

SICUREZZA & SALUTE

MAGAZINE
2022

SICUREZZA
INNOVAZIONE
SOSTENIBILITA'

PARALLELO 45

CENTRO DI FORMAZIONE

VIRTUAL TRAINING ROOM

INNOVAZIONE
E TECNOLOGIA PER
LA FORMAZIONE

federsicurezza[®]
italia
FEDERAZIONE
NAZIONALE AZIENDE
DELLA SICUREZZA
NEI LUOGHI DI LAVORO
E DELLA FORMAZIONE

-  SIMULATORE
CARRELLI
ELEVATORI
-  SIMULATORE PLE
-  SIMULAZIONE
LAVORI IN QUOTA
-  SIMULATORE
SEGA CIRCOLARE
-  SIMULATORE
TRAPANO A
COLONNA
-  ALTRO



www.federsicurezzaitalia.it

INDICE

- 4** *Editoriale*
UN ANNO PIENO DI RICONOSCIMENTI E DI SFIDE
 Il 2021 sarà da NOI ricordato come l'anno in cui la nostra Federazione è stata inserita dal MISE nell'elenco delle associazioni professionali e delle loro forme aggregative.
Ing. Marco Arturo Romano
- 6** *Emergenza Covid*
SORVEGLIANZA SANITARIA ECCEZIONALE: PROROGA AL 31 DICEMBRE 2021
 Al giorno d'oggi complice le nuove prospettive e i nuovi adeguamenti in termini di sicurezza adottati a causa del COVID-19 si è posta una particolare attenzione per la salute dei lavoratori ampliando le priorità e i rischi da valutare durante la sorveglianza sanitaria dei dipendenti.
Ing. Marco Busacca
- 9** *Normativa*
LA BANCA DATI DEGLI IMPIANTI ELETTRICI DI MESSA A TERRA. LA DENUNCIA DELL'IMPIANTO
 Il "Decreto Milleproroghe" (D.Lgs. 30 dicembre 2019, n. 162, entrato in vigore il 29 febbraio 2020), ha introdotto l'istituzione, presso l'INAIL, di una banca dati informatizzata delle verifiche degli impianti di messa a terra, degli impianti di protezione dalle scariche atmosferiche.
Arch. Sabrina Conti
- 10** *Impresa*
REQUISITI PER AVVIARE UN'IMPRESA ALIMENTARE DOMESTICA (IAD)
 L'Impresa Alimentare Domestica, o IAD, è un'attività alimentare regolarmente registrata e perfettamente legale, che effettua la preparazione e la vendita di prodotti alimentari. La particolarità che contraddistingue una IAD da una azienda alimentare convenzionale, è che l'attività si svolge tra le mura domestiche.
Dott.ssa Claudia De Felice
- 13** *Privacy*
IL GREEN PASS NEI LUOGHI DI LAVORO
 L'attuale obbligo di esibire il Green Pass in ambito lavorativo, in seguito al Decreto Legge 21 settembre 2021, n.127, ha sollevato diversi dubbi sulla liceità del trattamento dei dati personali in esso contenuti, sull'impatto che questo strumento può determinare in merito alla protezione dei dati
Ing. Tatiana Ferritto
- 15** *Tecnologia*
REALTÀ VIRTUALE: LA NUOVA DIMENSIONE DELLA FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Ing. Marco Inama
- 18** *Sicurezza sul Lavoro*
CADUTE DALL'ALTO NEGLI IMPIANTI SERRICOLI: PROGETTO PER LA REDAZIONE DI UNA PROCEDURA PER LA POSA IN OPERA IN SICUREZZA DELLA COPERTURA DELLE SERRE
Ing. Maurizio Termini

EDITORIALE

UN ANNO PIENO DI RICONOSCIMENTI E DI SFIDE

Ing. Marco Arturo Romano

*Presidente di
Federsicurezza Italia*

*“La nostra
Federazione
è stata inserita
dal MISE nell’elenco
delle associazioni
professionali
e delle loro forme
aggregative”*



Nel 2019 intitolavo il mio contributo a questo house organ: “Ogni giorno in Italia tanti lavoratori perdono la vita semplicemente lavorando”.

In questi 2 anni sono successe tante cose, possiamo dire che la nostra società è profondamente cambiata, mentre il dramma delle morti sul lavoro continua a far scorrere fiumi di inchiostro e a ferire la nostra sensibilità senza che si siano messi in atto comportamenti che possano dare una soluzione definitiva a queste tragedie.

Federsicurezza Italia, come sapete, è impegnata ogni giorno a sensibilizzare tutti i suoi interlocutori sia politici che imprenditori a trovare strategie che possano invertire questa pesante escalation.



Il 2021 sarà da NOI ricordato come l'anno in cui la nostra Federazione è stata inserita dal MISE nell'elenco delle associazioni professionali e delle loro forme aggregative.

La Legge n. 4/2013 ha disciplinato e colmato al tempo stesso un importante vuoto normativo per tutte quelle professioni non regolamentate.

Ma qual è un esempio di professione non regolamentata? Il testo della legge – precisamente nell'articolo 1 comma 2 – la definisce come:

"l'attività economica, anche organizzata, volta alla prestazione di servizi o di opere a favore di terzi, esercitata abitualmente e prevalentemente mediante lavoro intellettuale, o comunque con il concorso di questo, con esclusione delle attività riservate per legge a soggetti iscritti in Albi o elenchi ai sensi dell'articolo 2229 del codice civile,

delle professioni sanitarie e delle attività e dei mestieri artigianali, commerciali e di pubblico esercizio disciplinati da specifiche normative".

Non è infatti obbligatorio iscriversi ai Registri delle Associazioni Professionali (come invece accade per gli Ordini), ma chi ne entra a far parte è tenuto a seguire alcune regole di condotta volte a favorire la tutela degli utenti e il rispetto della concorrenza. Chi viola tali codici, va incontro a sanzioni disciplinari.

Gli imprenditori che desiderano, a loro tutela, usufruire della prestazione di un professionista iscritto al Registro, hanno la possibilità di consultare l'elenco delle associazioni pubblicato sul sito del Ministero dello Sviluppo Economico.

