

VERONA GUIDA AL LAVORO SICURO

CHECKLIST DI AUTOCONTROLLO PER LE AZIENDE AGRICOLE
ALLEGATO B ALLA DGR N. 1333 DEL 28 LUGLIO 2014



SPISAL - AUSS 9 SCALIGERA

VERONA | MARZO 2022

AVVERTENZA

La presente lista riporta i principali obblighi normativi per le aziende del comparto dell'agricoltura e costituisce uno strumento di riferimento omogeneo per tutti gli operatori, da utilizzare nell'ambito della propria competenza e professionalità, per selezionare i punti su cui porre maggiore attenzione durante l'intervento ispettivo, tenendo conto delle caratteristiche del lavoro agricolo che determinano un'esposizione a fattori di rischio fluttuanti e variabili nel tempo.

1. GESTIONE DELLA PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO <i>(riferimenti: obblighi di cui agli artt. 17-54, sanzionati dall'art. 55 del D.Lgs. 81/08)</i>		Controllo	Note
1	E' effettuata la valutazione dei rischi e, se obbligatorio, redatto il documento	☐	
2	E' effettuata la nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione	☐	
3	E' effettuata la nomina dei lavoratori incaricati delle misure di prevenzione incendi, di evacuazione, di primo soccorso, di gestione dell'emergenza	☐	
4	E' effettuata la nomina del Medico competente e la sorveglianza sanitaria, se obbligatoria.	☐	
5	E' effettuata la formazione obbligatoria per:		
	▪ Datore di Lavoro / RSPP	☐	
	▪ Addetti prevenzione incendi	☐	
	▪ Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza	☐	
	▪ Lavoratori (compreso l'utilizzo di particolari attrezzature e fitosanitari)	☐	
6	Sono forniti i dispositivi individuali di protezione	☐	
7	Esiste un protocollo di sorveglianza sanitaria	☐	
8	E' individuato e funziona un mezzo di comunicazione per attivare rapidamente il sistema di emergenza sanitaria	☐	
9	Esiste la cassetta di primo soccorso o il pacchetto di medicazione	☐	

2. AMBIENTI DI LAVORO <i>(riferimenti: obblighi di cui agli artt. 62-67, sanzionati dall'art. 68 del D.Lgs. 81/08)</i>		Controllo	Note
10	La viabilità è tale da garantire l'utilizzo sicuro da parte di mezzi e pedoni	☐	
11	Il pavimento è liscio, privo di buche e antisdrucchiole	☐	
12	Il pavimento dove si sversano sostanze putrescibili o liquidi ha una superficie unita ed impermeabile	☐	
13	Le porte e i portoni sono di dimensioni (altezza e larghezza) tali da consentire l'agevole passaggio dei mezzi	☐	
14	Le porte e i portoni scorrevoli verticali o orizzontali sono dotati di ganci o fermi contro le chiusure accidentali, di dispositivi ammortizzanti e di fermi contro lo sviamento dalle guide	☐	
15	I locali di lavoro sono dotati di idonea ventilazione e illuminazione naturali e artificiali	☐	
16	Sono presenti i servizi igienici, le docce e gli spogliatoi	☐	
17	E' presente un idoneo locale mensa per gli addetti che permangono in azienda	☐	
18	I posti di lavoro sopraelevati sono dotati di protezioni contro le cadute dall'alto	☐	
19	Sono presenti buche o sporgenze pericolose sui pavimenti dei locali di lavoro o di passaggio	☐	
20	Le fosse di scarico, le vasche, i pozzi sono dotati di parapetti normali o solide coperture	☐	
21	Le vasche dei liquami a cielo aperto sono protette mediante recinzione di altezza 180 cm	☐	
22	Per l'accesso a cisterne, silos, vasche liquami, vasche, fosse, recipienti, pozzi, pozzi neri, fogne, camini, cantine, locali interrati e a tutti i luoghi in cui potenzialmente possono essere presenti atmosfere pericolose (es. atmosfere prive di ossigeno, con sostanze tossiche respirabili), sono previste e adottate procedure specifiche che prevedano:		

