PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 15 - numero 3205 di mercoledì 20 novembre 2013

# La sicurezza dei lavoratori nei panifici artigianali

***Un manuale per la prevenzione dedicato alla salute e sicurezza nei panifici artigianali si sofferma sugli aspetti da considerare per la sicurezza delle attrezzature di lavoro. Le macchine più utilizzate nel comparto. Focus sull'uso dell'impastatrice.***

Vicenza, 15 Nov ? Il **comparto della panificazione** in Italia, composto anche da moltissime aziende di tipo artigianale, presenta diversi fattori di rischio: ad esempio rischi legati alle strutture edilizie, alle attrezzature, alle macchine, agli impianti e ai prodotti utilizzati.

Per dare informazioni su questi rischi e sulle misure di prevenzione possibili possiamo fare riferimento all'intervento che il Servizio di Prevenzione Igiene Sicurezza Ambienti di Lavoro (SPISAL) dell' ULSS 6 di Vicenza ha avviato nel comparto della panificazione artigianale presente nel territorio dell'ULSS. Intervento che, come indicato in una **lettera inviata alle aziende**, prevede:
- sopralluoghi conoscitivi in alcune imprese del comparto per definire i requisiti di salute e sicurezza che devono essere garantiti da tutte le aziende oggetto dell'intervento (già effettuati)";
- realizzazione e invio di un Manuale per la prevenzione rivolto al settore specifico;
- un incontro tecnico-informativo con i datori di lavoro, i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza e i responsabili del servizio di prevenzione e protezione (incontro che si è tenuto il 17 luglio 2013);
- "assistenza alle aziende che chiedono di approfondire alcuni aspetti della salute e sicurezza";
- campagna ispettiva in tutte le aziende del comparto a partire dall'autunno 2013 "per verificare il rispetto dei requisiti di salute e sicurezza illustrati nel Manuale".

Presentiamo brevemente anche il documento "**Salute e sicurezza nei panifici artigianali. Manuale per la prevenzione**", soffermandoci in particolare sui problemi relativi alla sicurezza dei lavoratori.

Il documento, elaborato dallo Spisal e curato da Celestino Piz, Pierantonio Zanon, Roberto Bronzato, Flavio Vidale, Mariangela Alberti e Angiola Vanzo, costituisce uno strumento per "valutare i rischi aziendali e gli interventi migliorativi da adottare". Può essere utilizzato "per l'integrazione e l'aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi" o come "strumento informativo a supporto delle procedure standardizzate di valutazione dei rischi. Per queste ultime, in particolare per gli argomenti non trattati direttamente nel manuale, può essere fatto riferimento alle linee di indirizzo ed agli allegati tematici elaborati dal Comitato Regionale di Coordinamento per la salute e sicurezza del lavoro del Veneto".

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A95] ?#>

Il capitolo dedicato alla **sicurezza dei lavoratori** - il capitolo successivo è relativo alla salute dei lavoratori - si sofferma in particolare su:
- "le definizioni e le caratteristiche dei ripari di protezione e dei comandi delle macchine;
- gli aspetti da considerare per la sicurezza delle macchine;
- i sei tipi di macchine più utilizzate nel comparto;
- i principali aspetti della struttura dell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza".

Invitando ad una lettura integrale del manuale, ci soffermiamo innanzitutto sugli **aspetti da considerare per la sicurezza delle macchine**, riportati in un breve decalogo:
- "**stabilità**: ancorare la macchina al pavimento in modo da evitare spostamenti e vibrazioni che possono pregiudicarne la stabilità;
- **organi lavoratori**: devono essere presenti le protezioni (mobili interbloccate o fisse);
- **elementi mobili**: devono essere presenti le protezioni (fisse o mobili interbloccate o sensibili);
- **organi di trasmissione del moto**: devono essere contenuti all'interno della struttura della macchina (o comunque protetti);
- **dispositivi di comando**: devono essere chiaramente visibili ed identificabili, di facile ed agevole azionamento, protetti contro gli azionamenti accidentali;
- **visibilità della zona operativa**: deve essere garantita all'addetto la piena visibilità della zona operativa della macchina;
- **impianto elettrico di bordo macchina**: deve essere conforme alle norme CEI EN 60204-1 (ad esempio, nel caso di interruzione dell'energia elettrica, la macchina non deve ripartire autonomamente al ripristino della tensione);
- **proiezione di materiali**: devono essere presenti schermi in grado di resistere all'eventuale proiezione di materiali che può derivare dalle diverse lavorazioni;
- **presenza di elementi pericolosi** (ad es. perché caldi): adozione di guanti resistenti alle alte temperature; presenza di specifica segnaletica di pericolo;
- **addestramento**: gli operatori sono formati (ad es. anche con apposita Istruzione Operativa -I.O. presente in prossimità della macchina).

