

F-X-1.1-i

Toolkit Protezione dell'utente – prodotti fitosanitari

Le quattro zone principali per la gestione dei prodotti fitosanitari in azienda



L'essenziale in breve

- ✓ **Prevedere quattro zone:** 1) magazzino 2) spogliatoio 3) area di preparazione 4) piazza di riempimento e lavaggio;
- ✓ **Stoccare sempre i prodotti fitosanitari negli imballaggi originali** e privilegiare contenitori ergonomici (dosaggio, manipolazione, apertura, ecc.);
- ✓ **Stoccare i prodotti in base a formulazione** (polveri sopra ai liquidi), **peso** (prodotti pesanti in basso), **tipo di prodotto** e **pericolosità**;
- ✓ **Non stoccare altri prodotti** nel magazzino riservato ai PF (come concimi, mangimi, ecc.);
- ✓ Predisporre un **assorbente minerale** in caso di rovesciamento accidentale;
- ✓ Utilizzare lo **spogliatoio** per riporre e pulire i propri indumenti e i DPI e per fare la doccia;
- ✓ Progettare l'**area di preparazione** in modo da poter dosare i PF con precisione, senza perdite né rischi per l'utente o l'ambiente;
- ✓ Sulla **piazza di riempimento** deve essere possibile poter regolare il volume d'acqua e impedire lo straripamento e il reflusso nelle condotte idriche (contatore volumetrico, braccio mobile a collo di cigno).

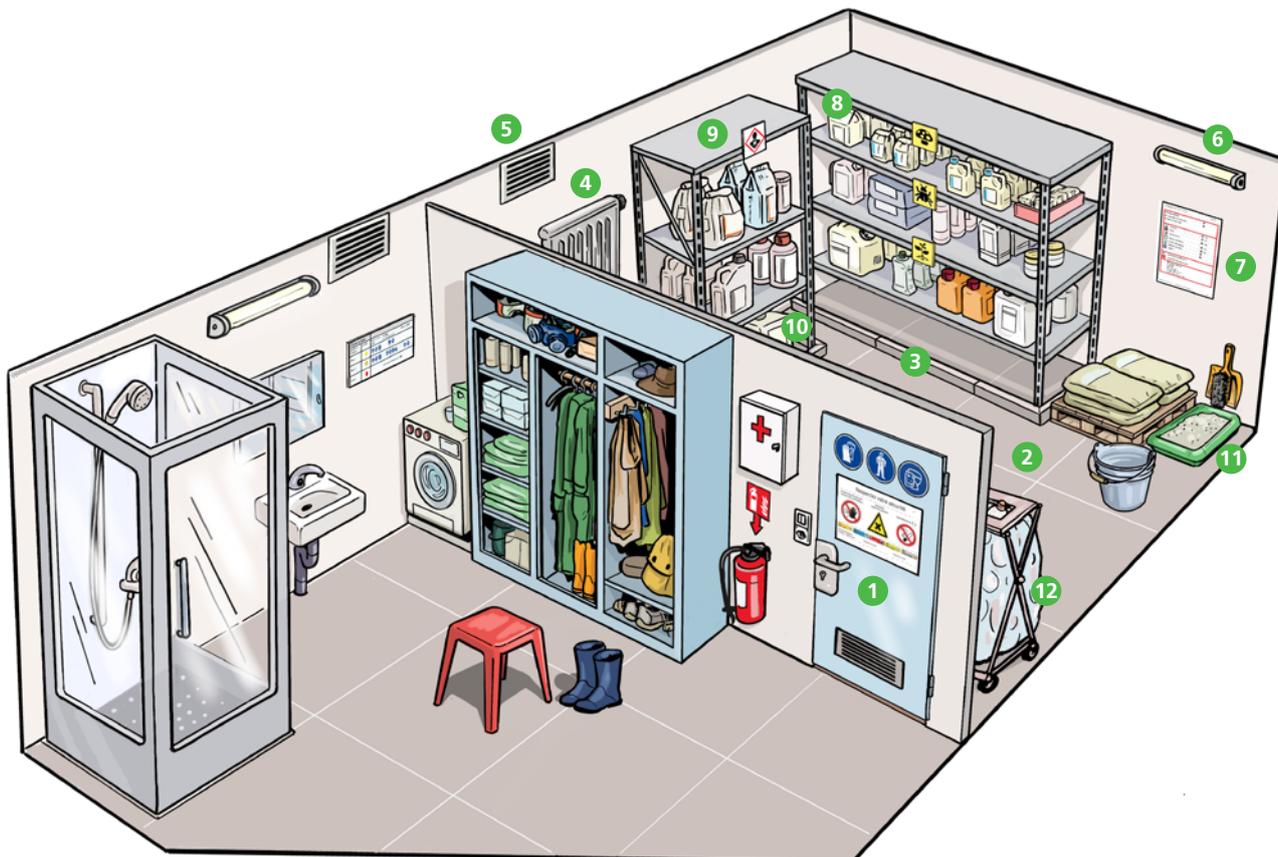
Una buona organizzazione dello stoccaggio e della manipolazione dei prodotti fitosanitari (PF) in azienda è fondamentale al fine di minimizzare i rischi per l'utente. Una pianificazione dei processi ben studiata permette di lavorare in modo più efficiente ed evitare rischi per l'ambiente e la salute dell'utente.

