavoro>; Indicazioni operative relative alle attività del medico competente nel contesto delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro e nella collettività. Ministero della Salute, 29 aprile 2020.

I punti successivi non riguardano direttamente la salute e la sicurezza dei lavoratori ma possono senza dubbio indirettamente coinvolgerli. FoodDrinkEurope evidenzia come essenziali non siano solamente quelle parti della filiera che si occupano della produzione di alimenti e bevande ma anche la riduzione di additivi, materiali per il packaging, la produzione di mangimi per animali da reddito; questi rappresentano una realtà essenziale e che quindi vanno dovutamente tutelati. Nella lettera ci si occupa inoltre di trasporti e della necessità di una documentazione standard unica per certificare come essenziali le merci da trasportare. Infine denuncia la necessità urgente di attuare misure e aiuti concreti per quelle attività del settore alimentare che, come bar e ristoranti, sono rimasti chiusi per lungo tempo ⁽⁷⁾.

In un momento successivo, la stessa FoodDrinkEurope, insieme a EFFAT (European Federation of Trade Unions in the Food, Agriculture and Tourism) hanno pubblicato un documento riguardante le linee guida che le imprese europee del settore dovranno seguire nel periodo emergenziale per garantire salute e sicurezza dei lavoratori. Questi principi non dovranno costituire, specificano gli autori, uno strumento per abbassare il livello di tutela già disposto dalle autorità nazionali. Lo scopo dell'atto è di identificare degli standard base da applicare alle imprese agroalimentari europee; si specifica altresì che l'adozione di misure più efficaci è favorita.

Il documento, diviso in paragrafi, si apre con l'attenzione rivolta al tema dell'informazione ai lavoratori: la comunicazione è fondamentale in questo attuale contesto di emergenza.

- I datori di lavoro devono garantire che il personale sia consapevole della situazione relativa all'epidemia, dei rischi connessi, dei consigli forniti dalle autorità nazionali in relazione ai sintomi, alle regole comportamentali, al distanziamento sociale, alla limitazione dei movimenti, all'autoisolamento e ai viaggi, al fine di contribuire a rallentare la diffusione del coronavirus.
- I datori di lavoro devono ricordare a tutti coloro che accedono alle strutture aziendali i consigli delle autorità governative in materia di salute pubblica. Nel testo si ricorda che poster, volantini e altro materiale possono essere scaricati sui siti web delle autorità nazionali:
 - le informazioni relative a specifiche misure precauzionali da osservare nelle strutture aziendali devono essere messe a disposizione di tutti, ed esposte su bacheche e in altre aree delle strutture (ad esempio produzione, magazzino, centri logistici, uffici). Le informazioni devono essere pubblicate nelle lingue locali e nelle altre lingue necessarie per garantire un'adeguata diffusione;
 - sessioni informative specifiche (in presenza, attraverso mezzi digitali o opuscoli informativi) per far conoscere ai lavoratori le nuove misure precauzionali e i possibili cambiamenti nell'organizzazione del lavoro, devono essere fornite a tutti i dipendenti che accedono alle strutture aziendali;
 - inoltre, gli operatori del settore alimentare (OSA) devono ricordare che hanno particolari responsabilità ai sensi della legislazione alimentare e devono mantenere sempre corrette pratiche igieniche;

Il testo successivamente affronta la tematica relativa alle pratiche igieniche per i lavoratori, i datori di lavoro dovrebbero:

- sottolineare l'importanza di lavarsi e disinfettarsi più frequentemente le mani, secondo i requisiti delle autorità locali, e fornire un numero corretto e sufficiente di

⁽⁷⁾ https://www.fooddrinkurope.eu/uploads/press-releases_documents/FoodDrinkEurope_Press_Release_-_5_urgent_actions_to_help_ease_food_supply_pressure.pdf.

servizi igienici, ad esempio lavamani e servizi igienici, per consentire al personale di mantenere una buona igiene personale;

