PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 3990 di mercoledì 12 aprile 2017

Conoscere e valutare i rischi nel comparto della panificazione

Indicazioni per la valutazione dei rischi secondo il modello delle procedure standardizzate nel comparto della panificazione. Focus sull'esposizione alle polveri, sui pericoli di caduta, di esplosione e sull'uso delle attrezzature di lavoro.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A96] ?#>

Pistoia, 12 Apr ? PuntoSicuro ha più volte ricordato come nel nostro paese il **comparto della panificazione** sia composto spesso da piccole aziende e presenti diversi fattori di rischio per i suoi operatori.

Se guardiamo, ad esempio, alla realtà della panificazione nella provincia di Pistoia si può rilevare come sia "caratterizzata di gran lunga dalla piccola impresa, l'89% delle imprese attive sul territorio hanno un numero di addetti compreso tra 1 e 9, mentre il 10% ha un numero di addetti tra 10-19 e solo lo 1% risulta compreso tra i 20-49".

In queste realtà le unità produttive sono spesso "inserite in edifici di vecchia costruzione", con "caratteristiche abitative oggi superate" e "oggettivi problemi di spazio: la movimentazione dei carichi è spesso resa disagevole da dislivelli (scalini, piani inclinati, etc.), anche la pulizia può risultare problematica". Inoltre molte fasi lavorative sono state meccanizzate (impastatrici, filonatrici, arrotondatrici, spezzatrici, ...) ed è diminuito il rischio relativo al sovraccarico degli arti superiori, ma si è introdotto tuttavia quello relativo alle macchine, "che può essere facilmente ridotto dal corretto utilizzo delle macchine stesse, dotate di sistemi di sicurezza specifici (griglie di protezione, dispositivi di blocco)". Risulta invece ancora "rappresentativo" il rischio di contrarre "patologie allergiche o respiratorie dovute all'esposizione alle farine, tale rischio può essere notevolmente ridotto con l'adozione di sistemi di convogliamento meccanizzato delle farine, sistemi di pulizia mediante aspirazione e l'applicazione di misure di prevenzione comportamentali ed organizzative". Inoltre la presenza di polveri "può costituire un ulteriore rischio in presenza di impianti elettrici obsoleti e inadeguati relativamente all'innesco di fenomeni esplosivi". Senza dimenticare che la produzione "si estende alle ore notturne e di prima mattina, ciò può introdurre un rischio qualora vi sia una variabilità nell'orario che può determinare disturbi psicofisici; inoltre occorre tenere presente che in caso di lavoro solitario devono essere correttamente gestite situazioni di emergenza".

A offrire in questi termini un panorama della **sicurezza dei panifici**, con specifico riferimento al territorio pistoiese, è un documento - prodotto dal servizio di Prevenzione Igiene e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro (PISLL) dell' Azienda USL 3 di Pistoia in collaborazione con OPTA (Organismo paritetico territoriale dell`artigianato) Pistoia e associazioni datoriali e sindacali ? dal titolo "**Salute e sicurezza nei panifici: indicazioni per la valutazione dei rischi secondo il modello delle procedure standardizzate**".

Una pubblicazione che è il risultato di un confronto con esperti del settore, associazioni datoriali e sindacali di categoria ed enti paritetici e, come altre prodotte dall'Ausl di Pistoia (ora Azienda USL Toscana centro), prende spunto dal documento ministeriale che definisce le procedure standardizzate cercando di adattarlo, in questo caso, alle esigenze del comparto dei panificatori. Si segnala che tale documento costituisce uno "strumento semplice ed efficace per il processo della valutazione dei rischi all'interno delle piccole imprese ma non esaurisce l'esame di tutti i rischi che si possono presentare e non definisce l'esito di tale processo, che deve essere verificato caso per caso".

Il documento segue i vari passi nella compilazione del documento di valutazione dei rischi secondo le procedure standardizzate con riferimento specifico a:

- descrizione generale dell'azienda;

- individuazione dei pericoli presenti in azienda;

- valutazione dei rischi - misure di prevenzione e protezione attuate;

- definizione del programma di attuazione, miglioramento e controllo.

E contiene diversi allegati su vari aspetti correlati alla tutela della salute e sicurezza (attrezzature di emergenza, segnaletica di sicurezza, valutazione rischio vibrazioni e rumore, valutazione del rischio esplosione e del rischio chimico, rischio stress lavoro correlato, ...).

Ci soffermiamo oggi su alcuni pericoli individuati e sulle misure di prevenzione e protezione attuabili con riferimento ad alcuni fattori di rischio considerati nel documento in fascia di rischio alto.

