PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 11 - numero 2125 di lunedì 16 marzo 2009

DPI e prevenzione per macellai e personale di cucina

Disponibile una pubblicazione di Suva relativa ai dispositivi di protezione individuale per macellai. I grembiuli e i guanti antitaglio, le misure di prevenzione, la manutenzione dei dispositivi e i disturbi della pelle.

Pubblicità

Il sito di Suva, istituto svizzero per l'assicurazione e la prevenzione degli infortuni, ha il merito non solo di produrre molti materiali di formazione alla sicurezza e di usare un linguaggio semplice e diretto, ma anche quello di occuparsi di settori lavorativi molto specializzati che non sempre rientrano nei disegni più generali delle linee guida o delle pubblicazioni nostrane dedicate alla sicurezza sul lavoro.

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

Il documento che vi presentiamo brevemente oggi, prodotto qualche anno fa, è ad esempio destinato ai **macellai**, con indicazioni di protezione che, benché in parte valide per il personale di cucina, sono ritagliate sulla specificità di questa antica professione. È evidente che in "**Dispositivi di protezione individuale per macellai**" alcuni riferimenti di legge sono relativi alle normative svizzere, ma i consigli e le indicazioni contenute sono di utilità anche per i nostri lavoratori.

Tra i dispositivi di protezione del corpo citati nel documento sono presenti sia i grembiuli che i guanti antitaglio, dispositivi che "garantiscono la necessaria sicurezza per eseguire i lavori di disossatura, scuoiatura e squartatura (depezzamento)".

Durante queste attività ? non necessariamente quando si affetta occasionalmente la carne - i **grembiuli antitaglio** sono da indossare sopra, sotto o al posto dei grembiuli di stoffa o di gomma.

Ricordando poi che non bisogna mai manovrare "il coltello diretto verso il corpo o la mano che tiene la carne", durante la disossatura, scuoiatura e squartatura è necessario proteggere la mano che tiene la carne con uno specifico **guanto antitaglio**. Durante il taglio di carne congelata può essere utile indossare "sotto il guanto antitaglio un guanto usa e getta di plastica e sulla pelle un guanto leggero lavabile di cotone".

Il documento prescrive inoltre che "per motivi igienici i grembiuli e i guanti antitaglio devono essere **puliti e disinfettati** giornalmente" e se "danneggiati devono essere riparati o sostituiti immediatamente".

Un altro consiglio per evitare di accrescere i rischi lavorativi: "durante le interruzioni di lavoro deporre il coltello sempre in un posto ben visibile"!

Le **affezioni della pelle** sono un disturbo che non è inusuale tra le persone che lavorano nelle macellerie o nei macelli, infatti "il lavoro a contatto con l'umidità o il freddo, il continuo lavarsi e disinfettarsi le mani favorisce la formazione di eczemi".
Per proteggere le mani è bene:
- "usare una crema per la pelle adatta agli alimenti e spalmarla prima di iniziare il lavoro e dopo le pause";
- usare una "crema poco grassa per la pelle alla fine del lavoro".

Se poi durante il lavoro ci si ferisce comunque con un osso o un coltello, disinfettate e bendate la ferita con garza sterile e se necessario rivolgetevi al medico: le lesioni da punta o da taglio "possono essere la causa di **gravi infezioni** se non si provvede a medicarle subito".

N.B.: I riferimenti legislativi riportati riguardano la realtà svizzera, i suggerimenti illustrati sono comunque utili per aumentare la consapevolezza dei rischi.

"Dispositivi di protezione individuale per macellai", opuscolo informativo prodotto da Suva (formato PDF, 172 kB).


Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it