	▪ il controllo della respirabilità dell'aria e dell'assenza di esplosività,	☐
	▪ l'uso dell'autorespiratore,	☐
	▪ l'utilizzo di sistemi di imbracatura con sistema di recupero, per coloro che accedono,	☐
	▪ la vigilanza di altro lavoratore all'esterno per tutta la durata del lavoro	☐
23	Le coperture in cemento-amianto degli edifici sono in buono stato di conservazione	☐
24	Le scale fisse a gradini:	☐
	▪ hanno un giusto rapporto pedata/alzata, con pedata di 30 cm e alzata di 17	☐
	▪ sono dotate di un corrimano e di eventuale ringhiera sui lati aperti	☐
25	Le scale semplici portatili da appoggio sono dotate:	
	▪ di dispositivo antisdrucciolevole alle estremità inferiori o di puntali da conficcare nel terreno	☐
	▪ di dispositivi o ganci di trattenuta alle estremità superiori oppure legate interessando la zona montante e il piolo al fine di evitare il pericolo di sbandamento o slittamento	☐
	▪ di pioli incastrati nei montanti per quelle in legno e di pioli antisdrucciolo ad incastro per quelle in ferro	☐
	▪ di sporgenza di almeno un metro oltre il piano di arrivo	☐
26	Le scale fisse verticali a pioli lunghe oltre 5 metri sono dotate di gabbia di protezione a partire da 2,5 metri	☐
27	La struttura di sostegno dei silos verticali è saldamente fissata al suolo	☐
28	I silos orizzontali fuori terra sono idoneamente protetti con parapetti posti al di sopra dei muri perimetrali di contenimento	☐
29	I silos orizzontali sono riempiti fino ad un massimo di 20 cm dal bordo superiore	☐
30	Il deposito di gasolio per autotrazione è stato autorizzato (DM 12/09/03)	☐
31	Il deposito di combustibile liquido (GPL) fuori terra è stato autorizzato (DM 14.05.2004)	☐
32	Sono presenti estintori mobili	☐

3. IMPIANTO ELETTRICO		
<i>(riferimenti: obblighi di cui all'art. 64, sanzionato dall'art. 68, artt. 80-86 sanzionati da art. 87 del D.Lgs. 81/08)</i>		
	Controllo	Note
33	E' presente l'impianto di messa a terra	☐
34	Le strutture metalliche (silos,serbatoi di combustibile,ecc..) sono collegate a terra	☐
35	E' installato un interruttore differenziale (salvavita) a monte dell'impianto elettrico	☐
36	Sono installate prese a spina del tipo industriale	☐
37	E' garantito il coordinamento delle protezioni per la distribuzione dell'energia elettrica (es. prese a spina)	☐
38	I conduttori flessibili sono protetti dagli urti	☐
39	Gli impianti elettrici dei locali in cui potenzialmente possono formarsi miscele esplosive sia di gas che di polveri (macinazione cereali per farine,celle frigo con ammoniaca, ecc..) sono conformi a quanto stabilito dalle specifiche norme CEI/ATEX	☐
40	E' rilasciata la dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico da parte dell'impresa installatrice con invio all' INAIL e all' ARPAV (per gli impianti nuovi)	☐
41	E' rilasciato il verbale di verifica periodica dell'impianto di messa a terra, dell'impianto di protezione scariche atmosferiche (se obbligatorio) e dell'impianto elettrico in luoghi con pericolo di esplosione (se obbligatorio)	☐

4. ATTREZZATURE DI LAVORO

(riferimenti: obblighi di cui agli artt. 69-73, sanzionati dall'art. 87 del D.Lgs. 81/08)

	TRATTRICE	Controllo	Note
42	E' dotata di protezione del posto di guida in caso di ribaltamento come previsto al punto 2.4 della parte II dell'allegato V del D.Lgs. 81/08 (vedi Linee Guida INAIL/ISPESL).	☐	
43	La dichiarazione di Conformità del costruttore e dell'installatore del dispositivo di protezione è allegata al libretto di circolazione	☐	
44	E' dotata di sistemi di ritenzione del conducente (cinture di sicurezza) come previsto al punto 2.4 della parte II dell'allegato V al D.Lgs. 81/08, con attestato rilasciato dal costruttore, di corretta installazione, secondo le linee Guida INAIL/ISPESL.	☐	
45	Cinghie e ventole: è presente una protezione che impedisca l'accesso diretto a organi pericolosi	☐	
46	Collettore e marmitta: è presente una protezione contro il contatto diretto se facilmente accessibile dal punto di salita sulla trattrice -	☐	
47	Posto di guida: esiste una scaletta e un sistema che consenta un facile accesso al posto di guida se questo è posto ad un'altezza da terra superiore ai 55 cm -	☐	
48	Presa di potenza: è presente la cuffia di protezione -	☐	