Il magazzino

Il magazzino riservato ai PF deve garantire la sicurezza dell'utente e dell'ambiente, oltre a assicurare la qualità dei prodotti immagazzinati.

- Il magazzino deve essere al sicuro da inondazioni, separato da abitazioni, attività umane o animali, lontano dai corsi d'acqua e riservato unicamente allo stoccaggio di PF (nessun deposito p. es. di concimi, mangimi o combustibili).





Dietro a destra: il magazzino per lo stoccaggio dei PF.

- Il magazzino deve essere chiuso a chiave in modo che sia inaccessibile alle persone non autorizzate **1**. Sulla porta, che deve aprirsi verso l'esterno, devono essere appesi cartelli di avvertenza (vietato l'accesso alle persone non autorizzate | attenzione alle sostanze nocive | vietato fumare | numeri di emergenza | indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI): guanti, protezione del viso, grembiule, ev. maschera di protezione delle vie respiratorie).
- Il pavimento deve essere impermeabile **2**, non drenato tramite canalizzazioni e dotato di un bordo **3**, oppure i ripiani devono essere muniti di vasche di ritenzione.
- Il locale deve essere resistente al gelo (p. es. dotato di riscaldamento) **4** in modo che i prodotti non ghiaccino ed essere provvisto di fori di aerazione (in alto) e di ventilazione (in basso) **5**.
- Il magazzino deve essere sufficientemente illuminato **6** per poter leggere le etichette e l'interruttore della luce deve trovarsi all'esterno del locale.
- Il magazzino deve essere sufficientemente grande e costruito con materiali ignifughi. oppure i prodotti devono essere riposti in armadi metallici. I ripiani devono essere costruiti in materiale ignifugo, non assorbente e resistente alla ruggine.

Le istruzioni di sicurezza adeguate, i numeri di emergenza e il divieto di fumare devono essere segnalati anche all'interno del magazzino **7**.

- I prodotti devono essere immagazzinati correttamente (imballaggi pesanti e prodotti liquidi in basso, prodotti in polvere in alto) e ordinati per categoria (erbicidi-fungicidi-insetticidi-altro) **8**.
- I prodotti particolarmente pericolosi (con proprietà carcinogene, mutagene o tossiche per la riproduzione (CMR), contrassegnati con il teschio) sono da stoccare separatamente **9**.
- I PF devono essere conservati nella loro confezione originale. Predisporre uno spazio per i prodotti scaduti o non più omologati **10**.
- In caso di rovesciamento accidentale deve essere presente un'assorbente minerale **11**, una scopa e un secchio dell'immondizia.
- Predisporre anche un contenitore **12** per le confezioni vuote risciacquate, i sacchetti e le scatole.
- In tutti i locali è vietato mangiare, bere o fumare.



Davanti a sinistra: lo spogliatoio.

