PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 17 - numero 3561 di martedì 09 giugno 2015

I rischi nelle attività di pizzaiolo e di produzione di pasta ripiena

La valutazione con mini check-list Ocra: i risultati in 5 classi di rischio in base a forza e durata delle attività.

Dalla recente pubblicazione della CONTARP dell' INAIL provengono conferme agli studi presenti in letteratura, che sono stati oggetto di specifiche newsletter INCA.
In particolare per quanto riguarda l' attività di pizzaiolo nella newsletter 14 del 2011 venivano riportati i risultati in merito al rischio insito in questa mansione derivante dall'applicazione di una metodologia semplificata quale la "mini-checklist OCRA".
Orbene l'indagine CONTARP che ha utilizzato invece la metodologia della check-list OCRA perviene a risultati, in termini di quantificazione del rischio, esattamente sovrapponibili a quelli presentati nel 2011.
Come è noto la check-list OCRA (Occupational Ripetitive Actions) è stata messa a punto dopo aver verificato che l'indice OCRA è abbastanza complesso da utilizzare e che esso richiede del tempo per la sua applicazione. Questa check-list più semplice da utilizzare permette una analisi iniziale dei posti di lavoro con compiti ripetitivi mentre l'indice rimane lo strumento da utilizzare per una analisi approfondita di questi posti di lavoro anche in vista di una riprogettazione degli stessi.
Secondo gli autori della metodologia l'utilizzo della lista di controllo non sostituisce la valutazione del rischio attraverso l'Indice OCRA ma è tuttavia fondamentale nelle prima fase valutativa dei rischi.
La check-list permette di valutare uno score OCRA sommando gli scores parziali funzione della frequenza delle azioni tecniche, delle forze impiegate, dei periodi di recupero, delle posizioni delle spalle, gomiti, polsi e mani, della ripetitività e della presenza di fattori aggiuntivi (freddo, guanti, ecc..).
Lo score finale è ottenuto moltiplicando per il fattore "durata del lavoro".
Score OCRA = (Frequenza + Forza + Recupero + Posizione + Ripetitività + Altri) x Durata del lavoro

Questa metodologia valutativa richiede di valutare da una parte l'intensità delle forze nel corso delle azioni tecniche sulla base della Scala di Borg e, dall'altra parte, di valutare la durata del tempo di lavoro nei diversi livelli di intensità, pervenendo a definire cinque diverse classi di rischio.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD031] ?#>

Scheda 83: pizzaiolo: preparazione di una pizza
L'attività esaminata è quella di un lavoratore dipendente in un pubblico esercizio aperto sia a pranzo che a cena. In particolare la mansione di pizzaiolo è una mansione "che richiede una elevata specializzazione per cui in generale l'operatore vi è adibito in via esclusiva" con un ritmo di lavoro che è "strettamente legato alle richieste della clientela", con difficoltà in alcune fasce orarie a gestire correttamente le pause lavorative.
In questa attività l'operatore "stende un po' di farina sul piano di lavoro, prende un panetto di pasta lievitata da una cesta e comincia a stenderlo allargandolo con le mani dal centro verso l'esterno e contemporaneamente ruotando la pizza. L'operatore ripete le diverse operazioni più volte aggiungendo farina e capovolgendo la pizza fino a quando questa non ha raggiunto le dimensioni desiderate. Dopo aver aggiunto i diversi ingredienti dispone la pizza su una pala e la inforna, rigirandola più volte fino alla cottura completa".
Come ciclo di lavoro è stato considerato l'insieme delle operazioni necessarie per la preparazione completa di una pizza (circa 200 secondi).

La mansione presuppone l'effettuazione di "movimenti rapidi e costanti (azioni tecniche dinamiche) con entrambi gli arti con stereotipia elevata". L'uso di forza di grado moderato per circa 1/3 del tempo e posture incongrue per quasi tutto il tempo del ciclo.
Quello che ne risulta è un rischio elevato per l'arto destro e sinistro a partire da attività di 6 ore (e medio a partire già da 4 ore).

Check-list OCRA	FASCIA	RISCHIO
≤ 7.5	VERDE	Accettabile
7.6 - 11.0	GIALLO	Molto lieve
11.1 - 14.0	ROSSO L.	Lieve
14.1 - 22.5	ROSSO M.	Medio
≥ 22.6	VIOLA	Elevato

Punteggi Check-list OCRA riferiti ad 8 ore di adibizione al compito*

Arto DESTRO	Arto SINISTRO
26.6	26.6

Scheda 24: preparazione manuale di pasta ripiena
Nell'ambito di un esercizio commerciale di produzione e commercializzazione di pasta fresca, l'operatore provvede anche alla preparazione della sfoglia a partire dall'impasto.
La stesura della sfoglia avviene con una macchina sfogliatrice nella quale la sfoglia viene introdotta con una leggera pressione. L'operazione viene ripetuta più volte (circa una decina per sfoglia).
Vi può essere molta variabilità nelle diverse giornate lavorative, come ad esempio in prossimità di giorni festivi, per far fronte ad una richiesta più elevata di pasta fresca.
Il compito analizzato riguarda la preparazione di "pansoti" (cappelletti o altre denominazioni a seconda delle dizioni regionali). L'operatore predispone la sfoglia sul piano di lavoro, la taglia in piccoli quadrati con una rotella, posiziona il ripieno sui quadrati e chiude a triangolo la sfoglia sul ripieno. La particolarità di questa lavorazione consiste nella fase finale della preparazione, che richiede, una volta richiuso il pezzo, l'avvolgimento delle due estremità sul lato opposto, per dare la caratteristica forma panciuta.
Il ciclo è stato individuato nella realizzazione di "pansoti" a partire da una sfoglia intera. Il tempo impiegato è di circa 10 minuti.

Fattori di rischio
- Frequenza: entrambi gli arti mantengono frequenze elevatissime; l'esperienza nella mansione fa sì che il compito venga eseguito molto velocemente.
- Forza: la forza necessaria per realizzare la pasta ripiena è minimale.
- Posture: entrambi le mani sono impegnate per più di metà del tempo di ciclo in una presa in pinch per tenere la sfoglia; entrambi i polsi devono assumere posture incongrue, anche se non estreme, per la realizzazione del prodotto, per circa 1/3 del tempo di ciclo.

Check-list OCRA	FASCIA	RISCHIO
≤ 7.5	VERDE	Accettabile
7.6 - 11.0	GIALLO	Molto lieve
11.1 - 14.0	ROSSO L.	Lieve
14.1 - 22.5	ROSSO M.	Medio
≥ 22.6	VIOLA	Elevato

Punteggi Check-list OCRA riferiti ad 8 ore di adibizione al compito*

Arto DESTRO	Arto SINISTRO
20.6	20.6

Newsletter medico legale INCA CIGIL Numero 10/2013 - I rischi nelle attività di pizzaiolo e di produzione di pasta ripiena ? A cura di Marco Bottazzi

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.