PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 11 - numero 2255 di giovedì 08 ottobre 2009

Check list: come evitare infezioni, allergie e intossicazioni sul lavoro

Disponibile on line una lista di controllo di Suva per prevenire i pericoli dell'utilizzo di microrganismi nei luoghi di lavoro: valutazione dei rischi, prevenzione, sorveglianza sanitaria, attrezzature, DPI, luoghi di lavoro, formazione e buone pratiche.

google_ad_client

Abbiamo recentemente affrontato i problemi relativi alla prevenzione delle malattie infettive nei luoghi di lavoro, ad esempio in relazione al rischio biologico e chimico in ambito non sanitario o ad alcuni rischi specifici per gli operatori sanitari, come il rischio di infezione da epatite.
Continuiamo a trattare questo argomento cercando di aiutarvi a verificare la sicurezza in situazioni d'utilizzo lavorativo di microrganismi in sistemi chiusi, ad esempio laboratori, impianti di produzione, impianti con animali, ...
Infatti quando si ha a che fare con microrganismi si rischia di contrarre infezioni, sensibilizzazioni (allergie) e intossicazioni.
Per evitare questi pericoli presentiamo una lista di controllo prodotta da Suva, istituto svizzero per l'assicurazione e la prevenzione degli infortuni, dal titolo "**Utilizzazione di microrganismi**". Una lista di controllo che ha l'obiettivo di aiutarvi a individuare correttamente le fonti di pericolo e che, evidentemente, si basa sulla normativa svizzera ma è ricca di consigli di prevenzione anche per i nostri lavoratori.

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

Individuare i pericoli e valutare i rischi
Intanto è necessario individuare i pericoli e svolgere un'adeguata valutazione dei rischi documentando i risultati e tenendo conto "sia delle caratteristiche specifiche dei microrganismi che delle singole attività".
È poi necessario appurare "se è possibile sostituire i microrganismi con altri meno pericolosi e utilizzate i microrganismi che presentano il minor il potenziale di pericolo" e stabilire "il grado di sicurezza da applicare per ogni attività".

Locali, attrezzature e DPI
Oltre ad applicare le misure idonee ad ogni grado di sicurezza riscontrato è necessario ridurre al minimo possibile il numero di lavoratori esposti, "ad esempio confinando l'utilizzazione di microrganismi in locali separati ad accesso limitato e controllato".
Anche i processi lavorativi e le misure tecniche devono essere organizzati "in modo da evitare il più possibile la diffusione di microrganismi nel posto di lavoro", magari introducendo misure per evitare la formazione di aerosol pericolosi per la salute, come "cabine di sicurezza microbiologica", "centrifughe con coperchio antiaerosol, anse monouso".
Anche lo smaltimento dei rifiuti deve essere organizzato in modo che i collaboratori non corrano rischi per la loro salute e devono essere eventualmente disponibili i dispositivi necessari per garantire la sicurezza: "dispositivi per la raccolta, lo stoccaggio, il trasporto, l'inattivazione e lo smaltimento dei rifiuti, ad esempio recipienti di raccolta adeguati, nessun inutile stoccaggio intermedio, inattivazione in autoclave o metodo equivalente ecc".
Gli operatori devono poi avere la possibilità di lavarsi le mani con detergenti e disinfettanti adeguati e di utilizzare prodotti per la cura della pelle.
Il documento ricorda che per **proteggere la pelle** è necessario mettere in atto misure che abbiano come obiettivo la:
- "protezione: impedire o ridurre il più possibile il contatto della pelle con microrganismi o sostanze dannose;
- pulizia: lavare via lo sporco con detergenti il più possibile delicati;
- cura: applicare prodotti specifici per rigenerare la pelle sciupata".

