

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 18 - numero 3907 di giovedì 01 dicembre 2016**

# **La tutela della salute e sicurezza nella lavorazione delle carni**

*Un manuale si sofferma sulla salute e sicurezza nella lavorazione delle carni. Focus sui rischi per la salute: movimenti ripetitivi, movimentazione manuale di carichi, microclima sfavorevole, agenti biologici e rischio da rumore.*

Vicenza, 01 Dic ? I nostri articoli hanno affrontato in passato vari aspetti relativi alla **sicurezza degli operatori impegnati nella lavorazione della carne**. Dai rischi biologici, ad esempio in relazione al contatto con agenti patogeni presenti negli animali negli addetti alla macellazione, ai rischi di sovraccarico biomeccanico degli arti superiori.

Un documento, pubblicato sul sito dell' Azienda ULSS 9 di Treviso, ci permette tuttavia di poter dare uno sguardo più esaustivo sui rischi del settore, con riferimento anche ai rischi relativi all'utilizzo delle attrezzature di lavoro.

Pubblicità

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

In "**Salute e sicurezza nella lavorazione delle carni. Manuale per la prevenzione**" - un documento di supporto alle aziende a cura di Celestino Piz, Pierantonio Zanon, Roberto Bronzato, Flavio Vidale, Renzo Segato, Emanuela Bressan e Mariangela Alberti (SPISAL ULSS 6 di Vicenza) e Stefano Ferrarini (Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale) ? vengono infatti esaminate alcune **secondo lavorazioni della carne**, prevalentemente rappresentate da piccole aziende, talora a carattere di impresa familiare, nel territorio dell'ULSS. E viene esclusa nella trattazione "la fase di macellazione che presenta caratteristiche e rischi differenti".

Il manuale si orienta "da un lato all'analisi della produzione di salumi ed insaccati e dall'altro della macelleria al dettaglio, quale attività presente come piccolo esercizio commerciale o come settore merceologico della grande distribuzione". E le lavorazioni prese in considerazione "riguardano i prodotti di origine suina e bovina".

Di questi ambiti del comparto lavorazione della carne vengono esaminati dal documento "i principali rischi legati alle strutture edilizie, alle attrezzature, alle macchine, agli impianti e ai prodotti utilizzati".

Si ricorda che il manuale rappresenta anche un utile supporto per l'imprenditore e gli operatori aziendali ed "è di facile consultazione ed immediata applicabilità proprio per semplificare i compiti delle aziende che lo possono utilizzare come integrazione ed aggiornamento del proprio Documento di Valutazione dei Rischi".

Il documento, che si sofferma sull'impianto organizzativo gestionale, sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori, analizza anche gli aspetti relativi alla sicurezza di varie **macchine in uso nel comparto**: insaccatrice, tritacarne, trasportatore a coclea, mescolatore, sega ossi, affettatrice, confezionatrice, disossatrice, legatrice del gambo del prosciutto, coltello pelatore ? scotennatrice. E riporta anche alcune utili istruzioni operative per l'utilizzatore del carrello elevatore.

Ci soffermiamo brevemente, invece, su alcune indicazioni relative ai **rischi per la salute**.

Infatti anche se "i maggiori rischi professionali nella produzione degli alimenti di origine animale si riscontrano nelle fasi precedenti quali l'allevamento e la macellazione, i processi di lavorazione secondaria possono determinare danni alla salute degli addetti dovuti al sovraccarico biomeccanico degli arti superiori da movimenti ripetitivi, alle posture e alla movimentazione manuale con conseguenti patologie della colonna vertebrale (soprattutto quando l'attività si svolge in ambienti a microclima refrigerato), alla non trascurabile esposizione ad agenti biologici, sempre concreta nella manipolazione di carni crude".

Riguardo al **rischio da movimenti ripetitivi** si indica che è presente in molte delle operazioni che sono richieste in questo comparto produttivo. Ad esempio è evidente nella "disossatura del prosciutto crudo dove abili sezionatori lavorano di coltello anche tutto il giorno ma non trascurabile anche nelle fasi di preparazione e confezionamento nei reparti macelleria degli ipermercati". Nel manuale sono riportati vari indicatori di una condizione di possibile rischio da movimenti ripetitivi.

In merito al **rischio da movimentazione manuale di carichi** si indica che nel settore sono presenti "numeroso operazioni che comportano movimentazione manuale di carichi, con sollevamento o con traino/spinta di pesi (carico e scarico, aggancio o sgancio di prosciutti da giostre e carrelli, trasferimento di carrelli in celle frigo, attività in reparti confezionamento e spedizione)". E chiaramente "prolungate attività di questo tipo, con carenti pause di recupero, possono determinare danni alla colonna vertebrale e agli arti superiori, di tipo acuto (lombalgie da sforzo, tendiniti all'articolazione delle spalle) o cronico (artropatie, neuropatie da compressione)".

Sono riportate ulteriori indicazioni per un'eventuale quantificazione e valutazione del rischio di sovraccarico a livello della colonna vertebrale. E si segnala che un semplice provvedimento per ridurre il rischio "è già rappresentato dalla costante adozione di mezzi di trasporto interno (carrellini a mano, transpallets, ecc.) che consentono di eliminare il rischio rappresentato dal trasporto dei carichi a braccia". E si indica che "l' utilizzo del transpallet impone l'adozione di calzature di sicurezza contro il rischio di schiacciamento dell'avampiede".

