

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4076 di lunedì 11 settembre 2017

Lavorazione della pasta: i rischi per gli addetti alla produzione

Indicazioni per la tutela di salute e sicurezza nell'attività di lavorazione della pasta all'uovo con riferimento ai rischi per l'addetto alla produzione. Focus sul rischio macchina, sul rischio di incendio e esplosione e sui rischi chimici e biologici.

Pubblicità

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

Bologna, 11 Set ? La **valutazione dei rischi**, sui cui poggia ogni strategia di prevenzione e tutela della salute e sicurezza, deve essere effettuata nelle aziende dopo una dettagliata analisi del ciclo produttivo. E deve mirare alla riduzione dei rischi residui propri di ogni mansione o compito attraverso specifiche misure di prevenzione e misure di protezione.

E per facilitare un'efficace valutazione e analisi dei rischi in un comparto agroalimentare così specifico come la **lavorazione della pasta all'uovo**, riprendiamo alcune indicazioni dalle **schede** riepilogative contenute nel documento " Settore agroalimentare La lavorazione della pasta all'uovo" correlato al progetto multimediale Impresa Sicura, un progetto validato dalla Commissione Consultiva Permanente come buona prassi nella seduta del 27 novembre 2013 ed elaborato da EBER, EBAM, Regione Marche, Regione Emilia-Romagna e Inail.

Riguardo a queste schede, che si soffermano sui rischi per diversi addetti del settore (addetti a produzione, confezionamento, magazzinaggio, utilizzo carrelli elevatori, ufficio, autista, manutentore), ci soffermiamo in particolare oggi sui **rischi dell'addetto alla produzione**, un operatore che generalmente utilizza diverse macchine (ad esempio macchina impastatrice, trafilatrice, macchina incartatrice, macchine per produrre specifiche tipologie di pasta, macchina pastorizzatrice, forno essiccatore, tritacarne, ...).

Partiamo dai **rischi infortunistici da attrezzature e/o macchina**, rischi che riguardano proprio l'utilizzo di attrezzature o macchine lungo la linea di produzione con esposizione a contatti accidentali con organi di lavorazione o di trasmissione in movimento.

Queste le **misure di prevenzione e protezione**:

- "tutti gli organi di lavorazione o di trasmissione in movimento che non richiedono interazione da parte del lavoratore, per quanto concerne il ciclo produttivo, sono protetti da ripari fissi inamovibili;
- tutti gli organi di lavorazione o di trasmissione in movimento che possono richiedere interazione da parte dell'operatore, per quanto concerne il ciclo produttivo, sono protetti mediante ripari mobili interbloccanti (microinterruttori, sistemi di fotocelle, ecc.). La rimozione o l'apertura del riparo determina l'arresto degli organi in movimento se questi sono attivi o ne impedisce il

riavvio se questi sono fermi;

- sistemi di comando per arresto di emergenza, per modalità di manutenzione (selettori modali per controllo velocità, movimento a impulsi, ecc.) e per impedimento di riavvio accidentale della macchina;
- manutenzione periodica e al bisogno e verifica giornaliera del corretto funzionamento dei sistemi di protezione;
- formazione e informazione finalizzate al corretto utilizzo della macchina;
- utilizzo degli idonei DPI".

Veniamo brevemente al **rischio di incendio**, ricordando che "l'attività correlata alla produzione di pasta fresca artigianale generalmente non presenta un rischio incendio rilevante (rischio basso)". In particolare il DPR 151/2011 ? 'Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi, a norma dell'articolo 49, comma 4-quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122' ? "ha escluso dalle attività soggette a certificato prevenzioni incendi i pastifici con produzione giornaliera non superiore a 50.000 kg. Il datore di lavoro dovrà comunque accertarsi che non ci siano situazioni rientranti nei punti di assoggettazione a CPI (quantitativo di carta o cartone presente, potenza complessiva delle centrali termiche, presenza di sostanze infiammabili oltre i quantitativi limite, ecc.) così come previsto dal D.P.R. 151/2011".

