

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 12 - numero 2526 di martedì 07 dicembre 2010

"Sicurezza e prevenzione", n. 12/2010

Disponibile online il numero di novembre di "Sicurezza e prevenzione", newsletter del Ministero del Lavoro dedicata alla sicurezza nel settore marittimo.

È online la newsletter "Sicurezza e Prevenzione" realizzata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali in collaborazione con la redazione del Sole 24 Ore.

Dedicata alla sicurezza nel settore marittimo, la newsletter è introdotta dagli ultimi dati presentati dall'Inail a Genova, il 29 novembre, sugli infortuni tra i lavoratori del mare.

A seguire un approfondimento relativo alle situazioni ritenute più a rischio infortuni nel comparto marittimo e in chiusura un quadro sintetico sulla normativa di riferimento.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD027] ?#>

Il rischio infortuni sulle navi

Cadute, scivoloni, ustioni sono solo alcuni degli incidenti che possono colpire i marittimi. Personale di coperta, servizi di macchina, cuochi condividono un rischio infortuni che di solito si verificano durante la navigazione, soprattutto nel settore della pesca, e le parti più esposte risultano gli arti inferiori, le mani e le dita e gli arti superiori.

Il personale di coperta è impiegato in molteplici attività e riunisce molte delle attività di lavoro a bordo: si va dal personale addetto all'ormeggio, disormeggio e rimorchio agli addetti per il servizio di imbarco e sbarco, ma anche alle manovre in generale per l'imbarcazione e per la sistemazione a bordo, per i montacarichi, boccaporto, verricelli, gru e altri servizi. Il personale di coperta è il più a rischio, tanto che oltre la metà del totale degli infortunati registrati coinvolge questi lavoratori.

La sala macchine è la parte di una nave in cui sono alloggiati il motore e i vari dispositivi necessari alla propulsione e chi vi lavora, pur essendo un lavoratore meno visibile a bordo, svolge una funzione essenziale. La sala macchine è il cuore della nave, dove personale di macchina e ufficiali in condizioni spesso impegnative assicurano l'essenziale attività di propulsione in qualunque condizione meteorologica.

I cuochi di bordo lavorano a bordo delle navi e, quindi, condividono molti rischi comuni al resto dell'equipaggio: caduta fuori bordo ed annegamento, scivoloni e inciampi sul ponte, cadute dalle scale o cadute in mare scendendo lo scalandrone, costante mancanza di un piano stabile sotto i piedi, lunghe separazioni da casa e dagli amici, brevi soste nei porti e, mentre lavorano in cucina, dispongono di uno spazio spesso limitato che rolla e beccheggia con la nave.

I cuochi possono soffrire di ustioni e scottature, possono avere le dita e le mani tagliate fino ad arrivare ai casi estremi in cui vengono amputate da coltelli, altri oggetti taglienti e da alcuni macchinari di cucina.

Il 20% del totale degli infortuni si è verificato durante lo svolgimento di servizi di coperta mentre è riconducibile a lavori svolti in sala macchine il 18% circa degli incidenti. Sul totale degli infortuni, circa il 27% sulle navi passeggeri e il 12% sulle navi da carico avviene negli ambienti della ristorazione e servizi complementari. Nei servizi di mensa, bar (oltre a servizi di camera e maneggio stoviglie) le cause sono state legate per lo più a scivoloni e cadute in piano (34%) a compressioni, urti e schiacciamenti (21%) alle cadute da scale (19%) ad attrezzi ed utensili da lavoro (8%) a materie taglienti (7%) ed a materie

ustionanti (4%). Colpiti soprattutto mani e dita (26%) seguiti dagli arti inferiori (14%), testa (13%), parti multiple (12%), piedi e dita (8%). Seguono addome, fianchi, bacino e regione sacrale (4%) e, nella stessa percentuale, torace, costole e schiena. Gli incidenti sono riconducibili a rischio elettrico, rischio incendio ed esplosione, rischio rumore, rischio vibrazioni, rischio biologico, rischio legato al microclima.