	ROTOIMBALLATRICE	Controllo	Note
49	E' presente la controcuffia per il cardano con sovrapposizione di almeno 50 mm fra le protezioni	☐	
50	Sono presenti le protezioni agli organi per la trasmissione del moto	☐	
51	E' presente la protezione al pick-up realizzata secondo le UNI 9454	☐	
52	E' presente la protezione alla catenaria posteriore	☐	
53	E' presente un dispositivo contro la caduta accidentale del portellone posteriore durante le manutenzioni	☐	
54	Sono previsti cunei e piedino per la stabilità dell'attrezzatura in deposito	☐	

	SPANDICONCIME	Controllo	Note
55	E' presente la controcuffia per il cardano con sovrapposizione di almeno 50 mm fra le protezioni	☐	
56	E' presente un sistema (griglia) che impedisca il contatto con gli organi mobili presenti all'interno della tramoggia	☐	
57	E' presente il dispositivo distanziatore che impedisce il contatto accidentale con le palette in movimento	☐	

	CARDANO	Controllo	Note
58	E' presente la protezione degli elementi pericolosi -	☐	
59	E' presente la catenella che consente il blocco della protezione contro la rotazione	☐	

	SPANDILETAME	Controllo	Note
60	E' presente la controcuffia per il cardano con sovrapposizione di almeno 50 mm fra le protezioni	☐	
61	Sono presenti protezioni a catene di trasmissione del moto, ruote dentate ed ingranaggi	☐	
62	Sono presenti le bandelle laterali di protezione agli organi lavoratori (modello con scarico posteriore)	☐	

FRESE / ZAPPE / ERPICI		Controllo	Note
63	E' presente la controcuffia per il cardano con sovrapposizione di almeno 50 mm fra le protezioni	☐	
64	Sono presenti protezioni agli organi per la trasmissione del moto	☐	
65	Nelle zappe o erpici sono presenti barre distanziatrici posizionate anteriormente ad almeno 200 mm rispetto alla traiettoria dei coltelli	☐	
66	Nelle frese è presente il carter anteriore che racchiude completamente gli organi lavoratori con bandelle o catene atte ad intercettare la proiezione di frammenti o residui di lavorazione	☐	
67	Sono presenti le protezioni laterali ai coltelli (carter) che coprono completamente la traiettoria degli organi pericolosi sia in condizioni di lavoro che di macchina sollevata	☐	
68	Sono utilizzati i DPI (cuffie, tappi, casco con visiera, guanti, scarpe).	☐	

ATOMIZZATORI		Controllo	Note
69	E' presente una protezione con griglia metallica della ventola sia frontalmente sia lateralmente, in modo da rendere inaccessibile da tutte le direzioni il contatto con qualsiasi parte del corpo	☐	
70	E' presente un contenitore della capacità di 10-15 litri, munito di rubinetto sulla parte inferiore, in cui conservare acqua ad uso igienico (per lavarsi in caso di contaminazione con gli antiparassitari)	☐	
71	Maschere con filtro per vapori	☐	

CARRO RACCOGLI FRUTTA		Controllo	Note
72	E' presente una piattaforma di lavoro munita sui lati aperti, di parapetti atti ad evitare la caduta dall'alto. I parapetti devono essere costituiti da: ▪ corrente superiore posto ad almeno 1 m dal piano di calpestio ▪ corrente intermedio posto circa a metà distanza fra quello superiore ed il pavimento ▪ fascia fermapiEDE alta almeno 15 cm	☐	
73	E' presente l'accesso alle piattaforme garantito da scalette costruite con gradini aventi superficie piana e antisdrucciolevole	☐	

