

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 27 - numero 5864 di Venerdì 06 giugno 2025

La grande distribuzione e l'ergonomia: l'analisi ergonomica delle attività

Un documento sulla valutazione del rischio ergonomico nella grande distribuzione organizzata presenta un'analisi ergonomica di varie attività. L'analisi dell'arrivo e scarico merci e l'analisi delle attività di preparazione e porzionamento prodotti.

Napoli, 6 Giu ? Eccetto che per le realtà particolarmente piccole, "i compiti caratterizzanti la **GDO**" (la grande distribuzione organizzata) sono "comuni e vengono svolti con modalità analoghe nei diversi contesti lavorativi". E generalmente "l'automazione è ridotta al minimo e gli strumenti di Information and Communication Technology (ICT) sono essenzialmente finalizzati al tracciamento della merce".

Per lo più le attività degli operatori sono "finalizzate alla **movimentazione delle merci**, e le relative mansioni richiedono nella maggior parte dei casi un basso livello di specializzazione".

A ricordarlo è il **terzo volume** del Progetto RAS (Ricerca e Applicare la Sicurezza) - frutto di una Convenzione tra la Direzione regionale Campania dell'Inail e l'area di ricerca LEAS ? dal titolo " Valutare il rischio ergonomico nella Grande Distribuzione Organizzata. Progetto RAS, Ricerca e Applicare la Sicurezza. Volume 3".

Il documento ? a cura di Erminia Attaianese, Raffaele d'Angelo, Ernesto Russo, Gabriella Duca e Aniello Tufano - presenta gli **indicatori di rischio ergonomico** per le attività di GDO, svolge un'analisi ergonomica delle varie attività e riporta un protocollo per la valutazione del rischio.

Ci soffermiamo oggi su un esempio di analisi ergonomiche delle attività tipiche della grande distribuzione organizzata, descritte secondo la scomposizione presentata nella figura 1 che riprendiamo:

Figura 1: Scomposizione in compiti dell'attività lavorativa nel settore della GDO



Questi gli argomenti affrontati nell'articolo:

- GDO e analisi ergonomica delle attività: arrivo e scarico merci
- GDO e analisi ergonomica delle attività: preparazione e porzionamento prodotti

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0441] ?#>

GDO e analisi ergonomica delle attività: arrivo e scarico merci

La prima analisi ergonomica che riprendiamo è (punto 1.2.1.) l'**analisi dell'arrivo e scarico merci**.

Una **descrizione generale del compito**: "la merce arriva trasportata da camion e viene scaricata dagli operatori addetti. A seconda della struttura e delle dimensioni dei supermercati l'operazione di scarico può avvenire mediante una 'ribalta', o una 'pedana' in ferro (in alcuni casi spostata manualmente). Lo scarico dei bancali dai camion avviene attraverso carrelli elevatori e l'utilizzo di transpallet elettrici e/o manuali".

Dopo aver indicato i veicoli e le attrezzature impiegate in questa fase di lavoro, il documento presenta alcune analisi relative a "**postura, movimenti e sforzi**":

- **Postura**
 - ◆ "Eretta in movimento, talvolta chinati in avanti"
- **Movimenti**
 - ◆ **Posizionamento pedana**: due operatori disposti ai lati della pedana, si chinano e la afferrano per poi sollevarla e poggiarla sul pianale del camion (che ha un dislivello di 30-40 cm con il piano della banchina di scarico)
 - ◆ **Posizionamento rampa**: due operatori disposti ai lati della rampa, si chinano e la afferrano e poi la sollevano e la poggiano sul pianale del camion (che ha un'altezza dal suolo di 140-150 cm)
 - ◆ **Movimentazione di bancali mediante transpallet manuali**: l'operatore spinge il transpallet, raccoglie il bancale e lo tira delicatamente verso di sé, si gira di 180° e scende adagio in modo da 'trattenere' il mezzo col carico, a causa della presenza della pedana (o rampa), che ha un'inclinazione significativa
- **Sforzi**
 - ◆ Sollevamento pedana/rampa
 - ◆ Traino/spinta del transpallet".

