

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 3934 di martedì 24 gennaio 2017

La salute e sicurezza dei lavoratori del settore agroalimentare

Un progetto multimediale si sofferma sulla tutela della salute e della sicurezza nel settore agroalimentare con riferimento specifico a quattro diversi ambiti: caseifici, lavorazione della carne, acetifici e lavorazione della pasta all'uovo.

Bologna, 24 Gen ? In Italia il **settore agroalimentare** è uno dei settori produttivi e occupazionali più rilevanti per la nostra economia: più di 55.000 aziende, con circa 300.000 dipendenti a cui si aggiungono altri 100.000 addetti tra imprenditori e lavoratori a diverso titolo.

E parliamo di un ambito produttivo molto articolato e complesso che può esporre i lavoratori, come vedremo, a diverse tipologie di rischi: rischi correlati all'utilizzo di macchine, all'esposizione ad agenti chimici e biologici, dipendenti da agenti fisici, da movimentazione manuale dei carichi, movimenti ripetitivi e cadute, ...

Pubblicità

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

E proprio per contribuire alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, alla sicurezza del settore agroalimentare sono stati dedicati diversi approfondimenti e materiali informativi da parte del progetto Impresa Sicura, un progetto multimediale, elaborato da EBER, EBAM, Regione Marche, Regione Emilia-Romagna e Inail - che è stato validato dalla Commissione Consultiva Permanente come buona prassi nella seduta del 27 novembre 2013. Un importante progetto che ha affrontato in questi anni il tema della sicurezza in vari comparti lavorativi (metalmecanica, cantieri navali, lavorazione del legno, impiantistica, settore calzaturiero, abbigliamento, ...).

Nei vari documenti realizzati da Impresa Sicura e dedicati al **settore agroalimentare** si ricorda che il settore si "suddivide in molteplici comparti, il CCNL del settore ne elenca almeno una quarantina, che spaziano dalle articolazioni del settore bevande, alle produzioni di paste, dalla macellazione, alla lavorazione delle carni, dalla conservazione (inscatolati e surgelati), agli insaccati. Un vero e proprio arcipelago, al cui interno si trovano lavorazioni proprie di prodotti di nicchia" - come, ad esempio, la produzione dell'aceto balsamico - che hanno specifiche peculiarità...

Come raccontato anche negli articoli di PuntoSicuro, il progetto ricorda che al di là del peso occupazionale ed economico, si rileva la "componente 'essenziale' che l'**alimentazione** ha per tutti noi", ed è dunque necessaria una doppia declinazione dell'argomento sicurezza: "la **sicurezza dei lavoratori** durante le fasi della produzione e delle lavorazioni, così come previsto dal D.Lgs. 81/2008 ma anche la c.d. **sicurezza alimentare**, ovvero le procedure che conferiscono al prodotto finito il pieno rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 155/1997 e ss.mm.ii. (igiene dei prodotti alimentari)".

E risulta impensabile, da questo punto di vista, "immaginare di poter garantire la sicurezza alimentare sul prodotto finito senza rispettare le norme generali di sicurezza sul lavoro".

Nel progetto si ribadisce poi che tale settore non solo è esposto ad eventi infortunistici generici e specifici (ad esempio le "ferite da taglio nella lavorazione delle carni o scottature nei forni o nelle lavorazioni a caldo") ma anche a "malattie professionali proprie dei singoli comparti". E se per la sicurezza degli alimenti è necessaria "un'idonea pulizia e manutenzione delle linee di produzione, va però detto che durante queste fasi i lavoratori possono essere esposti a sostanze pericolose, come disinfettanti, lubrificante o all'ammoniaca usata nei sistemi di refrigerazione".

