PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 23 - numero 4997 di Giovedì 02 settembre 2021

Macchine alimentari: un prontuario suggerisce come accertarne la sicurezza

Alcune schede tecniche di INAIL sulle macchine afferenti alle macchine alimentari con le più significative non conformità rilevate e le soluzioni costruttive ritenute accettabili per promuovere un miglioramento della sicurezza nei luoghi di lavoro.

ROMA ? Oltre a produrre freschi succhi di frutta e deliziose golosità per il palato, cosa hanno in comune una macchina spremiagrumi, una formatrice di ravioli a doppia sfoglia e una macchina per la produzione automatica di arancini? Sono macchinari per la produzione di cibo e alimenti che afferiscono al comitato tecnico normativo - TC 153 macchine alimentari. Si tratta in molti casi di prodotti di largo consumo, utilizzati in bar, mense e stabilimenti produttivi per la grande distribuzione, e proprio per questo l'Inail ha pensato di evidenziare le carenze di tipo costruttivo, mettendo a fattor comune le conoscenze maturate su tali prodotti nell'ambito dell'attività di accertamento tecnico. I risultati di questa ricerca sono raccolti ora in una pubblicazione, consultabile liberamente sul portale istituzionale.

L'Inail organo deputato alla definizione di pareri tecnici sulla conformità delle macchine alimentari.

Come ricorda nella premessa il direttore del Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici (Dit), Carlo De Petris, "l'Inail è stato individuato dal legislatore come organo tecnico delle autorità preposte alla sorveglianza del mercato dei prodotti immessi sul mercato ai sensi della direttiva macchine; in tale contesto l'Istituto predispone pareri tecnici anche sulla conformità delle macchine alimentari, verificando il rispetto dei requisiti essenziali di sicurezza individuati come carenti in fase di avvio dell'iter di sorveglianza".

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

Non conformità e soluzioni adottabili

In questo senso, partendo dal patrimonio informativo accumulato nel tempo dall'Istituto e dalle competenze maturate nell'espletamento delle attività di accertamento, il documento raccoglie schede tecniche sulle macchine in esame e approfondisce anche la normativa di riferimento, ove disponibile. Di ciascun prodotto trattato vengono descritte le non conformità più significative riscontrate, illustrando le soluzioni costruttive ritenute accettabili, anche al fine di promuovere un miglioramento dei livelli di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Uno strumento utile per fabbricanti, autorità di vigilanza, datori di lavoro

Il volume è indirizzato a fabbricanti e distributori di macchine alimentari, agli organi di vigilanza territoriale, cui offre utili riferimenti per attivare, ove necessario, nuove azioni di sorveglianza del mercato nell'ambito dell'attività di vigilanza o inchieste

infortuni, evidenziando specifiche criticità. Il lavoro inoltre vuole rappresentare uno strumento di ausilio anche per i datori di lavoro: presentando una rassegna di carenze di tipo costruttivo riscontrate su questa tipologia di macchine, infatti, le schede vogliono offrire indirizzi utili all'individuazione di eventuali vizi palesi, soprattutto in fase di scelta dell'attrezzatura da mettere a disposizione dei lavoratori.

Sorveglianza di mercato e norme armonizzate

Il testo si sofferma preliminarmente sul flusso della sorveglianza di mercato, vale a dire l'attività con cui le autorità degli Stati membri dell'Unione europea verificano la conformità dei prodotti disciplinati dalla direttiva macchine e l'adozione delle misure necessarie all'adeguamento per i prodotti non conformi. Il lavoro inoltre evidenzia l'utilità delle norme armonizzate, quale strumento di supporto da un lato per i fabbricanti, nella fase di progettazione e valutazione dei rischi, dall'altro per le figure preposte al controllo della conformità dei prodotti. Mentre la direttiva prescrive i requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute obbligatori per le macchine, le norme armonizzate, infatti, suggeriscono le soluzioni tecniche con le quali questi requisiti possono essere soddisfatti, definendo lo stato dell'arte di riferimento per la specifica tipologia di prodotto trattata.

Una scheda tecnica per ogni macchina alimentare

Successivamente, vengono proposte le singole schede, ciascuna relativa a una tipologia di macchina diversa. Ogni scheda si compone di una prima parte descrittiva, in cui viene illustrata la tipologia di prodotto, facendo riferimento alla denominazione specificata dal fabbricante nella dichiarazione CE di conformità, oltre a una breve sintesi su destinazione d'uso e modalità di utilizzo; una parte, eventuale, dedicata alle norme tecniche armonizzate di riferimento; una sezione finale, denominata "accertamento tecnico", articolata in due parti. Nella prima vengono descritte le presunte non conformità segnalate, con la descrizione delle situazioni di pericolo rilevate. Nell'altra, sono rappresentati pareri tecnici definiti, limitatamente alle carenze segnalate, in sede di accertamento da parte dell'Inail, sulla base della documentazione fornita dai fabbricanti, dei pareri già espressi dall'autorità di sorveglianza del mercato, delle posizioni assunte nei consessi comunitari, nonché dello stato dell'arte di riferimento.

Scarica il documento:

Inail, Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici, " L'accertamento tecnico per la sicurezza delle macchine alimentari", a cura di Sara Anastasi e Luigi Monica (Inail, DIT), Mauro Platania (Unità operativa territoriale di Messina) con la collaborazione di Fabio Giordano (Inail, DIT), collana Ricerche, versione 2021 (formato PDF, 5.40 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " Sicurezza delle macchine alimentari e accertamenti tecnici".

Fonte: INAIL

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.