

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 3938 di lunedì 30 gennaio 2017

Lavorazione delle carni: prevenire gli infortuni con le attrezzature

Un manuale si sofferma sulla salute e sicurezza nella lavorazione delle carni. Focus sui rischi nell'utilizzo delle macchine. Il rischio elettrico e la prevenzione con l'affettatrice, la confezionatrice, la sega ossi e la disossatrice.

Vicenza, 30 Gen ? Sono molte le **macchine utilizzate nella lavorazione della carne** che possono presentare rischi per gli operatori. Ad esempio insaccatrici, tritacarne, trasportatori a coclea, mescolatori, sega ossi, affettatrici, confezionatrici, disossatrici, coltelli pelatori, ...

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0438] ?#>

Ne abbiamo iniziato a parlare su PuntoSicuro con riferimento al documento "**Salute e sicurezza nella lavorazione delle carni. Manuale per la prevenzione**" 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). E se nel precedente articolo ci siamo soffermati su alcuni aspetti generali della sicurezza delle macchine e sulla sicurezza nell'uso di tritacarne, insaccatrice e trasportatore a coclea, oggi presentiamo alcune indicazioni, tratte dalle schede del documento, per la **prevenzione degli infortuni** per l'uso di altre quattro macchine: l'affettatrice, la confezionatrice, la sega ossi e la disossatrice.

Le indicazioni per l'uso dell'**affettatrice**:

- pericolo di contatto con gli organi lavoratori: a) "carter paralama e blocco affilatoio con microinterruttori di sicurezza: La macchina deve essere provvista di elsa di protezione sull'impugnatura del carrello portamerce"; b) "uso del braccio pressamerce: per il taglio della parte finale del prodotto"; c) "sostituzione della lama: quando il diametro si è ridotto di circa 10 mm, rispetto all'originale, a seguito delle ripetute affilature";

- pericoli durante la fase di pulizia: a) "per gli interventi di manutenzione/pulizia è necessario togliere l'alimentazione elettrica della macchina"; b) "presenza di un dispositivo che provochi l'arresto della macchina in caso di rimozione del tirante paralama"; c) "la pulizia della lama va eseguita indossando guanti in maglia metallica".

Le indicazioni per l'uso della **confezionatrice**:

- presenza di parti con temperature elevate (resistenze) nella zona di confezionamento dei prodotti: "Riparo fisso (nelle macchine a caricamento manuale deve essere possibile alimentare le resistenze solo quando non sono accessibili all'operatore); Riparo mobile con interblocco (nelle macchine dotate di nastro di caricamento, le resistenze devono essere protette tramite un

carter che renda sicura la macchina anche contro il rischio di schiacciamento)";

- pericolo di schiacciamento con gli elementi in movimento: "nelle macchine a caricamento manuale le parti mobili superiori ('campane') devono essere dotate di maniglie conformate in modo da obbligare l'addetto a spostare le 'campane' con entrambe le mani per evitare il pericolo di schiacciamento. Nelle macchine dotate di nastro di caricamento sono possibili vari sistemi di sicurezza alternativi tra loro: 1. riparo mobile con interblocco; 2. barre sensibili: che intercettino la presenza degli arti dell'operatore ed impediscano la chiusura della 'campana'; 3. barriere immateriali: fotocellule".

Le indicazioni per l'uso delle **disossatrici**:

- Pericolo di afferramento/ impigliamento arti superiori (da parte delle ganasce che tengono posizionato il prosciutto)/ Pericolo di taglio o sezionamento (durante le operazioni di taglio della cotenna e di rimozione del femore): "doppi comandi le operazioni di posizionamento del prosciutto sulle apposite morse, l'azione dei bracci divaricatori, l'azione dello spintore del femore dovranno avvenire in tempi successivi mediante azionamento volontario di comandi che tengono occupate entrambe le mani. Dispositivi di protezione individuali e operazioni di cui sopra dovranno essere eseguite solo indossando appositi grembiuli di protezione dell'addome e guanti in maglia metallica".

Le indicazioni per l'uso della **sega ossi**:

- i volani sono sufficientemente protetti durante il loro movimento: "riparo mobile con interblocco (il riparo deve coprire anche il tratto di nastro non utilizzato per il taglio. Vista l'elevata inerzia dei volani occorre prevedere che l'apertura del riparo avvenga solo con i volani fermi)";

- contatti con la lama (lasciare scoperto solo il tratto di nastro destinato al taglio, usare spintori e ridurre l'inerzia): a) "riparo fisso registrabile"; b) "idonei spintori"; c) "freno per arrestare il prima possibile il tratto di nastro scoperto dopo l'arresto della sega".

Ricordiamo che nelle schede, che vi invitiamo a leggere integralmente, per ogni suggerimento sono forniti anche i vari riferimenti normativi e si sottolinea anche l'importanza del libretto d'uso e manutenzione.

Concludiamo riportando alcune brevi indicazioni relative al **rischio elettrico** tratte dalla scheda finale relativa alle "macchine alimentate da energia elettrica".

Ad esempio per i **contatti diretti** ("determinano infortuni elettrici dovuti al contatto 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 sugli interruttori".

E per i **contatti indiretti** ("determinano infortuni elettrici dovuti al contatto con 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)".

Si osserva che la pericolosità di questi infortuni è "aumentata dal fatto che i pavimenti delle aziende in cui si svolgono queste lavorazioni sono quasi sempre bagnati e ricchi di Sali". E si indica, infine, che la manutenzione della parte elettrica della macchina "deve essere effettuata solo da personale autorizzato".

" 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.

www.puntosicuro.it