- assicurarsi che sia disponibile, per i lavoratori, il tempo sufficiente per lavarsi le mani con sapone o gel disinfettante;
- assicurarsi che gli oggetti, gli strumenti di lavoro e le superfici che vengono toccati regolarmente siano puliti e disinfettati frequentemente con prodotti di pulizia standard. Questo include, ma non è limitato a, carrelli elevatori, banchi da lavoro, maniglie delle porte, corrimani, tastiere, dispositivi per mouse, schermi, armadietti;
- aumentare la frequenza e l'intensità della pulizia e della disinfezione di tutti i settori, compresi la produzione, il magazzino, la logistica, gli uffici e tutte le aree di movimentazione, le sale di controllo, i servizi igienici, gli spogliatoi, le mense, i banchi della reception, e tutti gli altri ambienti dell'azienda;
- garantire una supervisione efficace del personale per rafforzare le pratiche igieniche;
- garantire che siano messi in atto processi adeguati per consentire al personale di segnalare le preoccupazioni relative all'igiene o al distanziamento sociale e far sì che queste preoccupazioni vengano prese in considerazione dagli uffici competenti.

Per quel che riguarda l'organizzazione all'interno degli ambienti di lavoro, il distanziamento sociale deve essere attuato in tutte le aree della struttura, garantendo una distanza fisica di due metri tra i lavoratori durante l'adempimento delle prestazioni, ove possibile, e una distanza di almeno un metro in ogni momento. Devono inoltre essere adottate misure per garantire il rispetto della distanza sociale quando si entra o si esce dalle strutture aziendali:

- la produzione e la logistica dovrebbero essere organizzate in modo da ridurre il più possibile la diffusione del virus; si favoriscono turni o orari di lavoro scaglionati e dovrebbero essere organizzati in modo da evitare incontri e contatti tra i lavoratori durante i cambi di turno;
- in linea con le misure nazionali, EFFAT e FoodDrinkEurope concordano sul fatto che il distanziamento sociale è la misura migliore per prevenire l'infezione. Nel caso in cui non sia possibile garantire l'allontanamento sociale, EFFAT e FoodDrinkEurope concordano sulla necessità di utilizzare maschere che garantiscano una protezione efficace. In questa situazione, sono possibili anche modifiche alla struttura fisica delle postazioni di lavoro, come l'installazione di Perspex o plexiglas o materiali simili, per proteggere i lavoratori da potenziali infezioni reciproche. L'uso delle mascherine si applica in ogni caso nel pieno rispetto delle ordinanze delle autorità regionali e nazionali. Nel caso in cui i consigli dell'OMS dovessero cambiare, questa raccomandazione sarà opportunamente adattata;
- si incoraggia la chiusura di tutti i reparti diversi da quelli di produzione, logistica e distribuzione. Nei reparti in cui è possibile lavorare da casa, mediante smart working, questa dovrebbe essere la regola;
- i servizi di mensa possono essere proseguiti solo se è possibile garantire la distanza sociale, ad esempio la disposizione dei tavoli può essere modificata per garantire il mantenimento della distanza tra i dipendenti, secondo i requisiti nazionali. Il cibo deve essere servito su piatti individuali forniti dal personale della mensa che deve essere protetto con guanti e protetto con Perspex, plexiglas o materiali simili se non è possibile rispettare la distanza di 1 metro. Se necessario, le pause pranzo e di riposo dovranno essere scaglionate per mantenere la distanza sociale.

L'atto si occupa inoltre delle situazioni riguardanti i casi in cui un collaboratore, o il datore di lavoro stesso dovessero accusare sintomi influenzali riconducibili al coronavirus: la situazione dovrà essere immediatamente comunicata all'ufficio del personale, dichiarando la presenza di eventuali sintomi (febbre, infezioni respiratorie come tosse e fiato corto). I dipendenti devono dichiarare se hanno avuto contatti recenti con una persona che è stata colpita dal virus. I datori di lavoro devono rimanere vigili e assicurarsi che tutto il personale sia incoraggiato a segnalare i sintomi e che quelli che mostrano i sintomi siano adeguatamente valutati.

La misurazione della temperatura dei dipendenti all'ingresso del luogo di lavoro può essere richiesta ed è comunque incoraggiata.

