PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 15 - numero 3051 di giovedì 21 marzo 2013

Imparare dagli errori: i rischi con le presse per alimenti e tessuti

Esempi tratti dall'archivio Infor.mo.: gli infortuni correlati all'utilizzo di presse nel comparto vinicolo, nella produzione di pasta e nell'attività di stiratura e assemblaggio di tessuti. La dinamica degli incidenti e i suggerimenti per la prevenzione.

Brescia, 21 Mar ? Concludiamo con questo articolo il lungo percorso di "Imparare dagli errori" nel mondo degli infortuni e della prevenzione nell'**uso delle presse** in ogni comparto lavorativo.
In poco meno di un anno la rubrica ha affrontato in varie puntate i rischi delle presse in uso nella lavorazione dei metalli e nella lavorazione di materie plastiche. Ha presentato gli infortuni connessi alle presse piegatrici e alle presse eccentriche, senza dimenticare l'uso delle presse nelle falegnamerie.

In quest'ultima puntata ci occupiamo dell'uso di questa attrezzatura in alcuni settori molto diversi. Dalle presse utilizzate nelle **aziende vinicole** alle presse particolari della **produzione alimentare**. Con qualche cenno anche alle presse usate per la **stiratura di tessuti**.

Ricordiamo che le dinamiche degli incidenti che presentiamo sono tratte dalle schede di INFOR.MO., strumento per l'analisi qualitativa dei casi di infortunio collegato al sistema di sorveglianza degli infortuni mortali e gravi.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CSA142] ?#>

I casi
Il **primo caso** è relativo ad attività di manutenzione e riparazione di una **pressa orizzontale per l'uva**, torchio alimentato da energia elettrica.
Mentre il lavoratore sta effettuando operazioni di controllo della pressione di una pressa con gli organi lavoratori necessariamente in movimento improvvisamente viene colpito alla mano destra da un organo lavoratore che gli trascina la stessa all'interno della macchina, schiacciandola.
Successivamente all'incidente è stata rilevata la **manomissione delle protezioni** dell'attrezzatura di lavoro.

Il **secondo caso** è relativo ad attività di artigiani ed operai specializzati delle **lavorazioni alimentari**.
Un lavoratore sta eseguendo le lavorazioni connesse alla formatura della pasta per la produzione di fusilli, produzione che viene eseguita utilizzando una apposita macchina denominata pressa.
Quando la pressa è ormai giunta a fine produzione, il lavoratore entra con la mano ed il braccio sinistro nella vasca per pulire i bordi interni della stessa dai residui di pasta: i coltelli dell'albero impastatore in rotazione prendono l'estremità della manica sinistra della maglia trascinando nella rotazione il braccio sinistro e poi il busto.
Questo è accaduto perché "egli ha potuto accedere con le mani nella vasca di estrusione (peraltro conformata in modo che procedendo verso l'interno il bordo si avvicina all'albero) mentre questa funzionava e quindi venire a contatto con l'albero in rotazione".
Risulta evidente "che la causa determinante l'infortunio sia da attribuire al fatto che la macchina veniva utilizzata senza il previsto **dispositivo di sicurezza**, costituito dal riparo mobile associato al dispositivo di interblocco, atto a impedire al lavoratore di poter raggiungere l'albero impastatore in movimento".

Il **terzo caso**, molto breve, riguarda **attività di stiratura** e assemblaggio con relativo incollaggio di tessuti.

Un lavoratore, mentre sta "adesivando dei pezzi di tessuto lavorando alla pressa da stiro", si schiaccia la mano destra alla macchina provocandosi ustioni di 1° e 2° grado.
Anche in questo caso la pressa era priva di protezioni.

La prevenzione
Riportiamo brevemente alcune indicazioni tratte da materiali presenti in rete relativi ad alcune delle attività correlate agli esempi di infortuni presentati.

In merito ai rischi professionali nel comparto vinicolo e oleario un gruppo di lavoro multidisciplinare - composto da professionisti della CONTARP (Consulenza Tecnica Accertamenti Rischi e Prevenzione) dell'Inail - ha realizzato alcune pubblicazioni ricche di suggerimenti per la prevenzione degli infortuni in questi comparti lavorativi.