Rischio elettrico: la corrente elettrica può essere molto pericolosa e causare una folgorazione. Tetanizzazione (blocco dei muscoli), arresto respiratorio, arresto cardiaco, ustioni, fratture o emorragie sono alcune delle alterazioni che il corpo umano può subire da una folgorazione che può essere per contatto diretto, se si entra in contatto con una parte dell'impianto elettrico normalmente in tensione, o indiretto, ossia un contatto con parti che non dovrebbero essere in tensione. In caso di folgorazione, per prestare il primo soccorso all'infortunato bisognerà mettere in sicurezza la zona, staccare l'infortunato dalla fonte di corrente, controllare se l'infortunato respira, controllare il polso dell'infortunato, monitorare il soggetto per 24 ore perché in questo arco di tempo si potrebbe verificare un arresto cardiaco, verificare la presenza di eventuali fratture, considerare l'ipotesi di eventuali emorragie interne, trattare le ustioni nei punti di entrata e di uscita della corrente.

Rischio incendio ed esplosioni: i centri di pericolo in una nave sono la sala macchine o locale apparato motore; i depositi di combustibile e il locale depuratori; l'officina di bordo; il locale gruppi elettrogeni; il locale pompe del carico; il locale di stoccaggio delle pitture; i luoghi in cui vengono effettuate pitturazioni e/o lavorazioni a caldo; la cucina di bordo; le cabine. In caso di incendio è previsto che l'intervento di estinzione sia affidato a precisi membri dell'equipaggio anche se un qualunque membro dell'equipaggio può trovarsi presente quando si sviluppa un principio di incendio e deve sapere come comportarsi.

Rischio rumore: l'ipoacusia da rumore è la patologia che affligge maggiormente i marittimi, il 72% dei casi di malattie professionali denunciati.

Rischio vibrazioni: i problemi al sistema muscolo scheletrico rappresentano circa il 70% delle malattie comuni. Si definiscono vibrazioni i processi dinamici indotti in corpi elastici da sollecitazioni aventi carattere ripetitivo nel tempo. L'esposizione umana alle vibrazioni si differenzia in: esposizione del sistema mano-braccio ed esposizione del corpo umano. Tra i danni da vibrazioni trasmesse al sistema manobraccio si segnalano: malattie infiammatorie dei tendini e delle articolazioni degli arti superiori (tendiniti, tenosinoviti, artrosi di spalla gomito, polso, articolazioni carpal); sindrome del dito bianco; tra i danni da vibrazioni trasmesse al corpo intero, si segnalano disturbi digestivi; disturbi dell'apparato circolatorio (emorroidi, varici arti inferiori); discopatie lombo-sacrali.

Rischio legato al microclima: il microclima è l'insieme dei fattori (es. temperatura, umidità, velocità dell'aria) che regolano le condizioni climatiche di un ambiente chiuso o semi-chiuso come ad esempio un ambiente di lavoro. L'ipotermia è il rischio maggiore a cui è esposto chi è costretto ad abbandonare la nave o chi cade in mare.

Locali macchine - disposizioni generali per i lavori in macchina

Dovranno essere osservate le seguenti disposizioni di carattere generale, oltre a quelle già indicate nelle procedure di questo manuale:

- ogni tipo di attività svolta dal personale di bordo (es: guardia in macchina, operazioni di manutenzione, ispezione macchinari ecc.), dovrà essere condotta sotto la responsabilità e supervisione di un ufficiale responsabile.
- dovranno essere rispettate le norme di legge nazionali ed internazionali in materia di protezione delle parti pericolose dei macchinari.
- il personale incaricato dovrà attenersi al programma di ispezione e manutenzione previsto e segnalare ogni anomalia o situazione che potrebbe compromettere la sicurezza dell'ambiente di lavoro all'ufficiale responsabile ed al personale del servizio di prevenzione/protezione.
- le parti mobili di macchinari devono essere provviste di dispositivi di sicurezza tali come barriere, schermi protettivi o altri sistemi.
- le vie di sfuggita devono essere segnalate ed illuminate con luce di emergenza, come richiesto dalle norme nazionali ed internazionali.
- la ventilazione deve essere mantenuta per assicurare un ambiente di lavoro il più confortevole possibile, con particolare riguardo alle aree di lavoro (tipo officina, control room).

Newsletter n. 12 (formato .pdf 1 MB).



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it