

L'analisi e la distribuzione degli infortuni nell'industria alimentare

Una scheda di Infor.mo. si sofferma sulle dinamiche infortunistiche e fattori di rischio nell'industria alimentare. Focus sull'analisi dei dati infortunistici, sull'analisi degli incidenti e degli infortuni più ricorrenti.

Roma, 5 Mag ? Come segnalato nella nostra rubrica " [Imparare dagli errori](#)", anche i lavoratori dell'**industria alimentare** (codice C10 della classificazione Ateco 2007) sono soggetti a diverse tipologie di infortuni gravi e mortali, specialmente nelle attività che hanno a che fare l'utilizzo di macchine e attrezzature.

Ricordiamo che il **codice C10** (10, 101, 102, ...) comprende varie attività dell'industria alimentare che "vanno dalla lavorazione/conservazione di carne, pesce, frutta e ortaggi, all'industria lattiero/casearia, alla produzione di panificati e di altri prodotti alimentari, fino a quelli per l'alimentazione degli animali (da allevamento e da compagnia)".

A ricordarlo è [Infor.MO](#), relativo al sistema di sorveglianza nazionale degli infortuni mortali e gravi sul lavoro, che produce periodicamente [schede informative](#) che presentano dati e analisi degli eventi infortunistici, utili alla programmazione di interventi di prevenzione, promozione e assistenza.

Una recente scheda prodotta è la **scheda 20**, 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. Roccato e S. D'Amico (Azienda Usl di Modena - Servizio prevenzione sicurezza ambienti di lavoro).

INAIL

DINAMICHE INFORTUNISTICHE
E FATTORI DI RISCHIO
NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Scheda
20

2023

InforMO
SORVEGLIANZA DEGLI INFORTUNI MORTALI



La scheda, come vedremo, presenta "un approfondimento del fenomeno infortunistico nel settore attraverso alcuni indicatori di frequenza e incidenza e lo studio delle dinamiche e dei fattori causali degli eventi".

Nel presentare la scheda ci soffermiamo oggi sui seguenti argomenti:

- La scheda n.20: analisi dei dati infortunistici e indice di incidenza
- La scheda n.20: analisi degli incidenti e infortuni più ricorrenti

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[EL0032_ALI] ?#>

La scheda n.20: analisi dei dati infortunistici e indice di incidenza

La **scheda n. 20** ricorda che l'**andamento degli infortuni** occorsi negli ambienti di lavoro ordinari (esclusi eventi stradali ed in itinere) e riconosciuti dall'Inail "mostra, nel periodo 2016 - 2020, un **andamento decrescente** con valore medio pari a -19,9%,

passando da 7.585 eventi nel 2016 ai 6.075 del 2020".

Tuttavia la variazione, che risulta leggermente inferiore al dato del comparto Manifatturiero (-29%), deve essere interpretata tenendo conto della pandemia da Covid-19 che, in particolare nel 2020, ha impattato fortemente sul mondo del lavoro. E l'industria alimentare "è stato uno dei settori produttivi che sin dall'inizio della diffusione del coronavirus non ha subito chiusure o restrizioni, rientrando tra le attività ritenute essenziali".

Alla data di rilevazione del 31 marzo 2021 - secondo uno studio Inail e sempre con riferimento al settore dell'industria alimentare - "le denunce di infortunio sul lavoro da Covid-19 da inizio pandemia sono state 1.227 (di cui 10 con esito mortale). Il loro andamento ha seguito le ondate di contagi, con picchi nel 2020 ad aprile, ad agosto in corrispondenza di alcuni focolai che hanno interessato in particolare il settore della trasformazione delle carni, a novembre dove un terzo delle denunce per il settore erano da contagio a Covid-19".