Ad esempio riguardo all'**esposizione a polvere di farina**, che può esporre gli operatori a varie patologie (patologie allergiche e asma, patologie cutanee da contatto) sono riportate alcuni possibili **misure di prevenzione**:

- "adottare misure di tipo tecnico (sistemi di convogliamento della farina dal silos di deposito alle zone di svuotamento, sistemi di aspirazione localizzati nelle zone di svuotamento dei sacchi);

- adottare misure di tipo procedurale (modalità di lavoro che limitino al minimo l'emissione di polvere, pulizie effettuate con sistemi di aspirazione);

- i lavoratori devono disporre di aria salubre in quantità sufficiente ottenuta con aperture naturali e quando ciò non è possibile, con impianti di aerazione;

- informazione e formazione dei lavoratori sui rischi e sulle corrette procedure di lavoro".

Nel documento sono poi riportate anche indicazioni per le misure di protezione, con riferimento all'uso di dispositivi di protezione, ricordando tuttavia di "anteporre le misure di prevenzione a quelle di protezione, cercando di ridurre per quanto possibile con sistemi tecnici e procedurali la concentrazione di polveri di farina nell'ambiente di lavoro".

Un altro rischio è costituito dalle possibili lesioni dovute a **scivolamento, inciampo, caduta** in relazione allo stato di **pavimenti, vie di circolazione, vie di fuga e ingombri nei passaggi**.

Misure di prevenzione:

- "pavimentazione con idonee caratteristiche;

- tenere puliti i pavimenti, pulizia periodica e/o immediata in caso di sporcizia. pertanto si devono adottare sistemi di pulizia attraverso l'aspirazione delle polveri; informazione e formazione dei lavoratori;

- eliminare i possibili ostacoli presenti lungo le vie di circolazione".

Riguardo alla protezione si fa riferimento anche all'uso di calzature con suola antisdrucciolo ("evitare l'utilizzo di sandali o zoccoli aperti").

Un fattore di rischio riguarda poi i **depositi per sacchi/scaffali** con pericolo dovuto a ribaltamento di una catasta di sacchi di farina o degli scaffali:

- "in caso di stoccaggio verticale limitare l'altezza a 4-6 volte la larghezza;

- collocare le merci a strati incrociati eventualmente interporre degli assi degli assi tra gli strati;

- gli scaffali sono fissati al muro o (soffitto), è indicata la portata massima".

Un ulteriore rischio considerato in fascia alta è correlato all'**uso di attrezzature di lavoro** (ad esempio impastatrici, filonatrici, porzionatrici), al **contatto con coltelli-utensili taglienti** e al **contatto con superfici calde**:

- "verifica di funzionamento dei dispositivi di sicurezza (blocco del riparo, interblocco);

- Verificare la presenza di una griglia sui punti di accesso a gli organi mobili, controllati elettronicamente;

- informazione e formazione circa il rischio legato all'uso di coltelli e taglienti;

- informazione e formazione circa il rischio infortunistico legato al possibile contatto con superfici calde".

E riguardo alle misure di protezione si fa riferimento all'utilizzo di "guanti con altissima resistenza al calore con protezione della mano e del polso".

Ci soffermiamo, infine, sul **rischio incendio/esplosione**, ad esempio al rischio di esplosioni "dovute a perdite di combustibile di alimentazione dei forni, o alle polveri di farina", un rischio che necessita una valutazione del rischio più approfondita (a tale valutazione è dedicato un allegato del documento)". Queste alcune **misure di prevenzione e protezione**:

- "realizzazione delle procedure ai fini della prevenzione incendi, evacuazione e gestione delle emergenze;

- valutare l'installazione di un rilevatore di gas a seconda del tipo di combustibile del forno;

- installare attrezzature di protezione dal rischio incendio".

Concludiamo segnalando che il documento analizza anche i seguenti fattori di rischio: rischio chimico, sovraccarico biomeccanico dorso-lombare e degli arti superiori, movimenti ripetuti, esposizione a microclima sfavorevole, esposizione a rumore, esposizione a vibrazioni (trasmesse al corpo intero), lavoro notturno, impianto elettrico, ...

Azienda USL 3 di Pistoia, " Salute e sicurezza nei panifici: indicazioni per la valutazione dei rischi secondo il modello delle procedure standardizzate", a cura del servizio di Prevenzione Igiene e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro (PISLL) USL 3 di Pistoia, in collaborazione con OPTA Pistoia, Ebiter, RSLT presso OPTA Pistoia, Confcommercio, Confartigianato, CNA, Datori di lavoro rappresentanti di categoria, ver. PT20130606 (formato PDF, 1.57 MB).

RTM

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it