Per una persona che ha forti sintomi associati a Covid-19 o a cui è stata diagnosticata l'infezione da coronavirus:

- se il dipendente si trova in presso la struttura, il datore di lavoro deve far sì che il dipendente ritorni presso la sua residenza immediatamente o in una struttura medica appropriata, a seconda dei casi.
- se il dipendente è a casa, non dovrebbe essere autorizzato a venire al lavoro;
- gli individui potenzialmente esposti devono essere identificati, ad esempio quelli che sono stati a stretto contatto con gli infetti, come previsto dalle linee guida dell'OMS;

Se un dipendente è stato a stretto contatto con un paziente con Covid-19, ma senza essere risultato positivo al Covid-19 è necessario seguire le raccomandazioni delle autorità nazionali sull'autoisolamento e la consultazione medica per ogni dipendente sospettato (e i loro stretti contatti) di essere positivo al Covid-19;

- le aziende alimentari dovrebbero seguire i protocolli stabiliti dai loro dipartimenti sanitari responsabili, che possono variare a seconda della diffusione comunitaria di Covid-19 in una determinata area. Poiché non è noto che il cibo sia un vettore di trasmissione, queste decisioni si baseranno su un rischio per la salute pubblica di trasmissione da persona a persona e non sulla sicurezza alimentare;
- dovrebbero essere previste misure supplementari per i lavoratori che hanno più di 65 anni o che hanno segnalato problemi di salute come malattie cardiache, o respiratorie, o che hanno difese immunitarie basse, in quanto questi lavoratori sono più a rischio di ammalarsi gravemente per aver contratto l'infezione. Queste misure dovrebbero essere allineate alle raccomandazioni delle autorità nazionali. Dovrebbero essere previste misure supplementari anche per le lavoratrici gestanti;
- tutte le misure precauzionali elencate in queste linee guida devono essere applicate a tutti i lavoratori che accedono alle strutture aziendali, compresi i lavoratori stagionali. Qualora il datore di lavoro fornisca direttamente o indirettamente un alloggio ai lavoratori stagionali, le strutture abitative dovrebbero essere di dimensioni tali da consentire una vita dignitosa e una distanza sociale raccomandata tra gli occupanti. Tutte le stanze dovrebbero essere pulite quotidianamente;
- i casi sospetti o diagnosticati di infezioni da Covid-19 di lavoratori impiegati da imprese terze, lavoratori interinali, lavoratori stagionali e lavoratori distaccati dovrebbero essere trattati allo stesso modo dei lavoratori direttamente impiegati dall'impresa. Il datore di lavoro dovrebbe controllare che ciò avvenga anche quando si tratta di lavoratori che operano nelle strutture dell'azienda ma che sono impiegati da terzi (ad esempio da un appaltatore esterno, un'agenzia interinale o nell'ambito della fornitura di servizi).

Tutte le misure adottate dovrebbero essere efficaci nel proteggere la salute dei lavoratori e in linea con le esigenze delle autorità, proporzionate al rischio e non impedire la continuità della produzione alimentare.

Il protocollo termina dando istruzioni per quanto riguarda trasporti e viaggi da e per il luogo di lavoro: per entrambi i casi l'associazione ha come obiettivo quello minimizzare i rischi di infezione. Nei casi in cui i trasporti siano predisposti e organizzati dall'impresa stessa si dovrà garantire il distanziamento tra i lavoratori trasportati ⁽⁸⁾.

Altro atto su cui è doveroso porre attenzione è un rapporto dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) circa le regole da seguire per supermercati, negozi e mercati per garantire una spesa in sicurezza ai consumatori e di lavorare in sicurezza per i lavoratori, a questo atto hanno collaborato numerosi esperti e Antonello Papparella, professore di microbiologia dell'Università di Teramo.

Il rapporto raccoglie le regole da seguire lungo tutta la filiera alimentare, di seguito verranno riportate le raccomandazioni formulate dall'Istituto.

In primo luogo si tratta il tema dell'astensione dal lavoro per i soggetti con sintomi compatibili con l'infezione da Covid-19 e febbre oltre i 37.5°C, con immediata segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di famiglia. Occorre inoltre garantire pulizia e igienizzazione con opportuni prodotti dei locali di vendita e stoccaggio degli alimenti, oltre a quelli di servizio. Queste attività dovranno essere svolte almeno due volte per giorno, nei locali non finestrati dovrà essere garantita un'adeguata areazione naturale e il ricambio dell'aria.