Queste le **misure di prevenzione e protezione** per il rischio incendio:

- "controllo periodico degli estintori e degli altri sistemi di estinguimento eventualmente presenti;
- verifica periodica degli impianti elettrici dell'immobile e delle macchine;
- formazione degli addetti antincendio aziendali".

L'attività correlata alla produzione di pasta fresca artigianale presenta generalmente anche un **rischio esplosione** trascurabile e nei pastifici "con produzione giornaliera non superiore a 50.000 kg in condizioni normali non è da prevedere il formarsi di un'atmosfera esplosiva in quantità tali da richiedere particolari provvedimenti di protezione".

Si sottolinea, tuttavia, che il datore di lavoro "deve valutare, in ogni caso, le fonti di potenziale pericolo per il formarsi di un'atmosfera esplosiva le sostanze utilizzate, o che potrebbero entrare, nel ciclo produttivo quali ad esempio: il gas metano o altre tipologie di combustibile utilizzate per varie finalità negli ambienti di lavoro (alimentazione centrale termica, alimentazione fuochi per cottura, ecc.); eventuali inchiostri diluiti con solventi infiammabili e caratterizzati da temperature di innesco e LEL (limite inferiore di esplosibilità, ndr) potenzialmente pericolosi nelle normali condizioni di lavoro; polveri generate dalla semola o farina".

Queste le **misure di prevenzione e protezione**:

- "sistemi di rilevazione gas;
- dispositivi di sicurezza, quali ad es. le termocoppie, che determinano l'arresto dell'erogazione del gas in caso di spegnimento anomalo;
- pulizia giornaliera degli accumuli di polvere derivanti dall'utilizzo di semole e farine;
- verifica periodica degli impianti dell'immobile e delle macchine;
- formazione e informazione dei lavori;

- apposizione cartellonistica di sicurezza specifica".

Veniamo all'**esposizione agli agenti chimici e biologici**.

In particolare si indica che il **rischio da esposizione a sostanze e preparati pericolosi** è "generalmente da considerarsi irrilevante". Tuttavia "va posta attenzione nel caso in cui lo sversamento e la miscelazione di semola e farine per la preparazione degli impasti venga fatto manualmente dagli operatori e non automaticamente con il passaggio diretto da silos o coclee di alimentazione a impastatrici. La semola e la farina sono considerati, infatti, agenti chimici sensibilizzanti e quindi l'esposizione continua porta a una valutazione del rischio da irrilevante a non irrilevante. Sostanze o preparati da considerare nella valutazione del rischio: semola e farine; sostanze utilizzate per la sanificazione di materie prime, ambienti di lavoro e macchine; sostanze utilizzate per la deterzione di ambienti di lavoro e macchine".

Queste le **misure di prevenzione e protezione**:

- "utilizzo degli idonei DPI;
- dispositivi per la protezione dell'apparato respiratorio da esposizione a polveri;
- dispositivi di protezione per il corpo;
- guanti e indumenti da lavoro;
- formazione e informazione".

Si segnala poi che in conseguenza delle lavorazioni svolte e delle materie prime utilizzate "gli addetti alla produzione sono esposti al potenziale **rischio degli agenti biologici**. In generale il rischio da esposizione ad agenti biologici può essere considerato non rilevante ma la probabilità di rischio potrebbe incrementare nel caso in cui nella specifica azienda vengano utilizzate uova in guscio e carne fresca".

Queste le **misure di prevenzione e protezione** per i rischi biologici:

- "sanificazione delle materie prime (ad es. uova in guscio se utilizzate);
- utilizzo degli idonei DPI;
- dispositivi di protezione per il corpo;
- guanti e indumenti da lavoro;
- formazione e informazione".

Concludiamo questa breve presentazione dei rischi per gli addetti alla produzione rimandando alla lettura integrale del documento che, per questa tipologia di addetti, riporta anche ulteriori indicazioni relative a:

- esposizione agli agenti fisici;
- rischi ergonomici.

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

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