PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 15 - numero 3048 di lunedì 18 marzo 2013

Il rischio di sovraccarico biomeccanico nelle pizzerie e pasticcerie

I rischi da sovraccarico biomeccanico degli arti superiori in attività di preparazione e somministrazione alimentare. La preparazione di una pizza, la formatura e farcitura di bignè, la formellatura di panini e cornetti e la preparazione di fagottini.

Roma, 18 Mar ? Come abbiamo già segnalato riguardo alla lavorazione delle carni e alla produzione dei derivati del latte, il settore della **produzione alimentare** presenta spesso rischi elevati di **sovraccarico biomeccanico degli arti superiori**.

Riprendiamo a parlarne con riferimento alla **lavorazione nelle pizzerie e pasticcerie** e al contenuto della monografia Inail " Schede di rischio da sovraccarico biomeccanico degli arti superiori nei comparti della piccola industria, dell'artigianato e dell'agricoltura".
Ricordiamo che tali schede, che vi invitiamo a leggere, non sono uno strumento "fai da te" per la valutazione del rischio da sovraccarico. E i dati contenuti nelle schede non sostituiscono comunque l'osservazione diretta delle lavorazioni svolte e la consultazione dei lavoratori sulle prassi di lavoro.

Scheda 83 ? Pizzaiolo ? Preparazione di una pizza
I rischi di sovraccarico biomeccanico riguardano anche le attività di ristorazione con somministrazione, come nel caso delle pizzerie, e 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 infarina, rigirandola più volte fino alla cottura completa".
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).
Per consentire una riduzione del sovraccarico biomeccanico degli arti superiori bisogna "agire se possibile, sui tempi di adibizione alla mansione, prevedendo un'adeguata distribuzione delle pause".

Scheda 84 ? Pasticcerie e gelaterie ? Formatura bignè
Nell'ambito di un laboratorio di pasticceria artigianale l'operatore per la formatura di bignè provvede a:
- "prelevare l'impasto in lavorazione da un apposito recipiente, facendo uso di paletta, al fine di inserirlo nel *sac à poche*;
- disporre su teglia le singole gocce di impasto, grazie all'utilizzo di *sac à poche*".

Compito caratterizzato da movimenti molto rapidi e costanti con l'arto destro e uso di forza di grado moderato, con il risultato di un **rischio elevato** per l'arto destro a partire da attività di 6 ore.
Riguardo agli **interventi di prevenzione**:
- "è opportuno alternare compiti con elevato rischio di sovraccarico biomeccanico, come quello analizzato, con altri più 'leggeri';

- con un'adibizione giornaliera alla suddetta attività inferiore a 3 ore, il rischio a carico di entrambi gli arti potrebbe essere di lieve entità".

Scheda 85 ? Pasticcerie e gelaterie ? Farcitura bignè
In questo caso l'operatore per la farcitura di bignè provvede a:
- "prelevare la crema da un apposito recipiente, facendo uso di paletta, al fine di inserirla nel *sac à poche*;
- farcire i singoli bignè, grazie all'utilizzo di *sac à poche*".
In particolare è stata valutata "una parte rappresentativa (1 minuto) della farcitura dei bignè disposti su teglia".
Ricordando che i punteggi della **Check-list OCRA** sono spesso stimati ipotizzando delle pause (in questo caso 2 pause di 10 minuti ciascuna, oltre alla pausa mensa), in questo caso si hanno **rischi elevati** per entrambi gli arti a partire da attività di 6 ore (e medi a partire già da 4 ore).
Ed è opportuno "alternare compiti con elevato rischio di sovraccarico biomeccanico, come quello analizzato, con altri più 'leggeri'. Con un'adibizione giornaliera alla suddetta attività inferiore a 4 ore, il rischio a carico di entrambi gli arti potrebbe essere di lieve/molto lieve entità".

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD007] ?#>

Scheda 84 ? Pasticcerie e gelaterie ? Formellatura cornetti
In questo compito l'operatore, usando un coltellino, "provvede a tagliare l'impasto in lavorazione in sezioni triangolari, che vengono poi opportunamente arrotolate in maniera manuale". E sono mantenute frequenze elevatissime (azioni tecniche dinamiche), con entrambi gli arti.
Lo**scenario lavorativo** è lo stesso visto per la farcitura bignè, con rischi elevati per entrambi gli arti a partire da attività di 6 ore. Anche gli interventi di prevenzione consigliati sono gli stessi.

Scheda 84 ? Pasticcerie e gelaterie ? Formellatura panini
Nella formellatura panini l'operatore di un laboratorio artigianale di pasticceria provvede a:
- "posizionare l'impasto in uscita dalla sfogliatrice sul bancone di lavoro;
- tagliare la sfoglia in piccole sezioni circolari, con uso di apposito stampo".
In questo caso "l'arto dx esegue movimenti seguendo frequenze elevatissime (azioni tecniche dinamiche); l'arto sx effettua movimenti rapidi e costanti" con "stereotipia elevata a carico di entrambi gli arti". Inoltre l'arto dx "esercita una forza di grado moderato, per circa metà del tempo di ciclo" e il polso dx assume una postura incongrua per circa la metà del ciclo. Durante tutto il ciclo, la mano dx è in presa palmare o in pinch; la mano sx è in pinch per circa tutto il ciclo" (le prese pinch sono caratterizzate dall'opposizione tra il pollice e le articolazioni terminali delle altre dita).
In questa attività abbiamo rischi elevati di sovraccarico per l'arto destro a partire già da quattro ore lavorative (da otto ore con l'arto sinistro).

Scheda 84 ? Pasticcerie e gelaterie ? Preparazione fagottini
Per la preparazione dei fagottini, che viene svolta in piedi, il pasticciere "stende la pasta sfoglia già pronta, la taglia in forma di quadrati, spennella del tuorlo d'uovo su tutto il perimetro di chiusura, mette al centro gli ingredienti (uvetta, fettine di mele o altro), poi la crema con il *sac à poche* e infine chiude manualmente ciascun fagottino, piegando prima due angoli e poi gli altri due. Terminata l'operazione pone i fagottini nella teglia e li inforna".
Tale preparazione si alterna "con quella di altri tipi di paste anche nella stessa teglia da infornare, in quanto trattasi di pasticceria artigianale". Inoltre la mansione prevede "di lavorare su una superficie di appoggio ad un'altezza tale da implicare la curvatura della schiena e del tratto cervicale per la maggior parte delle fasi lavorative".
In questa attività si prevedono rischi elevati per i due arti solo a partire da 8 ore lavorative (ma medi a partire da 4 ore).
Concludiamo ricordando che nella preparazione fagottini le **misure di prevenzione** del rischio di sovraccarico prevedono di "agire sui tempi di adibizione alla mansione prevedendo una rotazione dei compiti e una corretta gestione delle pause". Inoltre "una adeguata organizzazione intorno alla postazione di lavoro (posizionamento ingredienti e attrezzi di lavoro) può ridurre i tempi di mantenimento di posture incongrue".

Contarp Inail, " Schede di rischio da sovraccarico biomeccanico degli arti superiori nei comparti della piccola industria,

dell'artigianato e dell'agricoltura", edizione 2012, pubblicazione realizzata da Consulenza Tecnica Accertamento Rischi e Prevenzione (Contarp) di Direzione Regionale Marche, Direzione Regionale Liguria, Direzione Regionale Toscana; Autori: Ugo Caselli, Chiara Breschi, Raffaella Compagnoni, Marina Mameli, Eleonora Mastrominico, Daniela Sarto con la collaborazione di Silvia Mochi (formato PDF, 3.67 MB).

RTM

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it