

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 28 - numero 6066 di Giovedì 23 aprile 2026

Imparare dagli errori: infortuni nelle attività di sanificazione e pulizia

Infortuni nelle attività di pulizia e sanificazione: analisi di casi reali dell'archivio di INFOR.MO., rischi chimici per gli operatori e indicazioni di prevenzione per la sicurezza nei luoghi di lavoro

Brescia, 23 Apr ? In questi ultimi anni, anche in conseguenza delle attività di prevenzione connesse alla pandemia da COVID-19, è sicuramente aumentata la rilevanza delle **attività di pulizia, disinfezione e sanificazione** nei luoghi di lavoro.

Ricordiamo, come indicato in un documento Inail dedicato alla sanificazione nel post pandemia, che se la **pulizia** consiste nell'eliminare lo sporco dalle superfici tramite metodi meccanici o chimici, la **disinfezione** si occupa di neutralizzare i microrganismi patogeni attraverso vari procedimenti. La **sanificazione**, invece, comprende tutte le operazioni volte a garantire ambienti salubri, includendo non solo pulizia e disinfezione, ma anche attività che influenzano fattori come il microclima, l'illuminazione e il rumore.

Ci soffermiamo oggi, con la rubrica "Imparare dagli errori", proprio su alcuni incidenti e infortuni avvenuti durante varie attività svolte per pulire e sanificare ambienti e attrezzature di lavoro.

Le dinamiche infortunistiche presentate 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 nell'articolo:

- Esempi di incidenti nelle attività di sanificazione e pulizia
- Le attività di sanificazione e i rischi chimici per gli operatori

Pubblicità

Esempi di incidenti nelle attività di sanificazione e pulizia

Nel **primo caso** una lavoratrice, addetta di punto ristoro di un ipermercato e formata e informata sia in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro che in HACCP, ha tra le sue mansioni sia la preparazione e la somministrazione di generi alimentari che le pulizie delle attrezzature.

La lavoratrice deve svolgere la **pulizia e la sanificazione di un'affettatrice**.

Al posto dell'usuale prodotto alcolico, al momento terminato e disponibile in magazzino, utilizza un disincrostante spray multiuso per acciaio presente nel sotto lavello, avendolo ritenuto idoneo all'operazione. Durante l'utilizzo, a seguito del contatto tra prodotto corrosivo e l'epidermide di mani, braccia e décolleté, l'infortunata sviluppa una reazione cutanea pruriginosa.

L'analisi successiva ha appurato che la lavoratrice "non utilizzava i DPI per la protezione della cute della mani dagli agenti chimici (di tipo EN 374) disponibili e forniti dal datore di lavoro, ma non presenti nella zona di lavoro".

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

- la lavoratrice "non utilizzava l'idoneo ed adeguato prodotto per la sanificazione dell'affettatrice";
- la lavoratrice "non utilizzava i dpi per la protezione della cute dagli agenti chimici EN disponibili e forniti dal datore di lavoro ma non presenti nella zona di lavoro".

Il **secondo caso** riguarda un infortunio di un dipendente di un'**impresa di pulizie**.

Il lavoratore si trovava presso una scuola che ha appaltato i lavori di pulizia dopo interventi di restauro dello stabile. Un testimone dichiara di averlo visto, "intorno alle ore 15:30, in piedi sul cornicione della finestra della scuola dove era intento a pulire il vetro esterno con la mano destra mentre, con la mano sinistra, si appoggiava sull'anta chiusa. Improvvisamente è stato visto perdere l'equilibrio e cadere in avanti nel vuoto. Il decesso è stato verosimilmente immediato per frattura della base cranica".

I **fattori causali**:

- l'infortunato "puliva il vetro esterno di una scuola stando in piedi su un cornicione";
- "mezzi di contenimento (imbracatura) non utilizzati".

Le attività di sanificazione e i rischi chimici per gli operatori

Avendo già affrontato, in altri articoli, il problema delle cadute degli operatori impegnati in attività di pulizia, ci soffermiamo oggi sui possibili **rischi chimici** per gli operatori.