Vediamo ora una sintetica descrizione delle attività professionali di riferimento:

– **Formatore della sicurezza sul lavoro:** Professionista in possesso di conoscenze, competenze, abilità e capacità utili a gestire il processo educativo, in materia di salute dei lavoratori e sicurezza di attrezzature di lavoro e luoghi di lavoro, attraverso il quale trasferire ai soggetti interessati conoscenze sulla legislazione e sui sistemi di prevenzione e protezione della salute e sicurezza del lavoro, per lo svolgimento in sicurezza dei propri compiti sui posti di lavoro, previa identificazione, riduzione e gestione dei rischi;

– **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:** Professionista in possesso di adeguate competenze e conoscenze valide per l'organizzazione ed il buon funzionamento dei Servizi di Prevenzione e Protezione aziendale;

– **Istruttori attrezzature di lavoro:** Professionisti in grado di gestire attività teoriche e pratiche di abilitazione per gli operatori addetti alla conduzione di macchine e attrezzature di lavoro;

– **Coordinatori per la progettazione e per l'esecuzione dei lavori:** Professionisti in possesso delle competenze previste dal D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., necessarie per il coordinamento della sicurezza durante la progettazione e l'esecuzione dei lavori.

Attualmente in Italia diventa fondamentale per i Professionisti essere inseriti in questi Registri Professionali perché solo così possono essere riconosciuti dai loro clienti come ESPERTI.

Concludo ricordando gli scopi di FEDERSICUREZZA ITALIA:

“L'Associazione non ha fini di lucro ed ha come scopo generale quello di promuovere e favorire la diffusione della cultura e l'informazione in materia di salute e sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro”.



EMERGENZA COVID

SORVEGLIANZA SANITARIA ECCEZIONALE: PROROGA AL 31 DICEMBRE 2021

Ing. Marco Busacca

Comitato Scientifico Federsicurezza Italia

Al giorno d'oggi complice le nuove prospettive e i nuovi adeguamenti in termini di sicurezza adottati a causa del COVID-19 si è posta una particolare attenzione per la salute dei lavoratori ampliando le priorità e i rischi da valutare durante la sorveglianza sanitaria dei dipendenti. Con un comunicato stampa diffuso il 28 luglio 2021, l'INAIL rende nota la proroga fino al 31 dicembre 2021 dell'operatività della sorveglianza sanitaria eccezionale, essa prevede una visita medica sui lavoratori inquadrati come "fragili". I lavoratori fragili sono stati definiti dall'articolo 26, comma 1 bis del D.L. n. 104/2020 (ovvero il decreto agosto), nel quale si fa riferimento ai dipendenti pubblici e privati che siano in possesso di una certificazione rilasciata dalle autorità sanitarie o dal medico di base.

Questi sono lavoratori maggiormente esposti a rischio da COVID-19 e potrebbero sviluppare delle complicazioni infettive nel trattamento della malattia a causa di patologie pregresse o per condizioni derivanti da immunodeficienze, malattie croniche, patologie oncologiche, terapie

salvavita in corso e anche valutate in relazione all'età, pertanto si ritiene che tali condizioni possano rientrare in uno stato di "fragilità".

La Circolare n. 44 dell'11 dicembre 2020 INAIL spiega come l'introduzione della previsione della sorveglianza sanitaria eccezionale di cui all'articolo 83 del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, così come convertito con modificazioni dalla legge 17 luglio 2020, n. 77, ha configurato una rilevante innovazione per la tutela della salute dei lavoratori, ampliando - seppur limitatamente al periodo emergenziale e ai fini della valutazione delle situazioni di particolare fragilità - le previsioni in materia di sorveglianza sanitaria di cui all'articolo 41 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni.

Secondo l'articolo 2, comma 1, lett. m) del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. la "sorveglianza sanitaria" è definita come "insieme degli atti medici, finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori, in relazione all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio profes-

sionali e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa" e rientra nell'attività svolta secondo i principi della medicina del lavoro.

La sorveglianza sanitaria è effettuata dal medico competente nei casi previsti dalla normativa vigente, nonché dalle indicazioni fornite dalla Commissione consultiva permanente per la salute e la sicurezza sul lavoro, e qualora il lavoratore ne faccia richiesta e la stessa sia ritenuta dal medico competente correlata ai rischi lavorativi.

Specialmente in questo contesto epidemiologico il medico competente ha assunto un ruolo ancora più importante nell'attuale fase pandemica, durante la quale il graduale riavvio delle attività produttive, lo impegna nella identificazione dei lavoratori suscettibili e nel reinserimento lavorativo dei soggetti con pregressa infezione da SARS-CoV-2.

All'esito della valutazione della condizione di fragilità, il medico esprimerà il giudizio di idoneità fornendo, in via prioritaria, indicazioni per l'adozione di soluzioni maggiormente cautelative per la salute del lavoratore o della lavoratrice per fronteggiare il rischio da SARS-CoV-2 riservando il giudizio di non idoneità temporanea solo ai casi che non consentano soluzioni alternative.

Viene ribadito che per i datori di lavoro che non sono tenuti, ai sensi dell'articolo 18, comma 1, lett. a), decreto legislativo n. 81/2008, alla nomina di un medico competente, fermo restando la possibilità di nominarne uno per la durata dello stato di emergenza, la sorveglianza eccezionale può essere richiesta ai servizi territoriali dell'INAIL che vi provvedono con i propri medici del lavoro.

La recente Circolare INAIL n. 24 del 9 settembre 2021 ricorda la normativa in materia di obbligo di denuncia per gli infortuni lavorativi non guaribili entro tre giorni e fornisce chiarimenti in merito alla sanzione amministrativa per omessa o tardata denuncia.

La normativa e la disciplina che riguarda l'obbligo di denuncia a fini assicurativi per gli infortuni lavorativi è molto articolata.

Nella circolare si spiega, infatti, che a seguito di alcune incertezze manifestate dalle Strutture territoriali, si forniscono chiarimenti in merito al regime sanzionatorio per la violazione dell'obbligo di denuncia degli infortuni prognosticati non guaribili entro tre giorni di cui all'articolo 53, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica 30 giugno 1965, n. 1124, il cui accertamento è di competenza dell'Inail.