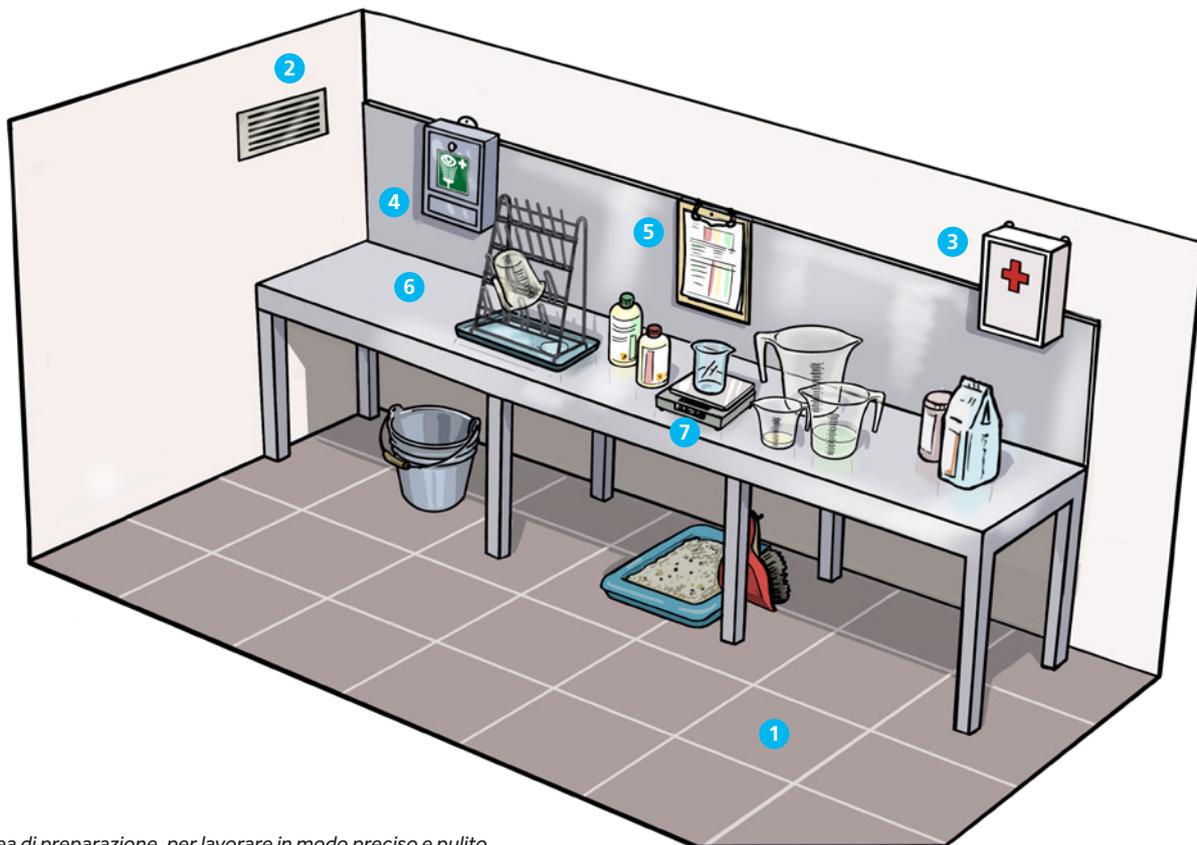
Lo spogliatoio

Uno spogliatoio ben organizzato aiuta a ridurre il rischio di contaminazione durante le diverse fasi del trattamento, proteggendo la salute dell'utilizzatore e permettendogli di lavarsi, cambiarsi, stoccare e risciacquare i dispositivi di protezione individuale (DPI).

- Idealmente, devono essere presenti due armadi a compartimentazione doppia **1** : uno per separare gli effetti personali dai vestiti da lavoro e uno per separare i DPI nuovi da quelli usati.
- Il poster «Standard per la protezione degli utilizzatori» **2** facilita la scelta dei DPI.
- Lo spogliatoio deve trovarsi accanto al magazzino e deve essere dotato di un gabinetto, un lavandino con rubinetto azionabile con gomito, ginocchio o sensore **3**, un cestino per i DPI usati, una doccia e, idealmente, una lavatrice apposita **4**.
- L'equipaggiamento di emergenza **5** (estintore e kit di pronto soccorso) deve sempre essere a portata di mano.



Consultare la **checklist per il controllo dello spogliatoio** !



L'area di preparazione, per lavorare in modo preciso e pulito.