Una tabella presentata nel documento permette di visualizzare l'andamento degli infortuni negli ultimi anni, anche in un periodo (2016/2019) non influenzato dalla pandemia:

Tabella 1 Andamento degli infortuni riconosciuti nel quinquennio 2016 - 2020 nell'industria alimentare		
Industria alimentare (Ateco 2007)	Var % 2016 - 2019	Var % 2016 - 2020
C 101 - Lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne	-8,8	-22,4
C 102 - Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi	-24,4	-39,3
C 103 - Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	1,4	-3,0
C 104 - Produzione di oli e grassi vegetali e animali	6,7	-31,3
C 105 - Industria lattiero-casearia	4,1	-3,4
C 106 - Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi e di prodotti amidacei	-0,6	-21,8
C 107 - Produzione di prodotti da forno e farinacei	-9,7	-31,7
C 108 - Produzione di altri prodotti alimentari	2,4	-18,4
C 109 - Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali	15,2	-3,2
C 10 - Non ulteriormente dettagliato	-18,1	15,3
Totale	-4,9	-19,9

(Inail - Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale. Elaborazione su Flussi informativi Inail - Regioni; esclusi Infortuni stradali, Colf, Studenti, Sportivi prof., Infortuni in itinere)

E nel periodo 2016/2019 si mostrano situazioni altalenanti: si va dalla diminuzione degli infortuni nella lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi (-24,4%) all'aumento nella produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali (+15,2%).

Come sempre nelle schede di Informo viene poi esaminato l'**indice di incidenza** (infortuni per mille addetti) ed il suo andamento nel periodo con dati a disposizione (anni 2016 - 2020).

Si indica che l' **industria alimentare** "è passata dal valore di 20,0 nel 2016 a 16,9 nel 2020, con un decremento del 14,8%". Tuttavia se si esclude l'ultimo anno a disposizione (influenzato dalla pandemia) "la variazione percentuale nel periodo 2016 - 2019 è stata però più contenuta, pari a -4,4%".

Alcuni dati più recenti - estratti dagli open data dell'Inail e relativi ad infortuni in occasione di lavoro accertati positivi (rilevazione al 30 aprile 2022) ? mostrano che nel 2021, per il settore industria alimentare "sono stati registrati 6.960 eventi, di cui 11 con esito mortale, 989 con almeno un grado di menomazione e 5.960 con assenza di menomazioni. Gli infortuni accaduti nel settore in esame rappresentano il 12% circa di tutto il comparto Manifatturiero".

La scheda n.20: analisi degli incidenti e infortuni più ricorrenti

Veniamo all'**analisi degli incidenti** dell'industria alimentare.

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

Intanto tra le caratteristiche degli infortunati, "spicca la **quota di lavoratori di genere femminile** (22%) oltre cinque volte il dato registrato per il complesso dei settori (4,0%)".

L'analisi per mansione vede poi "la prevalenza di '**Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari**' con il 42,0%, 'Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura, nella prima trasformazione dei prodotti agricoli e nell'industria alimentare' (25,5%) e 'Meccanici montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili' (8,3%)".

Se poi le lesioni maggiormente riscontrate "sono le **amputazioni** (25,6%), gli **schiacciamenti** (23,8%) e le **fratture** (22,0%)", la distribuzione per dimensione aziendale rileva che "quasi i 2/3 degli infortuni sono accaduti in imprese con 16 o più addetti, valore decisamente maggiore rispetto a quello calcolato per il complesso dei settori lavorativi".

Vediamo la **distribuzione degli incidenti** nel settore alimentare.

Si 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 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 ulteriori dettagli e tabelle esplicative, ma presenta anche un'analisi sui fattori di rischio e sulle possibili misure preventive e protettive nell'industria alimentare.

Tiziano Menduto

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Infor.mo., Sistema di sorveglianza degli infortuni mortali e gravi, " Dinamiche infortunistiche e fattori di rischio nell'industria alimentare", scheda n. 20, 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), edizione 2023 (formato PDF, 595 kB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " Dinamiche infortunistiche e prevenzione nell'industria alimentare".



Licenza Creative Commons