Concludiamo rimandando alla lettura integrale del comunicato del 28 luglio 2021 riguardo la proroga dei termini di sorveglianza sanitaria e alla lettura della Circolare n. 24 del 9 settembre 2021 che riporta ulteriori dettagli e indicazioni sui procedimenti e sulle applicazioni delle sanzioni.

Le misure di base riguardo l'operatività delle richieste continuano ad essere trattate sulla base delle indicazioni illustrate nella Circolare n. 44 dell'11 dicembre 2020.





NORMATIVE

LA BANCA DATI DEGLI IMPIANTI ELETTRICI DI MESSA A TERRA LA DENUNCIA DELL'IMPIANTO

Arch. Sabrina Conti
*Consulente Tecnico
Federsicurezza Italia*

Il "Decreto Milleproroghe" (Decreto Legislativo del 30 dicembre 2019, n. 162, entrato in vigore il 29 febbraio 2020), ha introdotto l'istituzione, presso l'INAIL, di una banca dati informatizzata delle verifiche degli impianti di messa a terra, degli impianti di protezione dalle scariche atmosferiche.

E' stato infatti inserito nel dPR n. 462/2001, l'articolo 7-bis, che contiene le seguenti disposizioni volte al monitoraggio degli impianti:

- Il Datore di Lavoro ha l'obbligo di **comunicare all'INAIL il nominativo dell'Organismo** che ha incaricato di effettuare le verifiche periodiche degli impianti attraverso **l'applicativo CIVA di INAIL**

- **L'Organismo** incaricato della verifica dal Datore di Lavoro **corrisponde all'INAIL il 5% della tariffa della verifica.**

- **Le tariffe che l'Organismo incaricato applicherà** per l'erogazione del servizio di verifica sono quelle indicate nel **tariffario ex ISPEL del 7 luglio 2005**, pubblicato sul supplemento ordinario n. 125 della G.U. n. 165 del 18 luglio 2005 e successive modificazioni. Tale tariffario prevede la classificazione delle verifiche solo in base alla potenza installata. (Non ci saranno più tariffari "liberi"! Il tariffario sarà basato sulle classi di potenza installata).

Il primo passo per la creazione della banca dati, che ha come obiettivo il censimento degli impianti presenti sul territorio nazionale, comporta la denuncia di messa in esercizio (entro 30 gg) dell'impianto elettrico di messa a terra e dell'impianto di protezione dalle scariche atmosferiche, da parte del Datore di Lavoro (o di un professionista da questi incaricato) attraverso il servizio telematico CIVA reso disponibile sul portale INAIL.

A livello operativo, è innanzitutto necessario che il Datore di Lavoro si profili sul portale INAIL, ottenendo le credenziali dispositive che consentono l'accesso ai servizi online. Dal 28 febbraio 2021, le credenziali, vengono rilasciate esclusivamente tramite il Sistema pubblico di identità digitale (Spid), la Carta d'identità elettronica (Cie) o la Carta nazionale dei servizi (Cns).

Attraverso le credenziali è possibile l'ingresso nell'applicativo CIVA, grazie al quale si sostituisce in toto il vecchio metodo di comunicazione per raccomandata o PEC e si procede con la denuncia dell'impianto online con il conseguente rilascio del numero di matricola.

Nella procedura di inserimento dati, Il Datore di Lavoro è tenuto a inviare la dichiarazione di conformità alla regola dell'arte dell'impianto (Di.Co.) oppure, in alternativa, la dichiarazione di rispondenza per gli impianti installati dal 13 marzo 1990 fino al 27 marzo 2008 (Di.Ri), in assenza della dichiarazione di conformità, e dare evidenza dell'eventuale progetto dell'impianto elettrico (laddove l'impianto risulti soggetto ad obbligo di progetto).

All'interno dell'applicativo CIVA è, inoltre, presente la sezione che consente di comunicare, secondo quanto previsto dalle nuove disposizioni di Legge, il nominativo dell'Organismo di Ispezione incaricato per l'esecuzione della verifica; tale comunicazione dovrà essere aggiornata solo nel caso di sostituzione dell'Organismo.

In conclusione, risulta evidente che l'introduzione di questo sistema centra un duplice obiettivo: offre il vantaggio al Datore di Lavoro sia di tenere facilmente monitorato lo stato degli impianti dell'azienda, sia di procedere con il pagamento online degli oneri dovuti all'Ente grazie al servizio "pago-PA@Inail" e, contemporaneamente, permette all'Ente di procedere con il monitoraggio dello stato di conformità e sicurezza degli impianti.

IMPRESA

REQUISITI PER AVVIARE UN'IMPRESA ALIMENTARE DOMESTICA (IAD)

Dott.ssa Claudia De Felice

*Tecnico di Laboratorio Medico
Consulente sist. HACCP*

L'Impresa Alimentare Domestica, o IAD, è un'attività alimentare regolarmente registrata e perfettamente legale, che effettua la preparazione e la vendita di prodotti alimentari. La particolarità che contraddistingue una IAD da una azienda alimentare convenzionale, è che l'attività si svolge tra le mura domestiche.

E' possibile, infatti, utilizzare la cucina di casa con i relativi elettrodomestici per la produzione e conservazione degli alimenti e, a differenza di un esercizio alimentare convenzionale, non è necessario disporre di locali commerciali o comprare particolari attrezzature. È possibile utilizzare per la preparazione alimentare, le attrezzature della cucina che sono, in altri momenti, destinate alla preparazione per uso personale. Durante l'utilizzo per l'attività professionale, la cucina domestica, ovviamente, non può essere utilizzata per la preparazione di alimenti ad uso personale.

Fatta eccezione per gli alcolici, per i quali è necessaria una specifica licenza, è possibile produrre ogni genere di alimenti:

- Pasticceria dolce e salata, secca, farcita e fresca
- Prodotti da forno
- Catering completi e gastronomia pronta (primi, secondi, contorni, ecc.);
- Conserve e confetture.

E' consentita la vendita a privati, alle fiere e ai mercati cittadini, a terze

attività commerciali quali negozi alimenti, bar e ristoranti, servizio catering per eventi, commercio online utilizzando i canali social per promuovere i prodotti.

Dal punto di vista igienico sanitario, è essenziale che la cucina sia in regola con le normative edilizie e con i requisiti di igiene fondamentali in merito all'organizzazione degli spazi e alla disposizione delle attrezzature, al fine di ricevere il nulla osta da parte dell'ASL.