Altri aspetti riguardano ad esempio il tema delle **polveri** (ad esempio farina, frumento, zucchero ecc.), che come ricordato spesso in "Imparare dagli errori" (la rubrica di PuntoSicuro dedicata al racconto e all'analisi degli infortuni), "sono altamente infiammabili e possono verificarsi anche esplosioni; inoltre possono provocare problemi respiratori (asma bronchiale) e irritazione a occhi, naso, pelle".

Significativo è poi il **rischio biologico**: "batteri patogeni, virus e parassiti sono tra i pericoli per la sicurezza microbiologica".

E non bisogna poi trascurare anche i vari **rischi ergonomici** dovuti, ad esempio, alla movimentazione manuale dei carichi, ai movimenti ripetuti e ai rischi di sovraccarico biomeccanico degli arti superiori.

Nel settore agroalimentare è poi ben presente il tema degli **ambienti sospetti d'inquinamento o confinati**.

Il progetto "Impresa Sicura" segnala infatti che le operazioni di manutenzione "possono richiedere l'accesso in cisterne, silos, vasche che si configurano come spazi confinati, in cui si possono riscontrare gas tossici, liquidi e solidi che possono riempire improvvisamente lo spazio, con conseguente carenza di ossigeno".

E, in definitiva, tale molteplicità di rischi "ha fatto registrare al settore agroalimentare nel 2013 oltre 10mila denunce, confermandosi al terzo posto (11%) per numerosità e presentando un indice infortunistico superiore di quello medio del comparto manifatturiero (26,4 indennizzi per 1000 addetti, contro 25,8)".

Riguardo al settore agroalimentare il progetto multimediale Impresa Sicura si è soffermato su quattro diversi ambiti:

- i **caseifici**: riguardo a questo ambito del settore, a sua volta molto articolato e differenziato, il progetto non tratta "gli opifici industriali dedicati alla produzione di latte alimentare, ma solo quelli, per lo più di dimensioni contenute, in cui avviene la trasformazione del latte in formaggio o in altri derivati, quali per esempio burro e ricotta";

- la **lavorazione della carne**: il comparto produttivo della "lavorazione delle carni" (bovine, suine, ovicaprine, cunicole ed avicole), comprende: "stabilimenti e laboratori industriali ed artigianali di macellazione; di sezionamento a caldo ed a freddo; di produzione insaccati (salsicce e salami); di rifilo parti anatomiche (ad esempio prosciutti freschi, coppa, speck e pancette) da destinare alla stagionatura o alla produzione di cotti (prosciutti, spalla, mortadelle, coppa di testa, zamponi, cotechini); laboratori di preparazione di prodotti e composti a base di carni macinate (da rifili e carnette) miscelate ad altri ingredienti di vario tipo (ragù, ripieni, ecc); commercializzazione (deposito e distribuzione)". E si ricorda che molti "sottoprodotti di questi stabilimenti possono divenire a loro volta materia per prodotti alimentari per uso umano (ciccioli, strutto...) o uso animale (grassi da fusione, farine proteiche), prodotti per uso agroindustriale (sangue, setole, ghiandole) oppure possono essere trattati come rifiuti di origine animale in appositi impianti dedicati";

- gli **acetifici**: l'approfondimento del progetto è dedicato ai temi della tutela della salute e sicurezza sul lavoro negli acetifici con riferimento agli acetifici industriali per la produzione di aceto di vino e per la produzione di aceto balsamico;

- la **lavorazione della pasta all'uovo**: il progetto si sofferma sulle fasi di lavorazione che caratterizzano la produzione di vari prodotti di pasta all'uovo e affini.

Concludiamo rimandando a futuri articoli del nostro giornale l'approfondimento su singoli aspetti della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori del settore agroalimentare.

Il sito "[Impresa Sicura](#)": l'accesso via internet è gratuito e avviene tramite una registrazione al sito.

[Commissione Consultiva Permanente per la salute e sicurezza sul lavoro - Buone Prassi -Documento approvato nella seduta del 27 novembre 2013 ? Impresa Sicura](#)

Tiziano Menduto



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it