

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 27 - numero 5854 di Giovedì 22 maggio 2025

Imparare dagli errori: infortuni con le macchine nell'industria alimentare

Esempi di infortuni di lavoro correlati alle attività nell'industria alimentare. Focus sul rischio macchina e su due casi nel confezionamento di pane e nella preparazione di pasta alimentare. Le dinamiche e i dati sulle modalità di infortunio.

Brescia, 22 Mag ? Come mostrato qualche anno fa in una puntata della rubrica " [Imparare dagli errori](#)", dedicata al racconto degli infortuni professionali, sono diversi gli infortuni gravi e mortali che avvengono nell'**industria alimentare**, specialmente con riferimento alle attività in cui si utilizzano macchine e attrezzature, ma anche ad altre tipologie di rischio (esposizione e contatto con gas/fumi/liquidi pericolosi, rischi di investimento, rischi di caduta, ...).

Iniziamo allora un breve viaggio attraverso alcuni accadimenti infortunistici che avvengono nel comparto cercando di soffermarci sui rischi - a partire dal rischio macchina che, come vedremo, è quello più rilevante - e su dati e suggerimenti per la prevenzione tratti dai documenti pubblicati in questi anni in rete e presentati anche dal nostro giornale.

Con questa prima puntata partiamo dalle dinamiche di alcuni infortuni avvenuti durante l'utilizzo di alcune macchine: le dinamiche sono tratte dalle schede dell'archivio di [INFOR.MO.](#), strumento per l'analisi qualitativa dei casi di infortunio collegato al [sistema di sorveglianza degli infortuni mortali e gravi](#).

Questi gli argomenti affrontati oggi:

- [Esempi di infortuni di lavoro nell'industria alimentare](#)
- [Industria alimentare: le modalità di accadimento degli infortuni](#)

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0265] ?#>

Esempi di infortuni di lavoro nell'industria alimentare

Il **primo caso** riguarda un infortunio avvenuto in una ditta che provvede al **confezionamento di pane grattugiato** in sacchetti di nylon.

La macchina sulla quale avviene l'infortunio è una **confezionatrice** dove, attraverso una tramoggia, viene convogliato il pane già grattugiato che, in automatico, entra nei due fogli di nylon successivamente termosaldati che escono dalla macchina "cadendo" su un nastro trasportatore per essere poi etichettati e confezionati.

Un lavoratore come tutti i giorni mette in moto la **macchina confezionatrice** accorgendosi però che i fogli di nylon rimangono "incollati/appiccicati" tra loro. Non essendo riuscito ad ovviare all'inconveniente "centrando" la bobina di nylon, ferma la macchina e avvicina la mano sinistra per togliere il nylon che si è accumulato tra le due pinze e che, a seguito di questo inconveniente, sono rimaste distanziate tra loro facendo pressione sullo spessore creatosi tra di esse.

Per questo motivo, una volta libere, nonostante la macchina è stata fermata, le pinze si chiudono automaticamente, determinando l'amputazione della I° falange del IV° dito della mano sinistra per una inabilità di oltre 40 giorni.

Le indagini hanno appurato che la macchina confezionatrice "non risultava, da libretto di uso e manutenzione, rispondente ai requisiti originali indicati dal costruttore ed era priva di dispositivi di sicurezza collegati a microinterruttori a distacco obbligato permanente".

Questi i **fattori causali** rilevati nella scheda:

- "l'infortunato operava sulla macchina ferma (ma priva dei dispositivi di protezione) per rimuovere il materiale";
- "la macchina confezionatrice non ha più i dispositivi di protezione (microinterruttori)".

Il **secondo caso** riguarda un **laboratorio per la preparazione di pasta fresca**.

Una lavoratrice, con contratto di lavoro di apprendistato a tempo parziale orizzontale, sta effettuando la pulizia di una **pressa** per la produzione di pasta alimentare, a macchina spenta, per togliere i residui di pasta. Per effettuare la suddetta manovra introduce il braccio sinistro dentro la vasca quando all'improvviso viene investita dalla rotazione dell'organo lavoratore a causa di una improvvisa accensione della macchina.