Ai fini di tracciabilità e di prevenzione di cross contaminazione, si deve identificare con apposita etichetta, uno o più armadietti o vani della cucina o della dispensa, utilizzati esclusivamente per il deposito di alimenti destinati all'attività professionale.

Nel frigorifero è necessario identificare uno o più piani per il deposito di alimenti destinati all'attività professionale, apponendo un etichetta al ripiano.

Il forno, durante l'utilizzo per l'attività professionale, non può essere utilizzato per la cottura di alimenti ad uso personale.

Il frigorifero ed il congelatore devono avere un termometro per la rilevazione della temperatura di conservazione.

Durante la preparazione degli alimenti, gli animali domestici non devono avere accesso al locale di lavorazione e non devono essere presenti ciotole per cibo o acqua a loro destinate o cassetine per le deiezioni.

Requisiti applicabili ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati

Le strutture debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situate, progettate e costruite, nonché mantenute pulite e sottoposte a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali domestici e di animali infestanti.

In particolare, ove necessario:

a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale, compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi;

b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

- c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate;
- e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda;
- f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi);
- g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
- h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

Per il trasporto, le materie prime e i prodotti finiti devono essere posti in confezioni e contenitori idonei al contatto con gli alimenti. I prodotti che richiedono refrigerazione vanno trasportati in casse coibentate con piastre eutettiche congelate al fine di rispettare le temperature di trasporto indicate nel Manuale di Autocontrollo Haccp.

Avviare una microimpresa Alimentare Domestica, è consigliato a tutti coloro che intendono intraprendere sperimentalmente un'attività alimentare, abbattendo notevolmente i costi; rispetto ad un esercizio commerciale convenzionale, infatti, una IAD richiede un investimento economico iniziale contenuto.

La microimpresa Alimentare Domestica è dunque consigliata ai giovani alimentari che muovono i primi passi nel modo del lavoro e che, in tal modo, possono abbattere i costi per l'avvio di una nuova attività alimentare, disponendo del tempo indispensabile a maturare la necessaria esperienza ed incrementare la propria clientela, per poi successivamente procedere ad aprire un'attività alimentare convenzionale; è consigliata a casalinghe o casalinghi con la passione per la cucina che, in questo modo, possono conciliare facilmente lavoro e famiglia, svolgendo in casa la maggior parte della propria



attività; è consigliata ai lavoratori dipendenti che decidono di avviare un'Impresa Alimentare Domestica come secondo lavoro.

I costi per avviare un'Impresa Alimentare Domestica, prevedono essenzialmente le spese per la predisposizione della documentazione e per eventuali migliorie in casa, qualora gli ambienti e le attrezzature disponibili non dovessero risultare compatibili con i requisiti igienico sanitari richiesti. Di fatti, come per tutte le attività commerciali, anche una IAD deve adempiere a specifiche normative. Per avviare un'Impresa Alimentare Domestica è necessario essere in regola dal punto di vista fiscale e contributivo; è necessario presentare la SCIA presso gli uffici SUAP del Comune di riferimento; a tal fine sarà indispensabile la registrazione alla Camera di Commercio e, dunque, essere in possesso di regolare Partita IVA.

Inoltre, il trattamento e la vendita al pubblico di alimenti, segue precise regole normative inerenti la conservazione, l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari, ossia:

1. Regolamento CE 852/2004, allegato II, capitolo III – igiene dei prodotti alimentari;
2. Regolamento CE 1169/2011 – etichettatura alimentare;
3. Regolamento CE 178/2002 – rintracciabilità degli alimenti.

Per lo svolgimento degli adempimenti fin qui menzionati, il soggetto che intende avviare una IAD, dovrà dunque necessariamente affidarsi al consulente commerciale per il disbrigo delle pratiche commerciali; dovrà inoltre affidarsi al consulente in materia di igiene alimentare per l'assolvimento degli adempimenti in merito alle procedure igienico-sanitarie previste per il settore specifico.

Gli operatori che intendono avviare una IAD, in qualità di

responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del regolamento CE 852/2004, devono ricevere un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP e conseguire il relativo attestato, da aggiornare poi con la frequenza prevista dalla specifica normativa regionale.

L'obiettivo fondamentale delle norme d'igiene, generali e specifiche, è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti. Ogni operatore del settore alimentare, compresa l'Impresa Alimentare Domestica, deve dunque garantire che tale sicurezza non sia compromessa.

La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene norme per la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti e stabilisce la procedura per l'adozione delle norme di applicazione di tali principi in relazione al settore specifico.

A tal fine ogni operatore del settore alimentare deve elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP (Manuale di Autocontrollo e relative schede di monitoraggio), strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

Infine, anche il titolare dell'Impresa Alimentare Domestica, dovrà sempre consentire l'accesso all'abitazione da parte dell'Autorità Sanitaria incaricata di effettuare i controlli igienico sanitari e documentali previsti.



PRIVACY

IL GREEN PASS NEI LUOGHI DI LAVORO

Ing. Tatiana Ferritto

Consulente Tecnico Federsicurezza Italia

L'attuale obbligo di esibire il Green Pass in ambito lavorativo, in seguito al Decreto Legge 21 settembre 2021, n. 127, ha sollevato diversi dubbi sulla liceità del trattamento dei dati personali in esso contenuti, sull'impatto che questo strumento può determinare in merito alla protezione dei dati ai sensi del GDPR 679/16 e alle misure da adottare per rispettare la normativa vigente in termini di privacy.

Per comprendere meglio questi aspetti occorre prima precisare che il "Certificato Verde" è un'attestazione che nasce per facilitare la libera circolazione in sicurezza dei cittadini nell'Unione europea durante la pandemia di COVID-19, il cui rilascio è subordinato alla vaccinazione o ad un risultato di negatività ad un tampone o alla guarigione dal COVID-19. La certificazione contiene un QR code, autenticato con firma digitale dell'Organismo che lo ha rilasciato e che permette di verificarne l'autenticità e la validità in tutta l'Unione europea. Il codice QR riporta informazioni fondamentali quali nome, data di nascita, data di rilascio, informazioni pertinenti su vaccino/test/guarigione e identificativo unico.