Questi i **sei tipi di macchine più utilizzate** nel comparto della panificazione e pasticceria:
- **impastatrici** (a spirale, a forcella, a braccia tuffanti);
- **mescolatore planetario**;
- **cilindro laminatoio, sfogliatrice, formatrice**;
- **pressa spezzatrice**;
- **macinapane**;
- **linea di confezionamento**.

Il documento segnala che quando si parla di "**distanze di sicurezza** (che servono ad impedire il raggiungimento con gli arti superiori e inferiori le zone pericolose) si fa riferimento alla norma UNI EN ISO 13857: 2008".
Inoltre si sottolinea che oltre a garantire al sicurezza delle macchine, il **datore di lavoro** (DdL) deve:
- "informare, formare e addestrare il personale che le utilizza;
- fornire le istruzioni operative (redatte secondo il manuale di istruzioni all'uso e di manutenzione):
- vigilare sull'osservanza delle indicazioni fornite".

Per ogni macchina sono riportate le foto e le schede di commento con i principali aspetti da valutare e le relative azioni correttive.

Per concludere questa breve presentazione ci soffermiamo a titolo esemplificativo su quanto indicato in relazione alla sicurezza nell'**uso dell'impastatrice** (a spirale - a forcella ? a braccia tuffanti).

Questi gli **aspetti da valutare**:
- la macchina dispone di manuale d'uso e manutenzione;
- pericolo di contatto con gli organi lavoratori;
- pericolo di cesoiamento con gli organi di trasmissione;
- pericolo elettrico;
- acquisto di macchina nuova.

E queste sono le rispettive **azioni correttive**:
- "richiedere il manuale al rivenditore o costruttore della macchina";
- "riparo mobile interbloccato (coperchio di chiusura incernierato e dotato di sensore di posizione che arresti il movimento degli organi lavoratori all'apertura del riparo)";
- "riparo fisso: carteratura completa degli organi di trasmissione del movimento";
- per gli **infortuni elettrici** dovuti al contatto diretto con elementi della macchina che normalmente sono in tensione: "utilizzo di materiali, spine e cavi a norme C.E.I. con caratteristiche IP 55; sostituzione/riparazione di prese e cavi danneggiati; segregazione delle parti attive all'interno del quadro elettrico, con pannello di plastica trasparente, che permetta di intervenire solo sugli interruttori". Per i contatti indiretti ("infortunio elettrico dovuto al contatto di elementi della macchina che normalmente non sono in tensione): collegamento a terra di tutte le parti metalliche della macchina e verifica periodica (D. Lgs

81/08 Allegato VI punto 6.1); installazione di un dispositivo differenziale a monte dell'impianto e verifica periodica (C.E.I. 64-8)".
- "acquistare macchine marcate CE".

Concludiamo ricordando che, per ogni azione correttiva indicata, sul manuale sono riportati i riferimenti normativi vigenti.

ULSS 6 di Vicenza, " Lettera alle aziende" (formato PDF, 77 kB).

ULSS 6 di Vicenza, " Salute e sicurezza nei panifici artigianali. Manuale per la prevenzione", documento elaborato dal Servizio di Prevenzione Igiene Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'ULSS 6 di Vicenza e curato da Celestino Piz, Pierantonio Zanon, Roberto Bronzato, Flavio Vidale, Mariangela Alberti. E per il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) da Angiola Vanzo (formato PDF, 535 kB).

Tiziano Menduto

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

**www.puntosicuro.it**