Veniamo ai rischi dovuti al **microclima**.

Il manuale sottolinea che lavorare in ambienti refrigerati "può comportare effetti dannosi alla salute in quanto vengono ad essere alterati i meccanismi di difesa broncopolmonari nei confronti dei comuni agenti biologici (di tipo virale, ad esempio) presenti normalmente nell'ambiente esterno". In particolare l'impiego di indumenti di protezione termica "è necessario ma non sufficiente alla difesa dell'organismo, soprattutto laddove a permanenze prolungate in ambiente freddo si alternano stazionamenti a temperature elevate (come può accadere nella stagione estiva). Anche l'apparato muscolo-scheletrico può risentire di tali alternanze ambientali, ancor più se caratterizzate da elevati livelli di umidità".

Riguardo a questo rischio i possibili **interventi di prevenzione**, date le esigenze produttive, possono consistere in "brevi permanenze in ambiente refrigerato ed in periodi di recupero adeguati a temperatura confortevole. Svolgendo questa variabile un ruolo additivo rispetto ai rischi dovuti alla movimentazione manuale ed al carico di lavoro nel suo complesso è chiaro che indici accettabili in ambiente isotermico dovranno essere corretti in senso cautelativo per queste situazioni lavorative. Una alimentazione adeguata e l'astensione dalle bevande alcoliche sarà opportuna in questi casi".

Un altro rischio è rappresentato dall'**esposizione ad agenti biologici**.

Se la seconda lavorazione delle carni ha il "vantaggio di trattare animali già selezionati dal Servizio Veterinario delle ULSS", tuttavia la verruca alle mani dei lavoratori addetti alla lavorazione delle carni è "un fenomeno diffusissimo, circa il 30% dei lavoratori del settore (che comprende anche gli addetti alla macellazione) contrae questo virus, contro una media del 4% nella popolazione normale. Si tratta in genere di infezioni virali, sostenute dal Papilloma Virus Umano HPV che colpiscono anche addetti alla preparazione per il consumo, favorite anche dagli ambienti freddo-umidi di conservazione e lavorazione".

Si ricorda che l'attecchimento del virus è "facilitato dalla cute umida ed abrasa da traumi ripetuti, condizione frequente anche per chi lavora in un banco gastronomia di supermercato. L'accurata pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, l'uso di dispositivi di protezione individuale (guanti), la disponibilità di acqua corrente, detersivi e di salviette a perdere per asciugarsi contribuiscono alla eradicazione dell'infezione".

Concludiamo con qualche cenno al **rischio da rumore**.

Esposizioni potenzialmente lesive sono state rilevate nella disossatura del prosciutto dove "la segazione dei gambetti e, soprattutto, l'utilizzo di scotennatrici elettropneumatiche, producevano impatti acustici non trascurabili".

Segnaliamo che, riguardo ai rischi per la salute, la pubblicazione si sofferma anche sulle sostanze pericolose, sul lavoro notturno, sullo stress correlato al lavoro, sull'eventuale presenza di amianto nelle strutture edilizie.

Riportiamo, infine, l'**indice del manuale**:

Introduzione

## 1 L'IMPIANTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORO

La valutazione dei rischi

Il servizio di prevenzione e protezione

Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

L'informazione e la formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti

Gli addetti alle emergenze e la loro formazione

Il medico competente

## 2 LA SICUREZZA DEI LAVORATORI

Le definizioni e le caratteristiche dei ripari di protezione e dei comandi delle macchine (rif direttiva 2006/42/CE)

I dieci aspetti da considerare per la sicurezza delle macchine

I tipi di macchine più utilizzate

### 3 LA SALUTE DEI LAVORATORI

#### RISCHI PER LA SALUTE

- 1 - rischio da movimenti ripetitivi
- 2 - rischio da movimentazione manuale di carichi
- 3 - rischi dovuti al microclima sfavorevole
- 4 - rischio da agenti biologici
- 5 - rischio da rumore
- 6 - sostanze pericolose
- 7 - lavoro notturno
- 8 - stress correlato al lavoro

#### ALTRI ASPETTI DA CONSIDERARE IN MERITO ALLA SALUTE DEI LAVORATORI

- 1 - lavoratrici madri
- 2 - lavoratori minorenni
- 3 - divieto di consumo di bevande alcoliche
- 4 - divieto di fumo di tabacco
- 5 - i requisiti igienico-assistenziali (bagno-wc e spogliatoio)
- 6 - presenza di amianto nelle strutture edilizie
- 7 - dispositivi di protezione individuale

#### 4 ATTIVITÀ ISPETTIVE SVOLTE DAL SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE NEI LABORATORI DI TRASFORMAZIONE DELLE CARNI

#### 5 ELENCO DEI DOCUMENTI CHE POSSONO ESSERE RICHIESTI ALL'AZIENDA E DA ESIBIRE IN SEDE DI SOPRALLUOGO ISPETTIVO

" Salute e sicurezza nella lavorazione delle carni. Manuale per la prevenzione", un documento di supporto alle aziende a cura di Celestino Piz, Pierantonio Zanon, Roberto Bronzato, Flavio Vidale, Renzo Segato, Emanuela Bressan e Mariangela Alberti (SPISAL ULSS 6 di Vicenza) e Stefano Ferrarini (Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale), documento pubblicato dallo SPISAL ULSS 9 Treviso, edizione giugno 2014 (formato PDF, 1.03 MB).

RTM



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)