Secondo il D.L. n. 127/2021 "Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19", pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 21 settembre 2021, il green pass sarà obbligatorio in determinati contesti.

Dal 15 ottobre al 31 dicembre 2021 sono obbligati, per accedere al luogo nel quale svolgono l'attività lavorativa, ad avere ed esibire il green pass.

CHI DEVE AVERE IL GREEN PASS

Tutti i lavoratori del settore pubblico e privato:

- I soggetti che svolgono, a qualsiasi titolo, la propria attività lavorativa o di formazione o di volontariato nei luoghi di lavoro afferenti al settore privato, anche sulla base di contratti esterni, ivi compresi i lavoratori autonomi ed i collaboratori non dipendenti;
- Colf, badanti, babysitter e assistenti familiari, sia in caso di lavoro subordinato sia per lavoro occasionale.

La verifica è un dovere del datore di lavoro, sia per i lavoratori dipendenti sia per i soggetti che svolgono, a qualsiasi titolo, la propria attività lavorativa o di formazione o di volontariato nei luoghi indicati dalla normativa (anche sulla base di contratti esterni), sia luoghi al chiuso sia cantieri e luoghi per il deposito di materiali o dove accedono i fornitori esterni.

Le modalità di controllo devono essere definite entro il 15 ottobre 2021 dal datore di lavoro, prevedendo le procedure in cui occorre determinare gli strumenti adottati, i riferimenti all'identità dei soggetti controllati, la formalizzazione del soggetto addetto al controllo e la tracciatura formale della verifica negativa.

Ma prima di definire le modalità di controllo il datore di lavoro, in qualità di titolare del trattamento, applicando il concetto di privacy by design, deve valutare se i trattamenti rispettino i seguenti principi:

1. **Liceità del trattamento** – Il principio di liceità trova specificazione nell'art. 6 del Regolamento, il quale prevede che ogni trattamento deve trovare fondamento in un'ideale base giuridica, che nel caso specifico è possibile individuare nella necessità del trattamento, negli interessi vitali della persona interessata o di terzi, negli obblighi di legge cui è soggetto il titolare e nell'interesse pubblico o nell'esercizio di pubblici poteri.

2. **Minimizzazione dei dati** – I dati eventualmente raccolti dovranno essere conservati per il minor tempo possibile. Nello specifico la verifica del certificato verde deve svolgersi secondo le modalità indicate dal DPCM del 17 giugno 2021, mediante la scansione del QR code tramite la App "VerificaC19", limitandosi al controllo dell'autenticità, validità e integrità della certificazione e senza acquisizione dei dati dell'intestatario, e delle informazioni sui presupposti della certificazione (vaccino, guarigione dal COVID-19 o tampone), né alla sua scadenza e non è consentito richiedere copia delle certificazioni. A tal proposito VerificaC19 non prevede la memorizzazione o la comunicazione a terzi delle informazioni scansionate, infatti, effettua la verifica in modalità offline. È necessario un solo collegamento giornaliero al backend della Piattaforma nazionale-DGC, collegato al gateway europeo (DGCG), dove sono rese disponibili tutte le chiavi pubbliche utilizzate per firmare gli "EU Digital COVID Certificate" emessi.

3. **Limitazione delle finalità** – Il trattamento dei dati degli interessati deve essere limitato alla verifica delle informazioni richieste dal protocollo Covid-19.

4. **Divieto di comunicazione dei dati a terzi e diffusione dei dati e principio di integrità e riservatezza.** – Il datore di lavoro deve nominare i soggetti incaricati delle verifiche con un apposito atto formale che li vincoli al riserbo.

Il testo della normativa ha lasciato ancora molti dubbi interpretativi, ai quali è chiamato a rispondere il Garante della Privacy; nella determinazione delle modalità di controllo e negli adempimenti da adottare, è possibile comunque riferirsi anche alle linee guida rilasciate da Confindustria (<https://confindustria.ta.it/index.php/component/tags/tag/-green-pass>).

In particolare:

• **Controllo a campione:**

"Questa modalità – per quanto evidentemente semplificativa degli adempimenti – non sembra pienamente coerente né con l'obbligo generalizzato e sanzionato di possesso del green pass, né con la logica sostanziale e prevenzionale di impedire a chiunque sia privo di certificato di fare ingresso in azienda"

• **Momento del controllo:**

"Il controllo dovrebbe essere adottato "preferibilmente", quindi non necessariamente, all'ingresso. Un controllo diffuso all'ingresso risponde sicuramente alle finalità sostanziali, mentre una verifica randomica durante l'attività non consente di assicurare né che in azienda non siano presenti lavora-

tori senza green pass, né di impedire efficacemente la diffusione del virus".

• **Richiesta del documento di identità contestualmente al controllo del Green Pass:**

"Quanto al controllo dell'identità del lavoratore, fermo quanto previsto dall'art. 13, co. 4 del DPCM 17 giugno 2017 e dalla circolare del Ministero dell'Interno del 10 agosto 2021, si ritiene che, all'interno del luogo di lavoro, il datore debba e possa (anche per motivi di sicurezza) conoscere pienamente l'identità dei lavoratori e di chiunque sia presente, per cui è sempre legittimato a chiedere, in caso di dubbio, la corrispondenza tra il documento di identità e il dato contenuto nel green pass".

Pertanto il datore di lavoro è tenuto a definire entro il 15 ottobre 2021 le modalità di controllo del Green Pass che rispettino anche quanto definito nel GDPR 679/16, aggiornando la relativa documentazione del sistema privacy, tra cui registro del trattamento, procedure, DPIA, nomine delle persone interessate e informative.

Le sanzioni per i datori di lavoro che non verifichino il possesso di green pass da parte dei lavoratori o che non definiscano entro il 15 ottobre 2021 le modalità operative per il controllo, sono punibili con sanzione da 400 a 1.000 euro. Mentre il lavoratore sprovvisto di green pass non avrà retribuzione o altro compenso, fino alla presentazione del green pass o comunque non oltre il 31 dicembre 2021, ed è punibile con una sanzione amministrativa di importo compreso tra 600 e 1.500 euro, che viene comminata dal prefetto ed eventualmente anche con una sanzione disciplinare, comminabile dal datore di lavoro secondo le previsioni dei codici disciplinari vigenti in azienda.