CARRO CON PIATTAFORMA ELEVABILE		Controllo	Note
74	E' presente un'idonea protezione per impedire l'accesso alla zona sottostante la piattaforma	☐	
75	E' collaudato prima della messa in servizio e verificato ogni due anni dallo stesso Ente certificatore per accertarne lo stato di funzionalità	☐	
76	E' presente un robusto riparo costituito da rete metallica o schermo trasparente applicato sui montanti fissi a protezione degli elementi mobili del gruppo sollevatore; detto riparo è indispensabile se la zona pericolosa è raggiungibile dall'operatore in posizione di guida	☐	
77	Sono presenti una valvola di blocco e una valvola parzializzatrice posta alla base del cilindro elevatore	☐	
78	Sono presenti tubi con marchio SAE	☐	
79	E' presente un dispositivo antiscarrucolamento per impedire la fuoriuscita delle catene dalle sedi delle pulegge di rinvio	☐	
80	E' presente la leva di comando con ritorno automatico in posizione neutra	☐	
81	E' presente la protezione del posto di guida sul trattore con telaio di sicurezza che impedisca anche il passaggio di materiale minuto	☐	

MOTOSEGA		Controllo	Note
82	E' presente una protezione della maniglia di presa	☐	
83	E' presente un dispositivo freno-catena posto davanti all'impugnatura anteriore	☐	
84	E' presente un sistema di ritorno del pulsante dell'acceleratore all'abbandono dello stesso "uomo presente" e protetto contro accelerazioni accidentali	☐	
85	Sono utilizzati i DPI (cuffie, tappi, casco con visiera, guanti, scarpe).	☐	

DECESPUGLIATORE		Controllo	Note
86	E' presente un carter di protezione del filo o della lama, per quest'ultima, la protezione deve essere metallica e regolabile, in modo da intercettare eventuali proiezioni di parti della lama in caso di rottura	☐	
87	Sono utilizzati i DPI (cuffie, tappi, casco con visiera, guanti, scarpe).	☐	

SEGA CIRCOLARE		Controllo	Note
88	E' presente una robusta cuffia registrabile	☐	
89	E' presente un coltello divisore montato dietro al disco (a 3 mm) per il taglio in lungo delle tavole	☐	
90	E' presente lo schermo di protezione della lama sotto il piano di lavoro	☐	

5. RISCHI PER LA SALUTE			
RUMORE (riferimenti: obblighi di cui agli artt. 185-197, sanzionati da art. 219 del D.Lgs 81/08)		Controllo	Note
91	L'esposizione dei lavoratori a rumore è superiore/inferiore ai 80 dBA	☐	
92	Nei casi di attività con esposizione superiore a 85 dBA o di attività con esposizione caratterizzata da elevata fluttuazione sono garantite le seguenti misure di prevenzione e protezione:		
	• Dispositivi di protezione individuale dell'udito	☐	
	• Informazione e formazione		
	• Controllo sanitario	☐	
93	Sono scelte, ove possibile, attrezzature di lavoro adeguate che emettano il minor rumore possibile	☐	
94	Sono utilizzate misure per il contenimento alla fonte del rumore, quali carter insonorizzati, pannelli, ecc.	☐	

VIBRAZIONI SISTEMA MANO – BRACCIO (riferimenti: obblighi di cui agli artt. 199-205, sanzionati da art. 219 del D.Lgs 81/08)		Controllo	Note
95	L'esposizione a vibrazioni è superiore/inferiore a 2,5 m/s ²	☐	
96	Se sono superati i 2,5 m/s ² sono previste misure tecniche ed organizzative quali:		
	• scelta di attrezzature accessorie per ridurre il rischio,	☐	
	• limitazione della durata e dell'intensità dell'esposizione,	☐	
	• fornitura di indumenti per la protezione dal freddo.	☐	
97	Sono scelti macchinari che producono il minor livello di vibrazioni possibili, basso peso, materiale smorzante fra il manico ed il corpo	☐	

	dell'attrezzo o tra l'attrezzo e la mano,	
98	Se vengono superati i 2,5 m/s ² , i lavoratori sono sottoposti a sorveglianza sanitaria e agli stessi è garantita l'informazione/formazione	☐

MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI E MOVIMENTI RIPETITIVI (riferimenti: obblighi di cui agli artt. 167-169, sanzionati da art. 170 del D.Lgs 81/08)		Controllo	Note									
99	Nella movimentazione manuale dei carichi in nessun caso vengono superati i limiti (masse di riferimento per il calcolo dell'indice di sollevamento ritenute in grado di proteggere il 90% della popolazione considerata – ISO 11228-1 UNI EN 1005-2).	☐										
	<table><tr><td>ETÀ</td><td>MASCHI</td><td>FEMMINE</td></tr><tr><td>18-45 ANNI</td><td>25 kg</td><td>20 kg</td></tr><tr><td><18 e >45 ANNI</td><td>20 kg</td><td>15 kg</td></tr></table>	ETÀ	MASCHI	FEMMINE	18-45 ANNI	25 kg	20 kg	<18 e >45 ANNI	20 kg	15 kg		
ETÀ	MASCHI	FEMMINE										
18-45 ANNI	25 kg	20 kg										
<18 e >45 ANNI	20 kg	15 kg										
100	E' previsto l'impiego di attrezzature meccaniche ed ausili per limitare la movimentazione manuale dei carichi ed i movimenti ripetuti	☐										
101	Il lavoratori assumono comportamento corretti durante la movimentazione manuale dei carichi	☐										
102	E' prevista l'adozione di procedure di lavoro per limitare il sollevamento manuale di pesi	☐										
103	Se la movimentazione manuale dei carichi e i movimenti ripetitivi sono presenti in modo significativo i lavoratori sono sottoposti alla sorveglianza sanitaria	☐										
104	I lavoratori sono stati formati sul rischio e sulle misure di prevenzione.	☐										

RISCHIO CHIMICO (riferimenti: obblighi di cui agli artt. 221-232, sanzionati da art. 262 e 264 del D.Lgs 81/08)		Controllo	Note
105	In azienda sono presenti agenti chimici pericolosi (es. gas, polveri, vapori e disinfettanti)	☐	
106	Esiste l'elenco delle sostanze e dei prodotti chimici con le relative schede di sicurezza aggiornate secondo i regolamenti REACH e CLP	☐	
107	Nel valutare il rischio si è tenuto conto di tutte le attività in cui lo stesso è presente (stoccaggio, manipolazione, trasporto, smaltimento rifiuti, manutenzione)	☐	
108	E' stato valutato il rischio di esplosione dovuto alla presenza /sviluppo di polveri, gas, vapori	☐	
109	Sono state classificate le aree a rischio di esplosione ed elaborato il documento sulla protezione contro le esplosioni	☐	
110	Le lavorazioni in cui vi è esposizione ad agenti chimici vengono effettuate in ambiente con idonea ventilazione e con l'impiego di dispositivi personali di protezione	☐	
111	I recipienti dei prodotti: - sono correttamente etichettati e i rischi sono chiaramente identificabili - sono tenuti chiusi	☐	
112	Nei depositi sono previsti i bacini di contenimento	☐	
113	I lavoratori sono sottoposti a sorveglianza sanitaria	☐	
114	I lavoratori sono stati formati sui rischi	☐	

PRODOTTI FITOSANITARI (riferimenti: obblighi di cui agli artt. 221-232, sanzionati da art. 262 e 264 del D.Lgs 81/08)		Controllo	Note
115	Sono presenti le schede di sicurezza dei prodotti fitosanitari utilizzati e classificati come molto tossici, tossici, irritanti\corrosivi, nocivi, irritanti esplosivi, non classificati, pericolosi per l'ambiente, infiammabili	☐	
116	Il personale è in possesso di autorizzazione per l'impiego di prodotti fitosanitari (Patentino D.P.R. 290/01)	☐	
117	E' previsto l'impiego dei Dispositivi di Protezione Individuale:		

	• Tuta (in gomma; in tyvek; in goretex; in cotone)	☐
	• Cappello (con copricollo; senza copricollo; impermeabile)	☐
	• Calzature (stivali in gomma, scarpe da lavoro)	☐
	• Guanti (impermeabili)	☐
	• Protezione del viso (occhiali protettivi, maschera con filtro, casco con elettroventola)	☐
118	E' presente il Registro dei trattamenti dei prodotti fitosanitari	☐

DEPOSITO FITOSANITARI		Controllo	Note
119	Il locale è separato e chiuso a chiave	☐	
120	I prodotti sono tenuti esclusivamente nelle confezioni originali	☐	
121	Sono presenti cartelli segnalatori di pericolo	☐	
122	Gli imballaggi dei prodotti sono sollevati dal pavimento	☐	
123	E' presente una sufficiente aerazione	☐	
124	I pavimenti sono resistenti ai prodotti chimici	☐	
125	E' presente un sistema di contenimento	☐	
126	Sono presenti mezzi bonifica per eventuali spandimenti.	☐	