In particolare nel volume " Il comparto vinicolo e oleario: Le cantine" sono riportati riportano nel dettaglio i risultati di alcuni monitoraggi, i rischi riscontrati e le misure di prevenzioni consigliate.
Ci soffermiamo in questo caso sull'**attività di pressatura delle vinacce**.
In questa fase le bucce ed i semi (vinacce) "sono inviate ad un apposita pressa, costituita essenzialmente da un cilindro ad asse orizzontale munito di 'palette"' che effettuano la pressatura; il succo che si ottiene viene inviato in distilleria per la produzione della grappa". In questa fase, al di là del pericolo degli interventi manutentivi, il rischio maggiore "è quello dovuto alla **pulizia della macchina** che prevede l'ingresso dell'operatore al suo interno".
In particolare "quando l'addetto entra all'interno per effettuare la pulizia, deve verificare che nessuno possa mettere in funzione la macchina; pertanto dovrà sfilare la chiave di comando e tenerla con sé, apporre il cartello di fermo macchina per manutenzione; un altro operatore dovrà invece dare assistenza dall'esterno al collega che opera internamente. Infine, quando la macchina è in funzione, si dovrà porre attenzione alle parti in movimento come il nastro trasportatore, proteggendolo con ripari fissi in modo da evitare gli eventuali rischi da presa e trascinamento".

Per avere invece informazioni specifiche sui rischi nelle **attività di lavanderia e stiratura** è possibile far riferimento ad un profilo di rischio realizzato dall'Inail/ex Ispesl (prima dell'emanazione del D.Lgs. 81/2008).

Ricordiamo che per **gli addetti alla lavanderia e al guardaroba** le macchine utilizzate "sono generalmente lavatrici, normalmente di tipo industriale, ad alimentazione elettrica oppure mista, con bruciatore a gas se richiedono una elevata potenzialità termica, essiccatori, pure alimentati ad energia elettrica, ed eventualmente anche a gas, mangani, per stirare lenzuola, anche questi a volte a gas ed energia elettrica, copriletto, tovaglie etc, varie stiratrici a vapore, eventuali macchine da cucire, per possibili rammendi".
Questi i **fattori di rischio infortunistico**:
- schiacciamento agli arti inferiori;
- ferite alle mani provocate parti appuntite o taglienti;
- cadute provocate da scivolamenti dovuti a pavimenti umidi o bagnati;
- elettrocuzione derivante dall'utilizzo di macchine azionate da energia elettrica o altri apparecchi elettrici in ambiente umido".

Tutte le macchine, continua il documento, "devono essere installate secondo quanto previsto dal loro libretto d'uso, deve essere effettuata le regolare manutenzione, tutto il parco già installato" deve essere rispondente a precise regole".
Vediamo alcune regole relative alle **presse stiratrici e mangani**, sia alimentate a gas che a energia elettrica:
- "dopo il turno di servizio devono essere messe in sicurezza staccando l'alimentazione di energia, o agendo sull'interruttore della presa interbloccata, se alimentata a energia elettrica o sezionando con l'apposita saracinesca il flusso di gas";
- "devono avere efficienti e presenti la barra salvamani posta all'imbocco dei rulli trascinatori, carteraggi di protezione degli organi trascinatori dotati di interblocchi di sicurezza, barre di sicurezza estese a tutta la forma del piano pressatore o doppi comandi azionati dall'operatore con entrambe le mani".
Il documento fa riferimento anche alla marcatura CE delle macchine e alla necessaria formazione e informazione per tutto il personale addetto alle lavanderie, stirerie e guardaroba.

Pagina introduttiva del sito web di INFOR.MO.: nell'articolo abbiamo presentato le schede numero **1874** e **1311** (archivio incidenti 2002/2004) e la scheda numero **1034** (archivio incidenti 2002/2010).

Tiziano Menduto

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it