TECNOLOGIA

REALTÀ VIRTUALE: LA NUOVA DIMENSIONE DELLA FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Ing. Marco Inama

Comitato Scientifico Federsicurezza Italia

Garantire la sicurezza sul posto di lavoro è una priorità in qualsiasi settore. È necessario guardare al futuro investendo nella prevenzione, con l'impiego di tecnologie capaci di offrire una formazione teorico-pratica più efficace e subito applicabile.

Per quanto sofisticati diventino gli strumenti di lavoro, i macchinari e gli impianti di produzione, **permangono elevate condizioni di rischio legate all'uso di attrezzature e macchinari**. Situazioni di potenziale pericolo che possono avere un grave impatto sul benessere e sulla produttività dei lavoratori.

La realtà virtuale permette di **ricreare ambienti istruttivi e privi di rischi**, dove le persone possono esercitare le proprie abilità senza incorrere in pericoli reali o causare danno alle proprietà dell'azienda. L'esperienza che ne deriva è chiamata **apprendimento immersivo**.

E se fino a qualche anno fa poteva essere considerato come qualcosa di visionario, oggi **rappresenta una delle strade da percorrere nella formazione in materia di sicurezza sul lavoro**.

Quali applicazioni può offrire la realtà virtuale immersiva nella sicurezza sul lavoro

La realtà virtuale immersiva (VR) e la realtà aumentata (AR) rappresentano un approccio completamente nuovo nella sicurezza sul posto di lavoro. Consentono di creare **una simulazione 3D di uno spazio del mondo reale** in cui mettere i lavoratori nella condizione di testare le conoscenze acquisite e apprendere dai propri errori, senza che comportino un rischio reale per la loro salute.

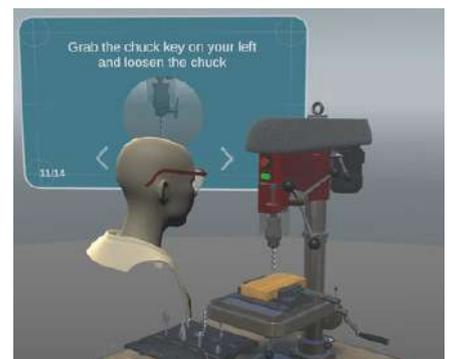
Ma non solo, la realtà virtuale permette alle aziende di convalidare idee o nuovi approcci operativi, ancora prima di implementarli, per rendere i processi più snelli, flessibili e sicuri. Siamo ormai lontani da un contesto fantascientifico e **pronti a immergerci nell'esplorazione interattiva** di ambienti, luoghi e spazi dove è possibile vivere esperienze sensoriali complete.

Le grandi multinazionali stanno applicando queste tecnologie immersive già da alcuni anni, con risultati importanti. Ad esempio, la casa automobilistica FORD ha **ridotto il tasso di infortuni del 70% sulle linee di produzione**, proprio attraverso un protocollo di tecnologie che comprendono la realtà virtuale.

Anche in Italia l'INAIL ha avviato un'intensa attività di ricerca per la

progettazione e realizzazione di dispositivi di nuova generazione destinati alla prevenzione del rischio individuale, collettivo e ambientale. Dunque, la realtà aumentata non è più un'ipotesi, ma una strada in cui investire per trarne benefici in qualsiasi ambito, soprattutto quando in ballo c'è **la sicurezza e la salute delle persone sul luogo di lavoro**.

Questi nuovi strumenti possono ampliare le capacità dei lavoratori e permettergli di operare in condizioni di maggiore sicurezza. Ecco perché, attraverso il progetto **Parallelo 45**, **Federsicurezza Italia ha commissionato il primo simulatore di realtà virtuale progettato per la formazione sulla sicurezza dei lavoratori**.



Virtual Training Room: il simulatore di realtà virtuale di Federsicurezza Italia

Parallelo 45 è un progetto promosso da Federsicurezza Italia attraverso il quale garantisce ai lavoratori una formazione teorico-pratica completa e trasversale, personalizzata in base alle esigenze specifiche delle aziende. Questo ambizioso obiettivo è raggiunto grazie alla presenza sul territorio italiano dei **centri di formazione Parallelo 45**, strutture didattiche appositamente attrezzate che permettono ai lavoratori di effettuare un **addestramento pratico di tipo esperienziale**. Sempre attenti allo sviluppo e all'implementazione di nuove tecnologie e modalità formative, Federsicurezza Italia ha colto il grande potenziale offerto dalla realtà virtuale in materia di sicurezza sul lavoro, commissionando nell'ambito del progetto Parallelo 45 la **realizzazione del primo Virtual Training Room VTR: un simulatore di realtà virtuale** per quelle situazioni di lavoro che prevedono l'utilizzo di macchine e attrezzature.

Lo scopo è quello di permettere ai lavoratori di operare in condizioni di maggiore sicurezza testando le proprie conoscenze attraverso **contesti formativi immersivi ed esperienziali**. Nel concreto i lavoratori possono esercitarsi nell'uso di diversi macchinari e attrezzature, come un carrello elevatore, una macchina movimento terra, una gru su autocarro o un tornio, senza preoccuparsi di eventuali errori o danni a cose e persone.

Concentrati sull'applicazione delle teorie nella pratica, gli operatori alla prima esperienza possono acquisire familiarità con gli strumenti di lavoro, mentre i più esperti possono

esercitarsi ed essere aggiornati sui migliori approcci a rischio zero.

I vantaggi formativi del simulatore Virtual Training Room sono molteplici:

- maggiore sicurezza e apprendimento tramite un'esperienza realistica e coinvolgente dove gli errori non comportano conseguenze, ma garantiscono una formazione completa;
- massima praticità e riduzione dei costi, perché non è più necessario sacrificare spazi operativi per l'addestramento e i mezzi aziendali possono essere impiegati nelle normali attività lavorative, mentre avviene l'addestramento virtuale;
- maggiore consapevolezza dei rischi e attenzione alla sicurezza, le aziende possono "testare" le capacità dei lavoratori e ottimizzare i processi di screening, assunzione, conservazione e formazione;
- addestramento personalizzabile e scalabile, poiché è possibile modellare le simulazioni su specifici contesti lavorativi e in scenari diversi in base ai casi d'uso dei macchinari;
- grafica e fisica realistiche, che nella simulazione consentono di percepire profondità e comportamento, per modulare la formazione in ambienti diversi, partendo dalle basi verso esercizi più difficili.