PREPARAZIONE DELLA MISCELA		Controllo	Note
127	La preparazione della miscela avviene secondo le istruzioni in etichetta e della scheda di sicurezza, in particolare delle nozioni di primo soccorso e dell'incompatibilità tra prodotti;	☐	
128	Avviene in ambiente aperto e ben ventilato;	☐	
129	Vi è disponibilità di una riserva d'acqua per decontaminazione in caso di necessità;	☐	
130	Vengono messi a disposizione ed utilizzati i DPI necessari	☐	

DISTRIBUZIONE		Controllo	Note
131	Si rispettano le distanze di sicurezza indicate in etichetta e in eventuali regolamenti	☐	
132	L'utilizzo dei prodotti fitosanitari è ridotto al minimo necessario	☐	
133	Si preferisce l'utilizzo di prodotti meno tossici e di stato fisico meno pericoloso (ad es. formulati liquidi, in granuli o in sacchetti idrosolubili rispetto a quelli in polvere sfusa)	☐	
134	Si rispettano i "tempi di rientro" e i "tempi di carenza".	☐	
135	Si segnalano gli appezzamenti trattati, con cartelli per avvisare del pericolo di esposizioni accidentali	☐	
MEZZI UTILIZZATI PER EFFETTUARE I TRATTAMENTI CON PRODOTTI FITOSANITARI		Controllo	Note
136	E' utilizzato il trattore cabinato con filtro	☐	
137	Sono utilizzate le seguenti attrezzature:	☐	
	• Irroratrice a lancia	☐	
	• Irroratrice spalleggiata	☐	
	• Atomizzatore	☐	
	• Barre irroratrici	☐	
	• Impolveratrici(soffietti)	☐	
	• Impianti per serra	☐	
138	Le attrezzature sono dotate di serbatoio supplementare per la pulizia dei componenti	☐	
139	Le attrezzature sono dotate di dispositivo per il lavaggio automatico dei contenitori di PFS	☐	

140	Le attrezzature sono dotate di serbatoio con riserva idrica per le necessità dell'operatore	☐
------------	---	--------------------------

MANUTENZIONE		Controllo	Note
141	E' prevista una periodica manutenzione degli attrezzi e dei macchinari e dei dispositivi di erogazione (filtri, ugelli...)	☐	
142	E' prevista la taratura annuale presso centro specializzato	☐	
143	E' prevista la revisione delle attrezzature	☐	

RISCHIO BIOLOGICO		Controllo	Note
<i>(riferimenti: obblighi di cui agli artt. 271, 272, 273, 278, 279, sanzionati da art. 282 del D.Lgs 81/08)</i>			
145	Se il lavoro è svolto a contatto con animali, matrici biologiche, acque stagnanti sono garantite le seguenti misure di prevenzione e protezione:		
	• vaccinazione antitetanica	☐	
	• dispositivi personali di protezione, quali: guanti monouso, grembiuli, stivali, maschere facciali con filtro per polveri se movimentazione di paglia e fieno	☐	
	• informazione e formazione sul rischio	☐	

6. PRINCIPALE DOCUMENTAZIONE DA TENERE IN AZIENDA		Controllo	Note
146	Dichiarazione di conformità dell' impianto elettrico inviata all' INAIL e all' ARPAV provinciale (impianti nuovi) (rif. art. 86 D.Lgs 81/08)	☐	
147	Verbale di verifica periodica impianto di messa a terra (rif. art. 86 D.Lgs 81/08)	☐	
148	Verbale verifica periodica impianto protezione scariche atmosferiche, se obbligatorio (rif. art. 86 D.Lgs 81/08)	☐	
149	Verbale verifica periodica impianto elettrico in luoghi con pericolo di esplosione, se obbligatorio (rif. art. 86 D.Lgs 81/08)	☐	
150	Verbale di verifica periodica apparecchiature di sollevamento con portata superiore ai 200 KG (es. paranco, carrello semovente a braccio telescopico abbinato apparecchio di sollevamento) rif. art. 71 c. 11 del D.Lgs. 81/08.	☐	
151	Registro infortuni (rif. art. 53 c.6 D.Lgs 81/)	☐	
152	Certificato di Prevenzione Incendi rilasciato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, se obbligatorio (rif. art. 16 c.1 D.Lgs 139/06 di competenza dei Vigili del fuoco)	☐	
153	Registro dei trattamenti con prodotti fitosanitari (rif. art 24 c. 13 del D. Lgs. 150/2012)	☐	
154	Autorizzazione all'acquisto e all'impiego di prodotti fitosanitari (rif. art. 24 c. 1 del D. Lgs. 150/2012)	☐	
155	Dichiarazioni di conformità e libretti d' uso e manutenzione di macchine e attrezzature (attrezzature DPR 549/96- Dlgs. 17/10, rif. art. 71 c. 4 lett. a-punto 2 D.Lgs 81/08)	☐	
156	Documento di valutazione dei rischi, se obbligatorio (art. 29 D.Lgs. 81/08)	☐	

