

# DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO DA ESPOSIZIONE SARS-CoV2

## RISCHIO BIOLOGICO NEI FRANTOI

---

COMUNE:

Azienda:

Indirizzo:

Datore di lavoro

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione

Medico Competente

Rappresentante Lavoratori per la Sicurezza

Data ultima revisione



# ANAGRAFICA

## DATI

ANAGRAFICA	
Ragione Sociale	
Attività economica	
Codice ATECO	
ASL	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

TITOLARE / RAPPRESENTANTE LEGALE	
Nominativo	

SEDE LEGALE	
Comune	
Provincia	
CAP	
Indirizzo	

## SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AZIENDALE

Datore di lavoro / Dirigente Scolastico	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	
Addetto primo soccorso	
Addetto antincendio ed evacuazione	
Medico Competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

## SCHEDA 9: RISCHIO BIOLOGICO NEI FRANTOI

### FONTI DI PERICOLO BIOLOGICO

- I dati di letteratura sono relativi soprattutto alla qualità igienica dei prodotti: tuttavia, le condizioni microclimatiche che si instaurano nei locali, i materiali organici stoccati o in lavorazione (olive e loro derivati) e i processi di lavorazione stessa possono favorire la rapida moltiplicazione di microrganismi, quali batteri, muffe e lieviti sia di origine ambientale che derivati dai materiali in lavorazione, con potenziale esposizione degli addetti.

### PUNTI CRITICI

- Il ciclo di lavorazione delle olive comporta il potenziale sviluppo e quindi dispersione ambientale di bioaerosol durante le fasi di lavaggio, defogliatura e frangitura con conseguente potenziale esposizione ad agenti biologici.

### VIE DI ESPOSIZIONE

- Inalazione di bioaerosol Contatto diretto con superfici e materiali.

### EFFETTI SULLA SALUTE

- Non sono al momento disponibili dati ufficiali sull'esposizione ad agenti biologici negli addetti ai frantoi e sui possibili effetti (per esempio allergici) di tale esposizione.

### PREVENZIONE E PROTEZIONE

- Manutenzione ordinaria e pulizia degli impianti e delle apparecchiature;
- Idonea ventilazione dei locali di lavorazione;
- Rispetto dei tempi di conservazione delle olive in frantoio;
- Adozione di procedure adeguate per la pulizia degli ambienti;
- Utilizzo di indumenti dedicati alla attività lavorativa.

### AGENTI BIOLOGICI POTENZIALMENTE PRESENTI

- **Virus:** virus dell'epatite (A,B,C e altri), virus influenzali e paranfluenzali, Rabdovirus (raffreddori), morbillo varicella, virus della rabbia, *Coronavirus* responsabile del COVID-19, ecc.;
- **Batteri:** *Bacillus anthracis* (carbonchio), *bordetella pertussis* (pertosse), *clostridium botulinum* (botulismo), *clostridium tetani* (tetano), *escherichia coli*, *salmonella* spp, *staphylococcus* spp., *streptococcus parasanguinis*;
- **Ectoparassiti:** zecche flebotomi. Ematofagi: *ceratopogonidi* (pulci), *mallofagi* (pidocchi), ecc..