PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 14 - numero 2910 di lunedì 30 luglio 2012

Buone prassi per migliorare le condizioni di lavoro nei pescherecci

La Commissione Consultiva Permanente ha validato tre buone prassi destinate alla riduzione dei rischi e al miglioramento delle condizioni di lavoro nei pescherecci. Posture incongrue, movimentazione dei carichi e scivolamenti in piano.

Roma, 30 Lug ? Uno dei mestieri più pericolosi è quello della **pesca**, con rischi di infortuni elevati e dipendenti spesso da orari di lavoro lunghi, macchinari pericolosi, spazi lavorativi ristretti e impervi, condizioni meteorologiche difficili, ... A bordo di un **peschereccio** infortuni e malattie professionali possono essere causati da normali operazioni a bordo, come lo scarico della pesca, da eventuali collisioni/arenamenti, dal rumore delle macchine, dai disturbi muscolo scheletrici, dai pericoli di infezioni, dallo stress, ...

Per migliorare la prevenzione nel settore della pesca e applicare nuove soluzioni migliorative della gestione della salute e sicurezza la Commissione Consultiva Permanente per la salute e la sicurezza sul lavoro ha validato nella seduta del 4 luglio 2012 **tre buone prassi** per le **attività di lavoro nei pescherecci**.

La prima è relativa alla " **Realizzazione di una piattaforma rialzabile in zona poppiera in un peschereccio con attrezzi a bocca fissa detti 'rapidi'**" e riguarda l'attività dei pescherecci provvisti di una rete collegata ad una barra rigida dotata di pettine detta "rapido". "L'imbarcazione è dotata, in genere, di 4 'rapidi' che calati sul fondo del mare lo raschiano catturando varie qualità di pesce, molluschi e crostacei ma anche una notevole quantità di detriti. L'equipaggio è mediamente costituito da quattro marinai, il motorista e il comandante".

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A99] ?#>

La**fase lavorativa** su cui si è intervenuti è quella di "prima selezione del pescato sul piano di poppa. Tale attività si svolge ad ogni 'salpata' e quindi ad ogni apertura della rete sul pianale di poppa. Di solito vengono utilizzati degli attrezzi (simili a palette) dotati di manico di diverse lunghezze per avvicinare il pescato all'operatore e liberarlo dai detriti".

Il**problema** è che in questo caso gli operatori svolgono questa fase di prima selezione del pescato in posizione "accucciata" o a "schiena flessa" evidenziando in questo modo " rischi legati alle posture incongrue e prolungate per la colonna vertebrale e per gli arti inferiori".
Inoltre la fase lavorativa può avere una "lunga durata a causa della presenza di notevole quantità di detriti mescolati al pesce" e si possono sovrapporre più "salpate" costringendo gli operatori a posture incongrue per un tempo molto lungo.

La**soluzione** sperimentata e validata prevede la realizzazione, in zona poppiera, di "una piattaforma rialzabile e inclinabile su supporto pneumatico che, raggiungendo l'altezza di 80 centimetri, permette di svolgere le prime operazioni di selezione del pescato in posizione eretta a schiena dritta. Tale pianale è stato studiato e realizzato per poter sollevare simultaneamente il carico contenuto nei quattro 'rapidi'".
Questo piano di poppa, regolabile in altezza tramite meccanismo pneumatico, ha comportato una "netta riduzione del rischio derivante dalle posture incongrue e dal sovraccarico del rachide consentendo ai marinai di compiere una lunga cernita a schiena eretta. Sono state evidenziate anche alcune modifiche relative all'organizzazione del lavoro come la riduzione dei tempi di

cernita a poppa e la conseguente possibilità di godere di tempi di recupero".
La soluzione tecnica ha inoltre "trovato attuazione in molte delle imbarcazioni del Compartimento grazie alla semplicità dell'applicazione, al costo relativo ed alla possibilità di accedere a fondi di settore destinati all' ammodernamento dei pescherecci in ambito FEP (fondi europei pesca)".