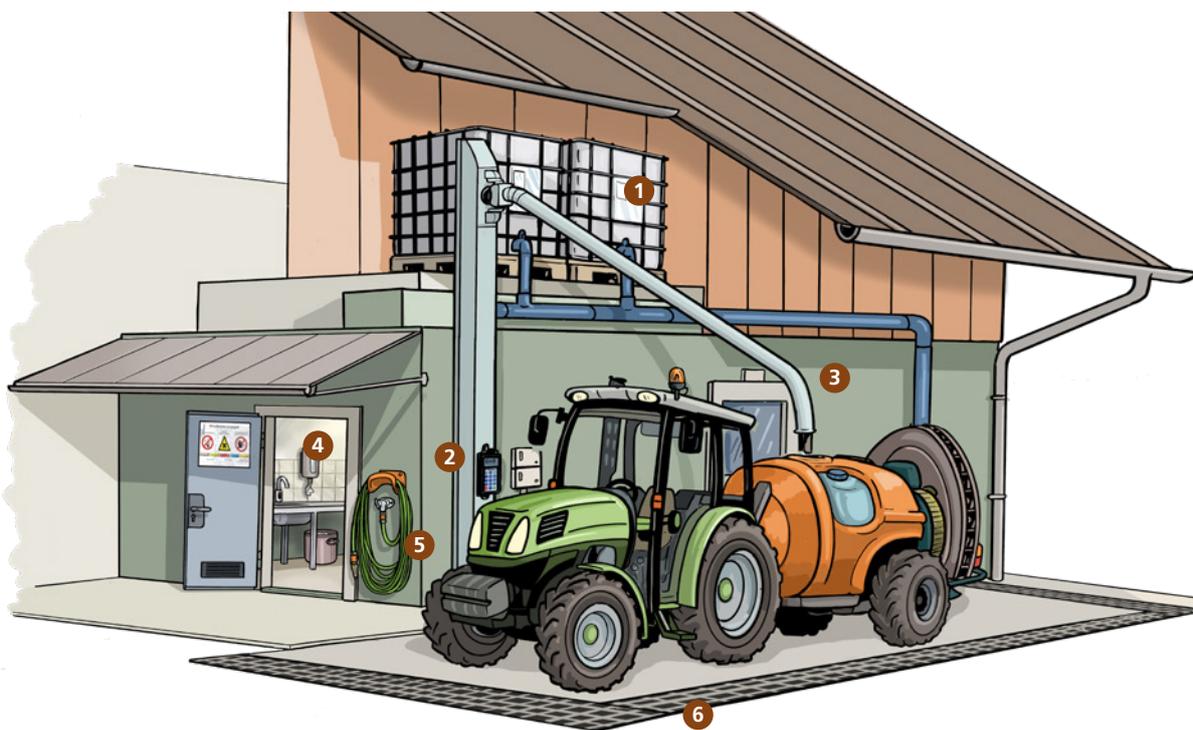
L'area di preparazione

L'area di preparazione deve essere allestita per dosare e misurare i prodotti durante la preparazione della poltiglia. I prodotti, prelevati dal magazzino, sono dosati e miscelati al momento del riempimento dell'irroratrice. Un'area di preparazione ben organizzata aiuta ad evitare errori di dosaggio, assicura la tracciabilità del prodotto e minimizza i rischi di contaminazione e distrazione.

- L'area di preparazione deve essere facilmente raggiungibile dal magazzino e dallo spogliatoio, deve trovarsi nelle immediate vicinanze della piazza di riempimento, avere un pavimento impermeabile **1**, essere ben ventilata **2** e protetta dalle intemperie.
- Anche qui, devono essere presenti un kit di pronto soccorso **3** con istruzioni di sicurezza (cosa fare in caso di incidente) e un lavaggio oculare **4**.
- Il protocollo di trattamento deve essere appeso al muro **5**.
- Deve essere presente un tavolo dell'altezza giusta e con una superficie di lavoro sufficientemente grande **6**.

- Il piano di lavoro deve essere facile da pulire, dotato di strumenti di misura appositi **7** (bilancia, misurino intatto con scala leggibile e beccuccio antigoccia) e non deve essere utilizzato per appoggiare permanentemente materiale vario.