La scheda indica che la macchina pressa/ impastatrice "era a norma con marcatura CE in conformità alla direttiva europea 89/392 munita di riparo mobile che non assicurava totalmente la sicurezza della macchina in quanto la stessa poteva accendersi anche con il coperchio aperto. Questo accadeva in quanto il coperchio era stato montato in modo errato così da permettere l'accensione della macchina con il riparo mobile aperto". E in questo caso l'infortunata mentre sta effettuando la pulizia scivola "andando a poggiare il braccio destro sul pulsante di avvio causando così l'accensione della macchina". E l'infortunio "si è verificato a causa di un errore di procedura e per il fatto che la macchina non era sicura a causa delle modifiche apportate precedentemente".

L'infortunata, trasportata in Ospedale, ha poi riportato l'amputazione dell'avambraccio sinistro.

I **fattori causali** rilevati:

- l'infortunata "mentre stava effettuando la pulizia è scivolata andando a poggiare il braccio destro sul pulsante di avvio causando così l'accensione della macchina;
- l'infortunata non indossava dispositivi di protezione individuali;
- il coperchio era stato montato in modo errato così da permettere l'accensione della macchina con il riparo mobile aperto".

Industria alimentare: le modalità di accadimento degli infortuni

Per avere qualche informazione in più sugli incidenti che avvengono nell' industria alimentare (con riferimento al codice C10 della classificazione Ateco 2007) possiamo sfogliare una scheda Inail dal titolo " Dinamiche infortunistiche e fattori di rischio nell'industria alimentare" e a cura di A. Guglielmi, M. Pellicci e D. De Merich (Inail, Dimeila), L. Roccatto e S. D'Amico (Azienda Usl di Modena - Servizio prevenzione sicurezza ambienti di lavoro).

Per conoscere meglio le **modalità di accadimento degli infortuni**, la scheda, partendo dai dati presenti nella banca dati del sistema di sorveglianza nazionale degli infortuni mortali e gravi sul lavoro, ha analizzato 168 infortuni (61 mortali e 107 gravi) accaduti nel periodo 2002 ? 2020 nel settore alimentare.

La scheda indica che "circa un 1/3 degli infortuni si concentra nella **Produzione di prodotti da forno e farinacei** seguito poi con oltre l'11% dalla Lavorazione e conservazione di carne e pesce". E lo studio "evidenzia tre primarie modalità di incidente: il **contatto con organi lavoratori in movimento** (48,2%), **l'avviamento inatteso/inopportuno di veicolo, macchina o attrezzatura** (13,1%) e la **fuoriuscita/contatto con gas, fumi, aerosol e liquidi** (alta/bassa temperatura, pericolosi) con un peso pari all'8,3%". L'importanza di questi fattori di rischio è connessa alle tante fasi lavorative che "contraddistinguono i singoli settori di attività nei quali le modalità operative e le attrezzature impiegate sono differenti esponendo i lavoratori a rischi specifici".

In particolare il contatto con organi lavoratori in movimento "vede coinvolte essenzialmente macchine quali impastatrici, spezzatrici, insaccatrici, tritatrici, sfogliatrici, trasportatori/ miscelatori a coclea, nastri trasportatori e impianti di cottura, pastorizzazione, trafilamento, surgelazione e confezionamento". Mentre l' avviamento inatteso o inopportuno riguarda principalmente presse, molini, porzionatrici, dosatrici, pallettizzatori, impianti di confezionamento e movimentazione".

Infine ? continua la scheda - gli **agenti chimici pericolosi** (gassosi e liquidi) con i quali si entra in contatto "fuoriescono o sono contenuti spesso in serbatoi ad uso alimentare, fermentatori, autoclavi, impianti di cottura e surgelazione".

Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento Inail che non solo riporta vari dati, ma analizza anche i fattori di rischio e le possibili misure preventive e protettive nell' industria alimentare.

Tiziano Menduto

Sito web di INFOR.MO.: nell'articolo abbiamo presentato le schede di Infor.mo. 12508 e 14950 (archivio incidenti 2002/2022).

Scarica le schede da cui è tratto l'articolo:



Licenza Creative Commons

www.puntosicuro.it