Altra disposizione è quella di fornire adeguate quantità di sapone e salviette per consentire al personale di lavarsi spesso le mani e gli stessi lavoratori, nelle loro attività di rifornimento degli scaffali o distribuzione degli alimenti, dovranno indossare guanti e mascherine secondo la valutazione del rischio da parte del medico competente e le disposizioni delle autorità.

Le operazioni di sistemazione dei prodotti sugli scaffali potranno essere svolte durante l'orario di apertura ma garantendo il distanziamento lavoratore-cliente, le pulizie straordinarie dovranno essere svolte soltanto in seguito all'allontanamento dei consumatori dall'area interessata.

Carrelli e cestini all'interno dell'attività commerciale dovranno essere puliti e disinfettati spesso con particolare attenzione alle superfici maggiormente toccate dai clienti (maniglie di banchi, armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposito dei prodotti in cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS).

Altra misura per garantire la sicurezza all'interno degli ambienti di lavoro è la riduzione del numero degli accessi nei punti vendita con diverse modalità: si pensi alle consegne a domicilio o agli ordini online o alla riduzione degli ingressi per garantire il distanziamento interpersonale, occorre inoltre apporre al di fuori dei locali commerciali una segnaletica di divieto di accesso in caso di sintomi simil-influenzali.

Tutte queste disposizioni, sommate ad altre inerenti all'uso dei DPI garantiscono, oltre alla salute dei consumatori, la sicurezza dei lavoratori che sono occupati in questi ambienti, che non hanno mai chiuso durante tutto il periodo emergenziale e costituivano uno scenario delicato, in cui la facilità di contagio era ed è tutt'ora elevatissima ⁽⁹⁾.

⁽⁸⁾ <https://effat.org/wp-content/uploads/2020/04/FoodDrinkEurope-EFFAT-Guidelines-to-protect-the-health-and-safety-of-workers-in-food-business-during-COVID-19-oubreak-002.pdf>.

⁽⁹⁾ https://www.iss.it/web/guest/primo-piano/-/asset_publisher/o4oGR9qmvUz9/content/id/5348358.

Le questioni organizzative e igieniche che si sono aperte con l'emergenza Covid-19 si inseriscono in un momento delicato per l'intero settore agroalimentare; nel periodo precedente all'epidemia le parti sociali e le associazioni datoriali erano nel pieno delle contrattazioni per il rinnovo del contratto collettivo nazionale, le trattative si sono tuttavia interrotte il 21 febbraio. In questo contesto, lo scorso 6 maggio Fai-Cisl, Flai-Cgil e Uila-Uil hanno sottoscritto, su proposta di Unionfood, Assobirra e Ancit, associazioni che aderiscono a Federalimentare, un accordo collettivo nazionale per il rinnovo del CCLN dell'industria alimentare. L'accordo stipulato riconosce lo straordinario ruolo svolto dal comparto durante la fase emergenziale, il grande senso di responsabilità dimostrato dall'intera filiera. Nel merito l'accordo prevede un incremento salariale decorrente dal primo dicembre 2019 e per tutto il 2020 pari a 21,43 euro, con pagamento degli arretrati in tre tranches, tra maggio e agosto; in virtù dell'accordo raggiunto le associazioni sindacali coinvolte hanno deciso di revocare le azioni di lotta precedentemente indette. L'accordo fissa inoltre nella data del 14 maggio un nuovo incontro per proseguire le trattative per il rinnovo del contratto collettivo nazionale.

Dall'accordo raggiunto e soprattutto dagli attori che vi hanno preso parte risulta evidente la spaccatura all'interno di Federalimentare: da una parte Unione Italiana Food, Assobirra e Uicit (che rappresentano la maggioranza delle imprese del settore), dall'altra le altre tredici associazioni della federazione⁽¹⁰⁾.

Per concludere l'analisi è fondamentale tenere presente come all'interno delle imprese alimentari, destinatarie delle disposizioni emergenziali, esistesse già una intensa attenzione verso l'igiene, tematica che deve sempre essere messa al primo posto per evitare il più possibile contaminazioni durante tutta la filiera produttiva, fino alla distribuzione finale.

⁽¹⁰⁾ <http://www.cgilmodena.it/ccnl-industria-alimentare-accordo-tra-fai-flai-uila-e-unionfood-assobirra-e-ancit-da-domani-riprendono-le-mobilitazioni-nelle-aziende-che-non-aderiscono-allaccordo/>.