CHECKLIST DI AUTOCONTROLLO PER LE AZIENDE AGRICOLE CON ALLOGGI STAGIONALI

INDIRIZZI PER LA VERIFICA DEGLI ALLOGGI TEMPORANEI PER LAVORATORI STAGIONALI IN AMBITO RURALE – PROVINCIA DI VERONA

ALLOGGI TEMPORANEI IN EDIFICI RURALI

ove vengono indicati in estrema sintesi i principali criteri di riferimento per gli alloggi temporanei in edifici rurali, distinguendo tra "REQUISITI GENERALI" e "REQUISITI DEGLI AMBIENTI".

Non si tratta di vincoli assolutamente rigidi. In occasione di controlli in alloggi esistenti potranno essere ritenute adeguate condizioni di alloggio diverse, tenendo particolare conto del numero delle persone ospitate (per esempio, nel rispetto della cubatura minima per persona, camere di altezza inferiore a quella prevista per le nuove costruzioni oppure, nel rispetto del numero minimo di Wc e docce, servizi igienici simili a quelli di civile abitazione con WC, doccia e lavabo nello stesso locale).

ALLOGGI TEMPORANEI IN PREFABBRICATI

dove si indicano i principali criteri di riferimento per i prefabbricati, distinguendo tra "REQUISITI GENERALI" e "REQUISITI DEGLI AMBIENTI".

ALLOGGI TEMPORANEI IN EDIFICI RURALI

1. REQUISITI GENERALI		Controllo	Note
1	Riscaldamento: necessario, assicurando una temperatura interna compresa tra 18-20 °C, se i locali vengono utilizzati nella stagione fredda da identificarsi nel periodo dal 15 ottobre al 15 aprile concordemente con i limiti di esercizio degli impianti termici nella provincia.	☐	
2	Sicurezza degli impianti: impianto elettrico ed impianti termici per il riscaldamento, la cottura dei cibi e la produzione di acqua calda progettati e realizzati a regola d'arte con relativa certificazione da parte degli installatori.	☐	
3	Misure di prevenzione incendi: le seguenti indicazioni sono state definite in collaborazione con il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco e si riferiscono a realtà con non più di 25 posti letto . Qualora siano presenti più di 25 posti letto il progetto deve essere sottoposto all'esame del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco .	☐	
	• strutture orizzontali e verticali con resistenza al fuoco non inferiore a REI 30;		
	• porte lungo le vie di uscita in caso di emergenza apribili nel verso dell'esodo con meccanismo a semplice spinta o con serratura a sblocco manuale istantaneo delle mandate dall'interno;	☐	
	• estintori portatili di tipo approvato dal Ministero dell'Interno, indicati mediante segnaletica disicurezza, in quantità e di tipologia consone alla loro capacità estinguente ed al carico d'incendio con un minimo di un estintore per piano;	☐	
	• divieto di utilizzare apparecchi a fiamme libere, ad eccezione del locale o della zona per la preparazione dei pasti.	☐	
4	Approvvigionamento idrico: con acqua potabile in quantità sufficiente per uso alimentare ed igienico; se l'approvvigionamento avviene tramite pozzo di esclusiva pertinenza dei dormitori temporanei verificare la potabilità dell'acqua con campionamento ed analisi	☐	
5	Smaltimento reflui: mediante modalità tali da evitare l'inquinamento del suolo, delle falde freatiche e delle acque superficiali nel rispetto delle norme vigenti in materia.	☐	

