PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 23 - numero 4978 di Venerdì 16 luglio 2021

Inail: le schede tecniche per la sicurezza delle macchine alimentari

Un nuovo documento Inail fornisce indicazioni sull'accertamento tecnico per la sicurezza delle macchine alimentari. La struttura delle schede tecniche e l'esempio di una scheda per una formatrice di ravioli.

Roma, 16 Lug ? Nel corso degli anni "si è evidenziato sempre più prepotentemente il valore della diffusione delle **informazioni** quale **strumento imprescindibile per accrescere il livello di sicurezza** negli ambienti di lavoro". A sottolinearlo, rendendo ancora più rilevante la mission del nostro giornale che da sempre è convinto che l'informazione sia un'importante strategia di prevenzione, è un recente documento pubblicato dal Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici (DIT) dell'Inail e dal titolo "**L'accertamento tecnico per la sicurezza delle macchine alimentari**".

Il documento ricorda che l'Inail è stato individuato dal legislatore "come **organo tecnico** delle autorità preposte alla sorveglianza del mercato dei prodotti immessi sul mercato ai sensi della direttiva macchine" e in tale contesto "l'Istituto predispone **pareri tecnici anche sulla conformità delle macchine alimentari**, verificando il rispetto dei requisiti essenziali di sicurezza individuati come carenti in fase di avvio dell'iter di sorveglianza".

E proprio perché, come indicato in premessa, negli anni è emersa sempre più l'importanza della **condivisione delle informazioni** per rendere più efficace l'attività di controllo del mercato, partendo dalla banca dati Inail relativa all'attività di accertamento tecnico, con il nuovo documento si presentano diverse "**schede tecniche** sulle macchine afferenti al comitato tecnico normativo ? TC 153 **macchine alimentari**, che trattano le più significative non conformità rilevate, evidenziando, rispetto allo stato dell'arte di riferimento, le soluzioni costruttive ritenute accettabili, al fine di promuovere un miglioramento dei livelli di sicurezza nei luoghi di lavoro".

Ricordiamo che riguardo ai temi dell'accertamento tecnico per la sicurezza, della sorveglianza del mercato e delle schede tecniche sulle macchine, l'Inail ha pubblicato, tra 2020 e 2021, anche i seguenti documenti:

- " Apparecchi di sollevamento materiali. L'accertamento tecnico per la verifica periodica";
- " Apparecchi di sollevamento persone. L'accertamento tecnico per la verifica periodica".

L'articolo di presentazione del nuovo documento si sofferma sui seguenti punti:

- Le macchine alimentari, le non conformità e le schede tecniche
- La scheda tecnica: la segnalazione per una formatrice di ravioli
- L'indice del documento e l'elenco delle schede

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[ACAL130] ?#>

Le macchine alimentari, le non conformità e le schede tecniche

Il documento ? a cura di Sara Anastasi e Luigi Monica (Inail, DIT), Mauro Platania (Unità operativa territoriale di Messina) con la collaborazione di Fabio Giordano (Inail, DIT) ? riporta dunque una serie di **schede tecniche** che trattano le **principali non conformità** rilevate sulle macchine alimentari "evidenziando, rispetto allo stato dell'arte di riferimento, le soluzioni costruttive ritenute accettabili".

Chiaramente i documenti sono stati resi anonimi, "recuperando esclusivamente le informazioni tecnicamente utili senza alcun riferimento a dati sensibili (riferiti al fabbricante o alla circostanza in cui la macchina segnalata è stata rinvenuta), garantendo comunque un'informazione sufficiente a indirizzare eventuali interventi di approfondimento sulle attrezzature in verifica".

Ogni scheda si compone di **tre parti principali**:

- una **parte descrittiva**, "nella quale è individuata la tipologia di macchina, riportandone la denominazione specificata dal fabbricante nella dichiarazione CE di conformità e una sintetica descrizione che definisce la destinazione d'uso e le modalità di utilizzo; è inoltre specificato l'anno di fabbricazione della macchina (da intendersi coincidente con l'anno di immissione sul mercato) al fine di definire lo stato dell'arte di riferimento e quindi individuare le soluzioni che potrebbero ritenersi accettabili; l'indicazione di tale data è utile anche in relazione all'eventuale norma tecnica di riferimento disponibile;
- una **parte dedicata alle norme tecniche armonizzate** di riferimento: questa sezione non è sempre presente, perché ovviamente dipende dalla disponibilità di riferimenti tecnici pertinenti; si è riportata, ove disponibile, la norma armonizzata di tipo C (o eventualmente altre norme di ausilio alla definizione del parere tecnico illustrato nel seguito), indicandone la versione e la data di pubblicazione in gazzetta ufficiale;
- una **parte denominata "accertamento tecnico"**, che si compone a sua volta di due sotto sezioni:
    - una dedicata alla segnalazione di presunta non conformità, nella quale viene descritta la situazione di pericolo ravvisata, evidenziando in modo chiaro e sintetico quanto riscontrato sull'esemplare oggetto di segnalazione, con riferimento alla parte della macchina coinvolta e alla situazione di utilizzo considerata". In questa parte "si è collegata la situazione pericolosa alla carenza rispetto al requisito essenziale di sicurezza prescritto dalla direttiva, cercando di correlare la problematica al mancato rispetto delle prescrizioni dell'allegato I alla direttiva macchine, indicando il requisito essenziale di sicurezza (RES) ritenuto non rispettato;
    - un'altra incentrata sul parere tecnico, nella quale, "limitatamente alle carenze segnalate e quindi ai requisiti essenziali di sicurezza (RES) ritenuti presumibilmente non conformi, si è illustrato l'esito dell'accertamento

