

ELENCO DI CONTROLLO DI CASI FOCOLAI NELLE AZIENDE AGRICOLE STAGIONALI

Quando viene dichiarato un caso focolaio nella tua azienda agricola stagionale, assicurati che siano state messe in atto le seguenti misure di controllo per limitare l'ulteriore diffusione dell'infezione.

1.0 Comunicazione

- ☐ Viene fornita formazione ai lavoratori sintomi delle malattie respiratorie/enteriche che le persone stanno manifestando come parte di questo focolaio
- ☐ I lavoratori sanno di dover avvisare l'operatore agricolo se si ammalano e di doversi isolare il prima possibile
- ☐ I lavoratori che vivono nella stessa abitazione con le persone malate sappiano chi è ammalato e cosa sono i sintomi.
- ☐ Sono affissi cartelli sulla buona etichetta respiratoria per i focolai respiratori.
- ☐ Sono affissi cartelli per lo screening passivo nelle abitazioni dei lavoratori

2.0 Igiene delle mani

- ☐ È disponibile disinfettante per le mani a base di alcol (contenente il 70-90% di alcol) che i lavoratori possono utilizzare in abbondanza
- ☐ Il disinfettante per le mani a base di alcol (contenente il 70-90% di alcol) non è scaduto
- ☐ Affiggere istruzioni o segnaletica sulla corretta igiene delle mani (come usare un disinfettante per le mani a base di alcol e come lavarsi le mani)
- ☐ I lavandini per il lavaggio delle mani sono dotati di sapone liquido, carta assorbente e acqua corrente calda e fredda sotto pressione

3.0 Riduzione dell'affollamento e raccomandazioni per i lavoratori malati

- ☐ Ridurre l'affollamento nelle aree comuni: spaziare gli orari in cui i lavoratori si trovano in un'area comune
- ☐ Isolare i lavoratori malati in un'area lontana dagli altri lavoratori e, se possibile, fornire loro l'accesso a un bagno privato
- ☐ I lavoratori in auto-isolamento o malati dovrebbero evitare di preparare, servire e mangiare cibo insieme ad altri lavoratori

SALUTE PUBBLICA DELLA REGIONE DI YORK

Numero di telefono: 1-877-464-9675

TTY 711

york.ca



4.0 Pulizia e disinfezione

- ☐ Le superfici e gli oggetti condivisi (ad esempio tavoli, maniglie delle porte, rubinetti dell'acqua, banconi, ecc.) vengono puliti con acqua e sapone e quindi disinfettati con un disinfettante approvato da Health Canada
- ☐ Gli utensili da cucina e gli alimenti condivisi (ad esempio saliere e pepiere, contenitori per ketchup, senape e cibo, brocche d'acqua, distributori di caffè e panna) vengono puliti e disinfettati regolarmente e quando visibilmente sporchi
- ☐ Utilizzare disinfettanti secondo le istruzioni per l'uso del produttore, assicurarsi che abbiano un numero di identificazione del farmaco (DIN) e che non siano scaduti (ad eccezione della candeggina)
- ☐ Assicurarsi che vi sia una buona fornitura di prodotti per la pulizia e la disinfezione in loco
- ☐ Garantire che i dispositivi di protezione individuale (DPI), come maschere e guanti, siano resi disponibili alle persone che puliscono e disinfettano superfici e oggetti
- ☐ Le aree comuni, i bagni e le superfici ad alto contatto devono essere pulite e disinfettate almeno una volta al giorno

5.0 Misure aggiuntive per le epidemie di COVID-19

- ☐ Assicurarsi che vi sia una buona scorta di mascherine disponibili per l'uso da parte dei lavoratori e conservate in un contenitore chiuso
- ☐ Assicurarsi che i lavoratori malati con sintomi respiratori indossino una mascherina quando si trovano entro 2 metri dagli altri
- ☐ Assicurarsi che l'igiene delle mani venga eseguita prima di indossare e dopo aver tolto la mascherina
- ☐ Assicurarsi che vengano prese precauzioni durante il trasporto di residenti malati in un luogo esterno (ad esempio, i lavoratori malati indossano una mascherina se tollerata e limitano il numero di persone nel veicolo)
- ☐ Assicurarsi che le mascherine usate vengano smaltite correttamente nei contenitori della spazzatura con coperchio
- ☐ Assicurarsi che i mobili siano posizionati in modo da consentire il massimo spazio nelle aree comuni per ridurre l'affollamento (ad esempio tavoli, sedie, letti, ecc.)
- ☐ Ventilare gli spazi interni per garantire un buon flusso d'aria (se possibile)

6.0 Pericoli per la salute

- ☐ Garantire che i locali siano mantenuti privi di qualsiasi condizione che possa costituire un pericolo immediato per la salute e compromettere negativamente il funzionamento sanitario dei locali.

Per ulteriori informazioni, visitare le risorse seguenti:

- [Operatori agricoli con lavoratori internazionali | Regione di York](#)
- [Prevenzione delle infezioni | Regione di York](#)
- [Pratiche di pulizia e disinfezione adeguate | Regione di York](#)