Dopo aver verificato la presenza delle dichiarazioni di conformità per tutte le installazioni e gli apparecchi tecnici in uso (cabina di sicurezza microbiologica, l'autoclave, il sistema di ventilazione, ...), è necessario stabilire misure di emergenza da attuare in caso di incidente o infortunio e rendere disponibile l'attrezzatura necessaria per prestare soccorso immediato.
In particolare è necessario garantire:
- la sicurezza anche alle persone tenute a lavorare da sole;
- a tutti i lavoratori adeguati indumenti protettivi e dispositivi di protezione individuale ("ad esempio guanti monouso non talcati e occhiali di protezione);
- una idonea manutenzione, pulizia, controllo dei DPI forniti;
- un'adeguata separazione tra indumenti e DPI usati nei luoghi di lavoro e gli altri vestiti.

Sorveglianza sanitaria e misure di protezione
È importante appurare "se occorrono misure protettive specifiche attinenti alla medicina del lavoro" (vaccinazioni, visite mediche preventive, ...) e verificare che siano state attuate.
Inoltre è possibile che alcuni gruppi di lavoratori (donne in gravidanza o in fase di allattamento, giovani, lavoratori sottoposti a terapia immunosoppressiva, ...) abbiano necessità di particolari accertamenti medici e misure di protezione.
È poi necessario definire a quali interventi di profilassi post esposizione e terapie devono sottoporsi i lavoratori in seguito ad un incidente o un infortunio e compilare un fascicolo sanitario per i lavoratori soggetti a misure protettive specifiche.

Organizzazione e formazione
Non solo è necessario elaborare un piano di sicurezza relativo alla sicurezza biologica, ma bisogna fare in modo di permettere ai lavoratori di poter consultare istruzioni di lavoro aggiornate: "regole di comportamento, buona pratica microbiologica, procedimento da seguire nell'utilizzazione dei microrganismi, uso delle attrezzature di lavoro e dei DPI, pulizia dei laboratori, smaltimento dei rifiuti, trasporto, protezione della pelle, comportamento in caso d'emergenza ecc".
Sono stati designate tutte le figure relative alla sicurezza? Sono chiari i ruoli e i mansionari? Sono sufficienti le loro conoscenze?
Deve poi essere elaborato un piano di igiene per la pulizia e la disinfezione del posto di lavoro, degli strumenti, delle installazioni, dei pavimenti, degli indumenti da lavoro, ...
E deve essere eseguita una regolare manutenzione di attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione e svolta una chiara formazione per tutti i lavoratori (anche il personale addetto a pulizia e manutenzione) riguardo ai pericoli cui sono esposti e alle misure di prevenzione.

Regole di buona pratica microbiologica
Il documento riporta infine anche alcune semplici, ma fondamentali, regole di buona pratica microbiologica:
- "chiudere porte e finestre durante il lavoro;
- divieto di mangiare, bere, fumare, fiutare tabacco, truccarsi e conservare alimenti nei locali di lavoro;
- indossare un camice da laboratorio o altri indumenti protettivi;
- divieto di utilizzare pipette a bocca;
- utilizzare siringhe e cannule solo se è strettamente necessario e smaltirle in condizioni di sicurezza;
- evitare la formazione di aerosol;
- lavarsi le mani dopo ogni fase di lavoro e ogni volta che si lascia il locale di lavoro;
- tenere puliti e in ordine i locali di lavoro, tenere a portata di mano soltanto i materiali e gli apparecchi occorrenti, conservare le riserve nei locali e negli armadi predisposti;
- controllare regolarmente l'identità dei microrganismi utilizzati;
- istruire oralmente i lavoratori prima che assumano la propria funzione e in seguito almeno una volta l'anno; le istruzioni devono riferirsi al loro posto di lavoro;
- informare i lavoratori inesperti sui possibili pericoli, istruirli e sorvegliarli;
- combattere costantemente i parassiti".

N.B.: Gli eventuali riferimenti legislativi contenuti nel documento originale riguardano la realtà svizzera, i suggerimenti indicati sono comunque utili per tutti i lavoratori.

Suva, "Utilizzazione di microrganismi" (formato PDF, 540 kB).

Tiziano Menduto

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it