

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE****U.O.C. Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza Ambienti di Lavoro****INDIRIZZI PER LA VERIFICA DELL'IDONEITA' DEGLI ALLOGGI TEMPORANEI PER LAVORATORI STAGIONALI IN AMBITO RURALE**

Ogni anno aziende agricole della provincia occupano personale stagionale. Si tratta in genere di cittadini stranieri che vengono frequentemente ospitati in edifici rurali delle stesse aziende e in prefabbricati tipo monoblocco.

Il documento, predisposto in collaborazione con il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, indica i principali requisiti a cui fanno generalmente riferimento in sede di controllo gli organi della Azienda ULSS per la verifica della conformità degli alloggi temporanei per lavoratori stagionali in ambito rurale alle disposizioni di cui al punto 6 (Disposizioni relative alle aziende agricole) dell'Allegato IV (Requisiti dei luoghi di lavoro) del Decreto Legislativo 81/08 (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro). Nel documento si tiene inoltre conto di altre disposizioni normative (sicurezza elettrica ed antincendio, igiene degli alimenti, ecc.).

L'elaborato si divide in due parti:

□ 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 indicata 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".

1 REQUISITI GENERALI

1.1 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.

1.2 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.

1.3 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 di sicurezza, 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.

1.4 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 prima dell'utilizzo stagionale.

1.5 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.

2 REQUISITI DEGLI AMBIENTI

2.1 camere

- separate per sesso;
- pareti tinteggiate;
- pavimento adatto a garantire una facile pulizia;
- altezza non inferiore a 2.7 metri; superficie del pavimento sufficientemente ampia per una dislocazione degli arredi e dei passaggi funzionale ad igiene e sicurezza, rispettando la

- superficie minima per i locali abitabili (mq 9) e la cubatura minima sotto indicata;
- per una sufficiente ventilazione naturale volume o cubatura dei locali pari ad almeno 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;

2.2 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 od a quella prevista dai Regolamenti Edilizi Comunali;
- 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;

2.3 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.

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 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.

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 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.

ALLOGGI TEMPORANEI IN PREFABBRICATI

1 REQUISITI GENERALI

1.1 ubicazione

- Su terreno sistemato in modo tale da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza;
- lontano da fonti di insalubrità (es. concimaie);

1.2 isolamento dall'umidità e microclima

- Pavimento isolato dal terreno mediante vespaio aerato od altra idonea soluzione;
- pareti perimetrali esterne e coperti in materiali atti ad assicurare, per quanto possibile, temperature interne confortevoli anche in presenza di condizioni climatiche estive disagiate (temperature elevate); é comunque in genere opportuno collocare i prefabbricati in zone esterne ombreggiate/rese ombreggiate e va sempre valutata la necessità di prevedere idonei impianti di climatizzazione;

1.3 riscaldamento, 1.4 sicurezza degli impianti, 1.5 misure di prevenzione incendi, 1.6 approvvigionamento idrico, 1.7 smaltimento reflui

Fare riferimento a quanto indicato per gli "alloggi temporanei in edifici rurali".

In merito alle misure di prevenzione incendi tenere presente che le strutture in acciaio possiedono una resistenza al fuoco pari a R 15 e quindi per raggiungere il valore R 30 occorre procedere ad opportuni trattamenti.

2 REQUISITI DEGLI AMBIENTI

Per **spogliatoi, zona o locale lavanderia, cucina e mensa**. essendo in genere ubicati in stabili adiacenti ai prefabbricati, fare riferimento a quanto indicato per gli "alloggi temporanei in edifici rurali".

2.1 camere

- Separate per sesso;
- pareti rifinite in modo da permettere una facile pulizia;
- pavimento adatto a garantire una facile pulizia;
- altezza raccomandata 2.7 metri; superficie del pavimento sufficientemente ampia per una dislocazione degli arredi e dei passaggi funzionale ad igiene e sicurezza, rispettando la cubatura dei locali sotto indicata;
- per una sufficiente ventilazione naturale volume o cubatura dei locali pari ad almeno 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.

2.2 locali WC e doccia

- distinti per sesso;
- separati tra loro con vano anti WC/anti doccia dotato di lavabo/i;
- almeno 1 WC ogni 8 persone;
- almeno 1 doccia ogni 8 persone;
- almeno 1 presa d'acqua ogni 5 persone;
- acqua calda e fredda;
- altezza raccomandata non inferiore a 2.4 metri;
- illuminazione ed aerazione naturali.