Per avere qualche informazione sulla prevenzione sfogliamo la pubblicazione Inail "La sanificazione nel post Pandemia. La

standardizzazione dei processi. Sensibilizzare le aziende ai processi di pulizia e sanificazione come prassi standard di prevenzione dagli infortuni e dalle malattie sul lavoro"

Il documento, che si sofferma su vari prodotti utilizzabili nelle attività di disinfezione e sanificazione, riporta alcuni **accorgimenti pratici nell'impiego dei disinfettanti:**

- La disinfezione deve essere preceduta da una accurata pulizia con detergenti.
- L'acqua è una delle più comuni cause di contaminazione delle soluzioni disinfettanti.
- Una maggiore concentrazione di disinfettante non sempre ne aumenta l'efficacia.
- Tutti i disinfettanti usati in modo improprio possono determinare effetti indesiderati (danni ai materiali, inefficacia).
- Ogni volta che si prepara una soluzione di disinfettante dovrà essere opportunamente identificata e utilizzata estemporaneamente e comunque in tempi più brevi possibili. Se si ritiene sussista il rischio di contaminazione la soluzione va sostituita con frequenza.
- Non rabboccare mai le soluzioni disinfettanti; il rabbocco, andrebbe ad alterare la concentrazione e renderebbe inefficace l'azione del disinfettante.
- Non lasciare i contenitori dei disinfettanti aperti e, ogni volta che si aprono, non contaminare la parte interna del tappo (poggiare il tappo sempre rovesciato).
- Conservare i contenitori ben chiusi, al riparo della luce, lontano da fonti di calore ed in un apposito armadietto.
- Il prodotto deve essere sempre mantenuto nel contenitore originale, a meno che non si renda necessaria la diluizione che andrà fatta seguendo le modalità suggerite dal produttore e utilizzando acqua o altri diluenti.
- Per evitare contaminazioni del prodotto evitare di portare a contatto l'imboccatura del contenitore con mani, garze, panni o altro.

Più in generale si sofferma poi sul **rischio chimico per gli addetti** ricordando, ad esempio, che "le sostanze chimiche possono penetrare nell'organismo:

- per **inalazione** (attraverso la bocca e il naso): gli agenti chimici volatili possono mescolarsi con l'aria che respiriamo e raggiungere le basse vie aeree
- per **ingestione** (attraverso la bocca): si possono involontariamente ingerire prodotti chimici, per esempio portando la mano alla bocca per fumare, per mangiare o anche per asciugarsi
- per **contatto con la pelle e gli occhi**: numerose sostanze possono penetrare nel corpo attraverso la pelle e le mucose degli occhi
- per **contatto con una ferita aperta**: attraverso le ferite che interrompono la continuità della barriera cutanea, le sostanze pericolose possono penetrare direttamente nella circolazione sanguigna".

E l'utilizzatore deve, tra le altre cose:

- "usare i prodotti in modo corretto in conformità a quanto riportato nella scheda di sicurezza, nella scheda tecnica e alla procedura di lavoro;
- assicurarsi che tutti i prodotti presenti sul luogo di lavoro siano nei rispettivi contenitori etichettati a norma di legge (non devono cioè essere presenti taniche, bottiglie, flaconi, barattoli o altri recipienti anonimi, privi delle necessarie indicazioni e diciture o, peggio, con diciture riguardanti prodotti diversi da quelli contenuti)".

Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento che riporta molti altri dettagli sui prodotti per la pulizia e la sanificazione e sui rischi, anche chimici, degli addetti.

Tiziano Menduto

Sito web di INFOR.MO.: nell'articolo abbiamo presentato ? le schede di Infor.mo. 5256 e 7421 (archivio incidenti 2002/2023).

Scarica le schede da cui è tratto l'articolo:

Imparare dagli errori ? Gli infortuni nelle attività di sanificazione e pulizia ? le schede di Infor.mo. 5256 e 7421.

Scarica il documento citato nell'articolo:

Inail, Consulenza Statistico Attuariale, Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, Consulenza tecnica per la salute e la sicurezza, " La sanificazione nel post Pandemia. La standardizzazione dei processi. Sensibilizzare le aziende ai processi di pulizia e sanificazione come prassi standard di prevenzione dagli infortuni e dalle malattie sul lavoro", a cura di di Giuseppe Bucci (Inail, CSA), Diego De Merich e Maria Rosaria Marchetti (Inail, Dimeila), Patrizia Anzidei e Giannunzio Sinardi (Inail, CTSS), Sara Veneziani e G. Ivo Vogna (Confimi Industria - Commissione ambiente e sicurezza), Stefania Verrienti e Lorenzo Di Vita (Afidamp - Aderente Finco - Confimi Industria) ? Accordo Inal e Confimi Industria, edizione 2023 (formato PDF, 15.04 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " Dopo la pandemia: sanificazione e standardizzazione dei processi".



Licenza Creative Commons

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it