Si ricordano anche i **DPI impiegati/necessari**:

- Scarpe antinfortunistiche
- Tuta da lavoro
- Guanti
- Giubbotti (in caso di stagione invernale)

GDO e analisi ergonomica delle attività: preparazione e porzionamento prodotti

Veniamo, invece, ad un'altra fase di lavoro e all'analisi delle **attività di preparazione e porzionamento prodotti**.

Il **compito**: "l'operatore preleva il prodotto dal banco o dalla cella di conservazione per poterlo porzionare e poi successivamente confezionare. L'operatore provvede al taglio in parti più piccole di prodotti di grosse dimensioni e provvede alla pulizia di questi ultimi (esempio: svisceramento del pesce o eliminazione cotenna dal prosciutto) e al loro porzionamento con l'utilizzo di vari strumenti, sia per la vendita diretta ai clienti che per la preparazione di pezzi preconfezionati".

Qui possono essere tante le attrezzature e gli oggetti manipolati (scaffali, banco frigo, vasche pescheria, vassoi, cassette polistirolo, affettatrice, segaossi, tagliabistecche, tritacarne, coltelli, mestoli, ...).

Veniamo invece all'analisi per quanto riguarda "**postura, movimenti e sforzi**":

- **Postura**
 - ◆ "Prevalentemente eretta
- **Movimenti**
 - ◆ **Movimentazione prodotti dal bancone:** l'operatore si china in avanti e allunga le braccia all'interno del banco per afferrare il prodotto desiderato (il cui peso può arrivare a 5 kg). Lo tira verso di sé e contemporaneamente rialza il busto in posizione eretta, per poi girarsi di 180° e recarsi nella postazione in cui ci sono le attrezzature necessarie per la successiva lavorazione
 - ◆ **Movimentazione vassoi:** l'operatore afferra i vassoi (o le teglie) con entrambe le mani (il peso, comprensivo dell'impasto, può essere al massimo di 3 kg) e li inserisce nel forno (composto da più ripiani) posizionato nelle immediate vicinanze
 - ◆ **Utilizzo utensili da taglio manuale:** l'operatore ha il busto leggermente chinato in avanti ed impugna un coltello con una presa di tipo grip. Le operazioni di taglio sono svolte con movimenti di abduzione e adduzione delle mani. La forza esercitata varia al variare del prodotto da porzionare
 - ◆ **Utilizzo macchine da taglio:** durante l'utilizzo dei macchinari, l'operatore esegue il compito con un braccio teso in avanti con ripetuti movimenti di flessione ed estensione di quest'ultimo
- **Sforzi**
 - ◆ Movimentazione manuale di cassette
 - ◆ Movimentazione manuale di pezzi di formaggio o altri alimenti di grande volume/peso".

Questi, invece, i **DPI impiegati/necessari**:

- "Scarpe antiscivolo
- Guanti antitaglio
- Guanti in lattice
- Cuffia igienica
- Camice da lavoro
- Stivali in gomma
- Grembiule in alluminio".

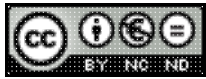
Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento che oltre riportare molti altri elementi per ogni attività analizzata, presenta anche varie altre analisi:

- analisi delle attività di sbancamento
- analisi delle attività di movimentazione carni
- analisi delle attività di stoccaggio
- analisi delle attività di rifornimento area di vendita
- analisi delle attività di confezionamento
- analisi delle attività di lavaggio utensili
- analisi delle attività di gestione scaffali
- analisi delle attività di pagamento

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Inail Campania e Università degli Studi di Napoli Federico II, "[Valutare il rischio ergonomico nella Grande Distribuzione Organizzata. Progetto RAS. Ricercare e Applicare la Sicurezza. Volume 3](#)", a cura di Erminia Attaianese (Università degli Studi di Napoli Federico II, Architetto, Ergonomo Certificato Eur.Erg), Raffaele d'Angelo e Ernesto Russo (Ctss INAIL Direzione Regionale per la Campania), Gabriella Duca (Architetto, Ergonomo Certificato Eur.Erg) e Aniello Tufano (M.Eng Sicurezza sui luoghi di lavoro), Progetto RAS, volume 3, collana Salute e Sicurezza, edizione 2024 (formato PDF, 734 kB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a "[La valutazione del rischio ergonomico nella Grande Distribuzione Organizzata](#)".



Licenza [Creative Commons](#)

www.puntosicuro.it