ALLOGGI TEMPORANEI IN PREFABBRICATI

2. REQUISITI DEGLI AMBIENTI		Controllo	Note
6 Camere		☐	
• separate per sesso;		☐	
• pareti tinteggiate;		☐	
• pavimento adatto a garantire una facile pulizia;			
• altezza raccomandata non inferiore a 2.7 metri; superficie del pavimento di almeno 3,5 metri quadrati per persona, sufficientemente ampia per una dislocazione degli arredi e dei passaggi funzionale ad igiene e sicurezza;		☐	
• per una sufficiente ventilazione naturale cubatura dei locali raccomandata non inferiore a 12 metri cubi per persona e superficie complessiva di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento;		☐	
• per una adeguata illuminazione naturale superficie vetrata di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento;		☐	
• arredate perlomeno con letti ed armadietti personali o mobilio equivalente per il vestiario;			
7 Servizi igienico- assistenziali			
• Locali WC, doccia e, se non altrimenti presenti in ambito aziendale, spogliatoi ; prevedere inoltre nei servizi od in altri locali una zona di agevole utilizzo per il lavaggio degli indumenti con lavatrice (zona o locale lavanderia);		☐	
• distinti per sesso;			
• per un utilizzo più agevole locali WC e doccia separati tra loro con vani anti WC/antidoccia dotati di lavabi ; se le docce comunicano direttamente con gli spogliatoi il vano antidoccia non é necessario;		☐	
• almeno 1 WC ogni 8 persone;		☐	
• almeno 1 doccia ogni 8 persone;		☐	
• nei lavabi (realizzabili anche "in linea") almeno 1 presa		☐	
• d'acqua ogni 5 persone;		☐	
• acqua calda e fredda;		☐	
• altezza non inferiore a 2.4 metri;			
• illuminazione ed aerazione di norma naturali; nel caso di ventilazione artificiale prevedere un ricambio orario di almeno 5 volumi/ora ed antibagno dotato di finestratura apribile o quantomeno di presa d'aria comunicante con l'esterno;		☐	
8 Locali per la preparazione e per la consumazione dei pasti (cucina/mensa): E' necessario distinguere tra realtà soggette o meno a registrazione ai sensi Reg. Ce 852/04 art. 6 e D.R.V 140/08. Se l'azienda provvede alla preparazione e/o alla semplice somministrazione dei pasti, tale attività va registrata ed i locali e le attrezzature devono rispondere a particolari requisiti (vanno, per esempio, previsti i seguenti locali collegati funzionalmente tra loro: cucina, deposito/dispensa, spogliatoio, WC, mensa). La registrazione non é invece necessaria quando i lavoratori si curano personalmente del proprio pasto. In questi casi la preparazione e la consumazione dei pasti possono avvenire in un unico locale o in due locali distinti.		☐	

9 A) **zona o locale per la preparazione dei pasti**

- parete/i ove si trovano le attrezzature in materiale impermeabile e facilmente lavabile sino ad una altezza di almeno 2 metri, le altre pareti almeno tinteggiate; ☐

- pavimento adatto a garantire una facile pulizia; ☐

- superficie del pavimento sufficientemente ampia in relazione ad arredi/attrezzature; ☐

- altezza raccomandata non inferiore a 2.7 metri; ☐

- superficie complessiva di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento; ☐

- superficie vetrata di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento; ☐

- arredata perlomeno con frigorifero/i, piano/i di lavoro lavabile/i, lavello/i con scolapiatti, fornelli/piani di cottura (in relazione al numero dei lavoratori che ne usufruiscono); prevedere inoltre cappa aspirante sopra i fuochi di cottura con scarico all'esterno e griglia/foro a parete per l'aerazione. ☐

10 B) **zona o locale per la consumazione dei pasti**

- pareti tinteggiate; ☐

- pavimento adatto a garantire una facile pulizia; ☐

- superficie del pavimento non inferiore a 1.5 metri quadrati per persona; ☐

- altezza raccomandata non inferiore a 2.7 metri; ☐

- superficie complessiva di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento; ☐

- superficie vetrata di finestre e porte comunicanti con l'esterno pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento; ☐

- arredata perlomeno con tavoli e sedie; nella stessa zona/locale o in quella per la preparazione di pasti prevedere anche armadi chiusi per utensili e stoviglie. ☐