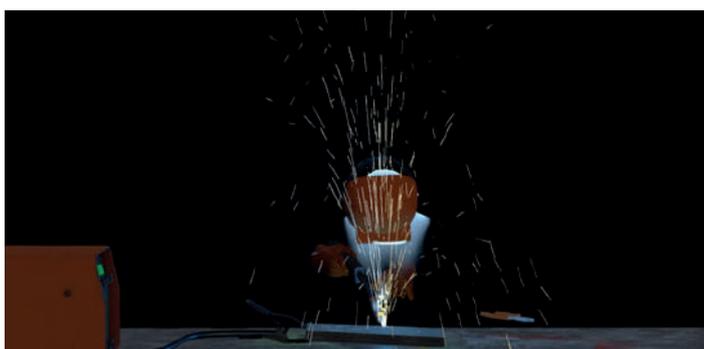
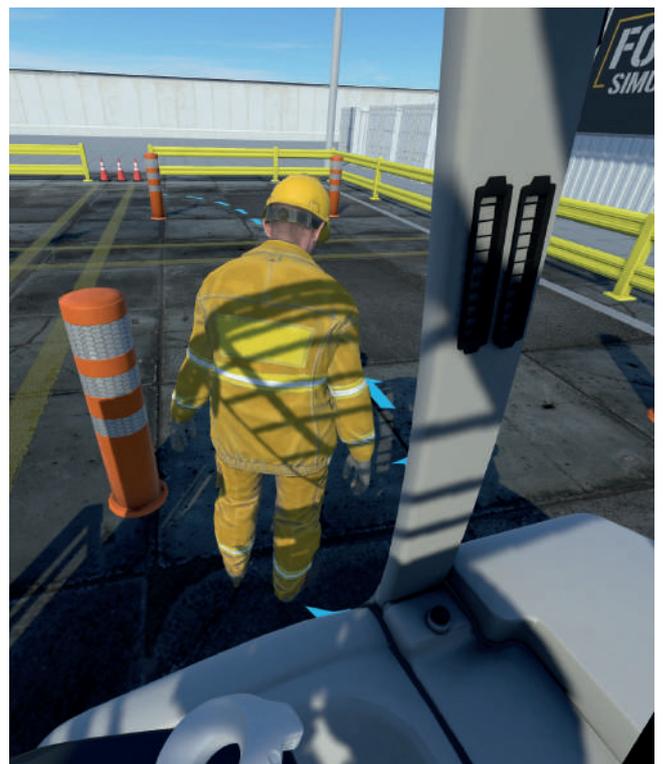


L'esperienza pratica in ambienti virtuali realistici prepara i lavoratori alle sfide che dovranno affrontare nel mondo reale. Una volta raggiunto il sito di lavoro, non si sentiranno insicuri o impreparati, poiché le simulazioni virtuali sono talmente realistiche e complete che saranno già in grado di sapere cosa devono fare.

Sapranno riconoscere i potenziali rischi e affrontare condizioni di lavoro critiche, come lavorare vicino a linee elettriche, in spazi congestionati o sollevare carichi pesanti. I tuoi nuovi operatori saranno già pronti, consapevoli di cosa li attende nell'ambiente di lavoro reale.

Virtual Training Room è un simulatore di realtà virtuale progettato per migliorare la formazione in merito alla sicurezza sul posto di lavoro e rappresenta un investimento importante per Federsicurezza Italia. Tuttavia, ogni innovazione che può aiutare a preparare il lavoratore e ad assisterlo per garantirne l'incolumità è un alleato prezioso per perseguire lo scopo di fornire un ambiente di lavoro sano, sicuro e produttivo.

Il simulatore di realtà virtuale VTR sarà ospitato a turno, in un percorso itinerante di presentazione, presso i vari **centri Parallelo 45**. Se vuoi scoprirne ogni dettaglio e venire a provarlo, contatta Federsicurezza Italia e inizia a costruire un futuro più sicuro e produttivo nella tua azienda.



SICUREZZA SUL LAVORO

CADUTE DALL'ALTO NEGLI IMPIANTI SERRICOLI:

PROGETTO PER LA REDAZIONE DI UNA PROCEDURA PER LA POSA IN OPERA IN SICUREZZA DELLA COPERTURA DELLE SERRE

Ing. Maurizio Termini

*Presidente del Comitato Scientifico
Federsicurezza Italia*

CONTESTO PROVINCIALE

In Italia, le serre sono presenti in circa 31500 aziende per una superficie di 22000 ettari. In Sicilia si registra il 26% delle aziende e il 30% di serre su un territorio di 7000 - 7500 ettari. La sola Provincia di Ragusa assorbe il 16% delle aziende e il 20% della superficie e risulta essere di gran lunga quella maggiormente interessata.

Come descritto nella norma UNI EN 13031-1:2020 (Serre, progettazione e costruzione - Parte I), le moderne strutture delle serre per uso professionale sono realizzate mediante elementi in acciaio zincato. La norma definisce i principi ed i requisiti per la progettazione delle strutture, sui materiali ammessi e per il collaudo finale. Le serre possono essere classificate in due categorie, A e B, in relazione alla geometria della struttura portante e al ciclo di vita massimo previsto. La vita utile di progetto è intesa come il periodo di tempo nel quale la struttura, purché soggetta alla manutenzione ordinaria, deve poter essere usata per lo scopo al quale è destinata.

Un materiale comune per la copertura è una pellicola flessibile (film plastico: LDPE, PVC, EVA, ETFE) che deve essere soggetta a manutenzione (sostituzione) ogni anno od al massimo ogni due anni, a seconda del tipo di materiale utilizzato e le relative operazioni sono fonte di incidenti a volte anche piuttosto gravi e perfino fatali.

Si evince pertanto che la sostituzione/posa del film e la sua tesatura sono attività che hanno un serio impatto sulla sicurezza degli operatori.