La piazza di riempimento e lavaggio permette un riempimento e una pulizia precisi e conformi alla regolamentazione.

La piazza di riempimento e lavaggio

L'area di riempimento e lavaggio dovrebbe essere idealmente situata vicino agli spazi precedentemente descritti e può eventualmente essere progettata e utilizzata congiuntamente ad altre aziende. Essa deve essere concepita per riempire il serbatoio e mescolarvi i prodotti, pulire l'attrezzatura e recuperare l'acqua di lavaggio. Dovrebbe inoltre essere progettata per escludere i rischi di contaminazione ambientale. I requisiti legali riguardanti la protezione delle acque si trovano nella scheda tecnica di AGRIDEA «Piazza di riempimento e lavaggio per irroratrici - a cosa prestare attenzione?».

- Per evitare eventuali trabocchi durante il riempimento, dovrebbe essere previsto un serbatoio intermedio per l'acqua **1** di un volume uguale o inferiore a quello del serbatoio dell'irroratrice.
- Un contatore volumetrico **2** montato sul tubo di riempimento è un sistema ancora più preciso che aiuta a ridurre al minimo i resti di poltiglia.
- Un braccio mobile a collo di cigno **3** montato in alto o una valvola antiriflusso impediscono il riflusso dei PF nelle condotte idriche.
- Prevedere una vaschetta per lasciar sgocciolare **4** gli imballaggi vuoti e risciacquati.
- Per il lavaggio dovrebbe essere a disposizione un'idropulitrice **5**.
- L'acqua di lavaggio deve essere recuperata **6** in una fossa per liquami attiva, in un serbatoio di ritenzione o in un sistema di trattamento.



Consultare la [checklist per il controllo della piazza di riempimento e lavaggio](#)!



Trucchi e consigli

Magazzino

- Predisporre una piccola area per i prodotti scaduti e/o da smaltire.
- La lettiera per gatti è una polvere assorbente a buon mercato da utilizzare in caso di rovesciamento.

Spogliatoio

- Appendere un poster che illustri la procedura corretta per indossare e rimuovere i DPI.

Area di preparazione

- Idealmente il piano di lavoro deve essere all'altezza degli avambracci piegati a 90°.
- Predisporre un blocco per appunti o una pinza per appendere al muro il protocollo di trattamento.
- Strumenti di misura appositi: una bilancia precisa al grammo con numeri grandi e ben leggibili, un cilindro graduato da 1 l e uno da 5 l.
- Ridurre al massimo le manipolazioni: acquistare i prodotti in imballaggi di dimensioni che corrispondano al dosaggio desiderato ed evitare le confezioni superiori ai 10 kg.

Piazza di riempimento

- Predisporre una vaschetta per lasciar sgocciolare gli imballaggi vuoti e risciacquati e un'area per risciacquare, lavare e asciugare i DPI.

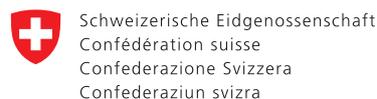


Ulteriori informazioni:

Per maggiori informazioni consultare il [Toolkit Protezione dell'utilizzatore – Prodotti fitosanitari](#), sui siti internet buonepraticheagricole.ch o spia.ch

Impressum

Realizzato in collaborazione da:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca DEFR
Segreteria di Stato dell'economia SECO

AGRIDEA, sviluppo dell'agricoltura
e delle aree rurali
A Ramél 18
6594 Cadenazzo
+41 91 858 19 66

www.agridea.ch
contact@agridea.ch

Servizio per la prevenzione degli
infortuni nell'agricoltura (SPIA)
casella postale
6592 S. Antonino
+41 91 851 90 90

www.spia.ch
spia@bul.ch

Segreteria di Stato
dell'economia SECO
Direzione del lavoro
Condizioni di lavoro
Holzikofenweg 36
3003 Bern
+41 58 462 56 56

www.seco.admin.ch
info.ab@seco.admin.ch

Con il sostegno finanziario di:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca DEFR
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG

suva



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca DEFR
Segreteria di Stato dell'economia SECO



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cofinanziato della CFSL
www.cfsl.ch

2ª edizione, pubblicata in gennaio 2024