tecnico condotto da Inail, sulla base della documentazione fornita dai fabbricanti, di pareri già espressi dall'autorità di sorveglianza del mercato, di posizioni assunte nei consessi comunitari, nonché dello stato dell'arte di riferimento".

In definitiva il lavoro prodotto ? indicano gli autori - vorrebbe trasversalmente "offrire **spunti** per:

- fabbricanti e distributori di macchine alimentari, evidenziando le carenze più ricorrenti anche in relazione alle norme tecniche di riferimento;
- organi di vigilanza territoriale, offrendo utili riferimenti per orientare l'attenzione in occasione di azioni di vigilanza o inchieste infortuni su specifiche criticità emerse nel corso dell'attività di accertamento tecnico;
- datori di lavoro, rappresentando carenze e problematiche ricorrenti di questa tipologia di attrezzature, in modo da offrire indicazioni utili nella scelta dei prodotti in fase di acquisizione, prima della messa a disposizione per i lavoratori (ex combinato disposto dell'art. 71 comma 1 e dell'art. 70 comma 1)".

La scheda tecnica: la segnalazione per una formatrice di ravioli

A titolo esemplificativo ci soffermiamo sulla **scheda tecnica n. 5** relativa alla **formatrice di ravioli a doppia sfoglia**, una macchina destinata alla "produzione di ravioli freschi da inviare successivamente alla fase di pastorizzazione".

Si indica che la macchina "è costituita da due moduli:

- modulo di calibratura della pasta e porta stampo;
- modulo caricamento ripieno".

Questa la norma armonizzata di riferimento di tipo C: **EN 12041:2000** *Macchine per l'industria alimentare - Formatrici - Requisiti di sicurezza e di igiene*.

La segnalazione relativa a questa macchina è dipesa da un infortunio non mortale con riferimento al "**rischio di elettrocuzione** determinato dal possibile contatto con parti in tensione non protette, ad esempio per sbloccare gli inverter".

Si segnala che la macchina "non risulta progettata per prevenire tutti i rischi connessi all'energia elettrica: durante la fase di reset degli inverter posti all'interno del quadro elettrico, infatti, l'operatore può entrare in contatto con parti in tensione non protette". E nelle istruzioni della macchina "il fabbricante non fornisce le indicazioni necessarie ad eseguire in sicurezza la procedura di sblocco degli inverter".

Rimandiamo alla lettura integrale della scheda che, relativamente alla segnalazione e alla conformità ai requisiti essenziali di sicurezza, riporta le risultanze sulle conformità e non conformità.

L'indice del documento e l'elenco delle schede

Concludiamo riportando l'indice del documento "**L'accertamento tecnico per la sicurezza delle macchine alimentari**" e le 15

schede tecniche presenti:

1. Introduzione

2. Il flusso della sorveglianza del mercato

3. Le norme armonizzate

4. Schede tecniche

Appendice - Documentazione

Le schede presentate nel documento:

1. Scuoiatrice - Scheda tecnica 1
2. Pompa peristaltica completa di tramoggia - Scheda tecnica 2
3. Sistema di mungitura volontaria - Scheda tecnica 3
4. Pompa volumetrica - Scheda tecnica 4
5. Formatrice di ravioli a doppia sfoglia - Scheda tecnica 5
6. Impastatrice a spirale - Scheda tecnica 6
7. Macchina per produzione automatica di arancini - Scheda tecnica 7
8. Diraspapigiatrice - Scheda tecnica 8
9. Spremiagrumi - Scheda tecnica 9
10. Pressa pneumatica - Scheda tecnica 10
11. Gruppo automatico rotativo - Scheda tecnica 11
12. Macchina sfogliatrice per pasta alimentare - Scheda tecnica 12
13. Formatrice a inclinazione variabile - Scheda tecnica 13
14. Affettatrice - Scheda tecnica 14
15. Rotostampa - Scheda tecnica 15

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Inail, Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici, " L'accertamento tecnico per la sicurezza delle macchine alimentari", a cura di Sara Anastasi e Luigi Monica (Inail, DIT), Mauro Platania (Unità

operativa territoriale di Messina) con la collaborazione di Fabio Giordano (Inail, DIT), collana Ricerche, versione 2021 (formato PDF, 5.40 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " Sicurezza delle macchine alimentari e accertamenti tecnici".

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it