L'attività lavorativa responsabile del maggior numero di incidenti negli impianti serricoli è legata alla manipolazione delle bobine utilizzate per la copertura delle serre seguita da quella derivante dall'uso di scale - spesso usate per le operazioni di posa/tesatura del film plastico - e l'uso della chiave utilizzata nel sistema di avvolgimento del film plastico.

Pertanto, è chiaro che le operazioni di copertura della struttura di una serra sono, nelle varie fasi, attività pericolose e le conseguenze di questi danni possono essere, molto spesso, abbastanza gravi, persino fatali.



IL PROGETTO RAGUSA

Per quanto sopra detto, al fine di far fronte a gravosi incidenti durante le operazioni di messa in posa della pellicola, è in fase di sviluppo un progetto sperimentale con l'obiettivo di analizzare le fasi della posa e della messa in tensione del film plastico al fine di definire una procedura in sicurezza per questa attività lavorativa.

Di seguito si riportano i punti critici del progetto.

Le serre. Le serre dove viene testato questo progetto pilota sono della tipologia a "tunnel" a campata multipla e con copertura a falde arcuate simmetriche.

Gruppo avvolgitore. I "gruppi avvolgitori", sui quali viene avvolto il film plastico, si trovano sia sul frontale che sul laterale della serra. Ogni gruppo è composto da un'asta di acciaio zincato con un dispositivo (avvolgitore e autobloccante) che si trova alle estremità del tubo. L'asta è ad una altezza di 2,7 m rispetto al pavimento, ha una sezione quadrata di 30 x 30 mm (spessore 2 mm) e una lunghezza di massimo 50 m. L'avvolgitore e la chiave, utilizzata per avvolgere il film, sono il cuore del sistema. Il gruppo avvolgitore consente l'inserimento di una chiave per ruotare l'asta ed è dotato di un dispositivo (rosetta) che consente di ruotare la chiave e, allo stesso tempo, di agire come un dispositivo autobloccante.

La pellicola di plastica. La pellicola di plastica utilizzata (UNI EN 13206:2017 - Materie plastiche - Film termoplastici di copertura per uso in agricoltura ed orticoltura) con spessore normale di 0,15 mm e larghezza della bobina di 9,20 m di solito viene sostituita ogni anno.

Il torsionometro. Per verificare l'intensità della coppia, che si imprime per la tesatura del film plastico, si utilizzerà un torsionometro conforme agli standard EN 61326-1 e EN 61010-1.

Le operazioni di fissaggio della pellicola di plastica necessaria a coprire la serra vengono effettuate da una squadra di addetti che lavorano per lo svolgimento e il taglio del film dalla bobina, per posare il film plastico sulla copertura muovendosi in quota, per il fissaggio e pretensionamento del film alla struttura anche in quota.

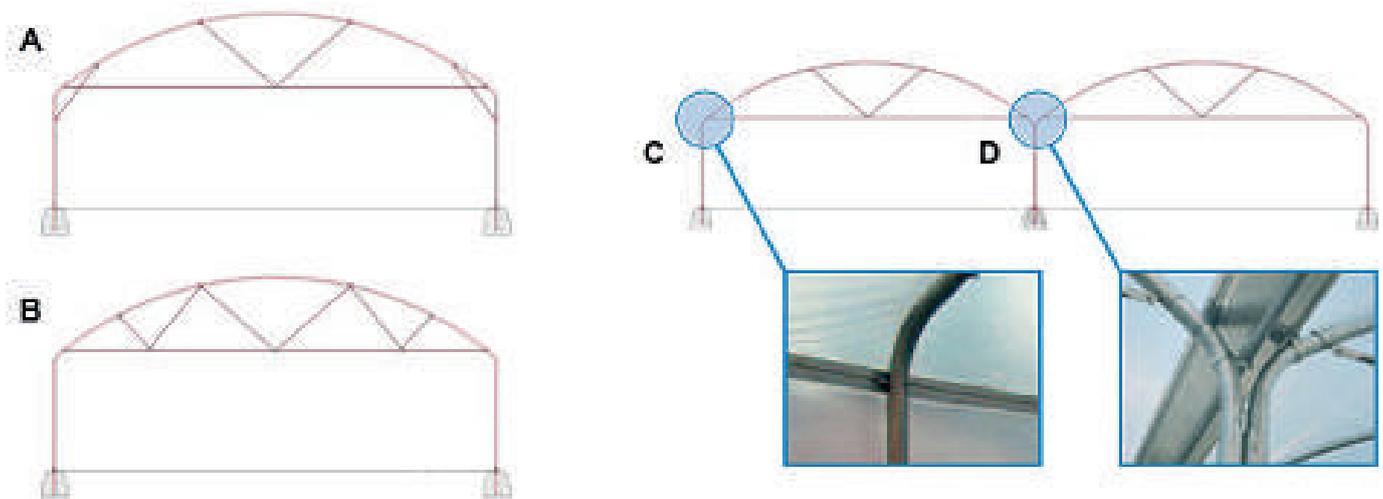


CONCLUSIONI

La comune pellicola di plastica utilizzata ha un ciclo di vita media di massimo 2 anni, pertanto, nel corso della vita della struttura di una serra, la sostituzione è un'operazione di manutenzione piuttosto frequente.

La suddetta operazione con riferimento a quanto contenuto nel Titolo IV, Capo II del Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni) ed alla operazione di posa del film plastico sulla copertura e relativo il fissaggio e pretensionamento, si configura come lavoro in quota con i relativi rischi.

Quindi il progetto ha l'obiettivo di aumentare l'azione di prevenzione attraverso lo studio di nuove procedure di sostituzione del film plastico in sicurezza con l'ausilio di sistemi anticaduta sperimentali ad hoc per le serre atti a ridurre i rischi di caduta dall'alto.





FEDERAZIONE
NAZIONALE AZIENDE
DELLA SICUREZZA
NEI LUOGHI DI LAVORO
E DELLA FORMAZIONE

Via Aniene, 14 - 00198 Roma
Tel. 06.85355350 - Cell. 333.6491600
Numero Verde 800.900.543

segreteria@federsicurezzaitalia.it
www.federsicurezzaitalia.it



-  Federsicurezza Italia
-  federsicurezzaitalia
-  Federsicurezza Italia
-  Federsicurezza Italia

PARTNERS ISTITUZIONALI



ACCREDITAMENTI ISTITUZIONALI