Una seconda buona prassi riguarda la stessa tipologia di pescherecci, ma con una riprogettazione che ha riguardato le fasi di cernita a poppa, carico, trasporto e cernita su nastro selettore, sistema di lavaggio e di eliminazione degli scarti.
In " **Realizzazione di un peschereccio nuovo con attrezzi a bocca fissa detti 'rapidi' con riprogettazione di tutta la linea produttiva**" si mostra come sia possibile costruire un nuovo peschereccio trasformando in progetto esecutivo "le migliorie discusse in fase di valutazione dei rischi. Oltre al piano di poppa rialzabile e regolabile con meccanismo pneumatico realizzato per diminuire le posture incongrue e prolungate per colonna vertebrale e arti inferiori, si è ritenuto utile apportare migliorie atte a diminuire il rischio di scivolamento, a migliorare l'esposizione climatica dei lavoratori (effettuazione di una parte della cernita in zona coperta), a migliorare la qualità della cernita con un meccanismo di lavaggio in continuo del prodotto che produce anche una migliore visibilità del pescato".
Nel nuovo peschereccio la linea è costituita da "un **sistema di nastri** (tapis roulant) che dal pianale di poppa, rialzato ed inclinabile, trasportano il pescato su un nastro di carico, su un nastro di lavaggio (inclinato) e poi su un nastro di cernita che decorre in piano e permette una permeabilità ai flussi di lavaggio creati per il percolamento dei residui. Possiede anche dei deflettori per l'eliminazione automatica dei residui. L'ultima parte della linea è costituita dal selettore dei prodotti residui. Tutta la linea è fissata in modo permanente al ponte di coperta ed è dotata di pulsante di stop e di regolatore di velocità".

La**soluzione**, oltre alla riduzione delle posture incongrue e del sovraccarico del rachide, ha prodotto "la riduzione dei tempi di cernita sia a poppa che lungo il nastro di carico per vari motivi: innanzitutto il sistema di lavaggio in continuo elimina la maggior parte dei detriti, aumenta la visibilità del pescato e ne riduce la manipolazione. In secondo luogo l'eliminazione diretta in mare degli scarti fa sì che non si riversino in notevole quantità sul pavimento dell'imbarcazione diminuendo la possibilità di scivolamento e quindi di infortuni. Essendo maggiore la visibilità e minore il quantitativo di detriti, la rendita è maggiore in quanto il pesce 'buono' non viene eliminato insieme alla parte 'sporca' a cui spesso è mescolato. Gli operatori per la maggior parte del tempo lavorano in piedi e al coperto".

Un'ultima soluzione riguarda invece la " **Realizzazione di due vasche di raccolta (baie) del pescato in zona poppiera su un peschereccio al traino con rete 'volante'**".
Questo tipo di pesca è caratterizzato da due imbarcazioni che lavorano in coppia pescando pesce azzurro: "la rete viene calata e salpata alternativamente su l'uno o sull'altro peschereccio".

La**problematica** affrontata è relativa alla fase di apertura del sacco pieno di pesce azzurro. Fase che "avviene, di solito, direttamente sul piano di poppa costringendo gli operatori alla successiva raccolta tramite ceste per riversarlo dentro le 'baie' in cui viene aggiunto ghiaccio. La valutazione della movimentazione dei carichi ripetuta, effettuata nella fase di raccolta del pescato tramite 'coffe' (ceste) di circa 30 Kg l'una, ha evidenziato un rischio da sovraccarico per il rachide e per gli arti superiori".

La**soluzione tecnica** è relativa al posizionamento di due "baie" nella zona poppiera in modo da permettere l'apertura del sacco pieno di pesce azzurro direttamente dentro di esse: "una delle due baie resta fissa mentre l'altra è mobile e all'occorrenza scorre su rotaia (il suo utilizzo dipende dal quantitativo di pescato)".
I**vantaggi** di questa soluzione sono diversi:
- "l'eliminazione della raccolta e trasporto di ceste del peso di 30 Kg ha ridotto il rischio da sovraccarico del rachide e arti superiori;
- vantaggio in termini di tempo per l'eliminazione di una fase lavorativa faticosa e priva di valore aggiunto;
- una migliore qualità del prodotto che evita manipolazioni inutili;
- una durata inferiore della 'bordata di pesca' per un pari quantitativo di prodotto finale confezionato".

Ricordiamo infine che per ognuna di queste prassi, sperimentate nel compartimento marittimo di Ancona con il supporto dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale Marche ? Area Vasta 2 Ancona, nei documenti validati sono presenti diverse immagini e informazioni sui costi e sulla trasferibilità delle soluzione adottate.

Le**buone prassi relative al settore della pesca** validate nella seduta del 4 luglio 2012:

- Realizzazione di una piattaforma rialzabile in zona poppiera in un peschereccio con attrezzi a bocca fissa detti "rapidi" (formato PDF, 398 kB);

- Realizzazione di un peschereccio nuovo con attrezzi a bocca fissa detti "rapidi" con riprogettazione di tutta la linea produttiva (formato PDF, 547 kB);

- Realizzazione di due vasche di raccolta (baie) del pescato in zona poppiera su un peschereccio al traino con rete "volante" (formato PDF, 251 kB).

RTM

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

www.puntosicuro.it