PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 16 - numero 3319 di martedì 20 maggio 2014

Panifici: sostanze pericolose, movimentazione e sovraccarico

Un manuale dedicato alla salute e sicurezza nei panifici artigianali si sofferma su diversi rischi per la salute dei lavoratori. L'inalazione di farine, la movimentazione manuale dei carichi, i movimenti ripetitivi e il microclima.

Vicenza, 20 Mag ? Il nostro giornale si è soffermato più volte sui fattori di rischio correlati alle **attività di panificazione**, sia con riferimento ai rischi per la sicurezza, ad esempio in relazione ai rischi di incendio e esplosione o all'uso delle macchine, sia con riferimento ai vari rischi per la salute. E uno di questi rischi è correlato all'**insorgenza dell'asma**.
Ricordiamo che secondo alcuni studi non solo tale patologia respiratoria è tra le prime cause di malattia professionale in Europa, ma il 10% di tutti i casi d'asma sarebbero riconducibili a una causa lavorativa.

Per parlare di salute dei lavoratori con riferimento al comparto della panificazione, riprendiamo la presentazione del documento " Salute e sicurezza nei panifici artigianali. Manuale per la prevenzione", realizzato dall' ULSS 6 di Vicenza e correlato all'intervento che il Servizio di Prevenzione Igiene Sicurezza Ambienti di Lavoro (SPISAL) dell'ULSS ha avviato nel comparto della panificazione artigianale.

Riguardo alla salute dei lavoratori si indica che nel comparto della panificazione artigianale, spesso rappresentato da piccole aziende, gli addetti possono essere impegnati in varie mansioni: produzione di pane e prodotti da forno (panificazione); vendita al dettaglio; consegna dei prodotti ai clienti.
Questi i **principali rischi per la salute**:
- "**inalazione di farine** di frumento e, in minor misura di altre graminacee quali - ad esempio - la segala, l'orzo e il mais: è di gran lunga il rischio più importante in questo comparto e rappresenta una delle cause più frequenti di asma professionale allergico;
- **movimentazione manuale** dei sacchi di farine o delle placche da forno: il conseguente sovraccarico della colonna vertebrale e degli arti superiori può determinare patologie croniche di tipo degenerativo che possono rappresentare una grave limitazione dell'attività lavorativa ed incidono, talvolta pesantemente, sullo svolgimento delle normali attività quotidiane;
- **sovraccarico biomeccanico agli arti superiori** da movimenti ripetitivi: questo rischio può essere presente dove la produzione prevede, ad esempio, prolungate operazioni di formatura tradizionale degli impasti;
- **microclima**: in alcuni ambienti e per alcune fasi di lavoro ? soprattutto durante il periodo estivo ? si verificano esposizioni a calore eccessivo che, se associate ad un alto grado di umidità, possono determinare innalzamento della temperatura corporea per difficoltà alla dispersione calorica attraverso la sudorazione. Di qui la necessità di provvedere ad una adeguata ventilazione dei locali, anche attraverso sistemi di climatizzazione, e al reintegro di sali minerali solubilizzati in acqua per evitare il presentarsi di effetti patologici acuti quali la sincope da caldo o il ben più pericoloso colpo di calore".

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A96] ?#>

Il manuale ricorda che se la prevenzione delle patologie professionali e correlate al lavoro si fonda sull'eliminazione o, quando questo non è possibile tecnicamente, sul contenimento dei fattori di rischio lavorativo, "quando i fattori di rischio, come le farine di cereali (ingredienti non sostituibili nei prodotti da forno) non sono eliminabili, gli strumenti per evitare il manifestarsi di danni fisici per i lavoratori esposti consistono nelle misure organizzative e procedurali (pulizia degli ambienti con mezzo

aspirante, contenimento delle emissioni, ecc.), nell'adozione di DPI specifici e nel monitoraggio dello stato di salute attraverso gli accertamenti sanitari periodici effettuati dal Medico Competente".

Ci soffermiamo brevemente, rimandando alla lettura integrale del manuale, su alcune informazioni relative ai vari rischi correlati alle attività di lavoro:

- **sostanze pericolose**: poiché le polveri di farine (che possono comportare un "rischio per la sicurezza e la salute dei lavoratori a causa di loro proprietà chimico-fisiche, chimiche o tossicologiche e del modo in cui sono utilizzati o presenti sul luogo di lavoro") sono sostanze allergizzanti, "viene a configurarsi ? nei termini di quanto stabilito dal D. Lgs. 81/08 ? un **rischio non irrilevante per la salute che comporta pertanto l'obbligo di sorveglianza sanitaria per gli addetti alla panificazione**. L'asma e l'alveolite allergica da farine (entrambe patologie a carico dell'apparato respiratorio) sono incluse tra l'altro nella tabella delle malattie professionali assicurate dall'INAIL". Si ricorda che la sorveglianza sanitaria "dovrà essere almeno annuale nei primi due anni di esposizione, periodo in cui la probabilità di sviluppare i primi segni di sensibilizzazione allergica risulta più elevata. Un primo screening preventivo, da affidare al Medico Competente, dovrebbe essere messo in atto per i giovani allievi delle scuole di panificazione, pasticceria e simili che, sulla base di una storia clinica di allergie cutanee o respiratorie, potrebbero essere utilmente indirizzati a percorsi professionali differenti";

- **movimentazione manuale dei carichi**: se il trasporto dei sacchi di farina o di altre confezioni di materie prime, il carico dell'impasto ed il carico del telaio possono rappresentare un rischio da sovraccarico della colonna vertebrale, già la "scelta di prodotti confezionati in sacchi da 25 kg anziché da 50 kg rappresenta da sola un intervento che può rendere trascurabile un rischio che altrimenti potrebbe condurre a ernie discali o patologie degenerative della colonna di carattere professionale". Senza dimenticare che l'organizzazione del lavoro, tuttavia, "qualora comprenda frequenti torsioni e flesso-estensioni del tronco, posture disagevoli e microclima caldo-umido può condurre ad un livello di rischio significativo. E' per questo motivo che, prima di procedere ad una quantificazione del rischio, è opportuno analizzare le modalità di lavoro per riprogettare eventualmente, con un approccio di tipo ergonomico e razionale, le postazioni di lavoro e le sequenze operative. Un ulteriore e semplice provvedimento per ridurre il rischio per la colonna vertebrale è 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";

- **movimenti ripetitivi**: indicatori di un possibile rischio di sovraccarico meccanico degli arti superiori "sono l'esecuzione dello stesso insieme di movimenti per cicli ripetuti di breve durata (generalmente inferiori ai 30 secondi), l'uso di forza più o meno intensa in aggiunta a quella necessaria per spostare il pezzo in lavorazione (come si usa fare nella lavorazione domestica di un impasto), la necessità di mantenere posizioni forzate ed innaturali delle mani con flessioni ed estensioni del polso fino a gradi estremi, gli impatti ripetuti effettuati con le mani. La presenza di uno o più di questi indicatori per lavori di durata superiore ad un'ora continuativa o alle due complessive nell'arco del turno lavorativo richiede una valutazione approfondita per stabilire se esista o meno un rischio per la salute. A titolo esemplificativo si segnala come l' attività di pizzaiolo si collochi in genere ad un livello di rischio elevato mentre quella di pasticciere ad un livello medio-lieve";

- **microclima**: "le condizioni termoigrometriche (temperatura, umidità e velocità dell'aria) possono in alcuni casi determinare un rischio per la salute";

- **rumore**: alcune valutazioni effettuate da alcune ASL della Lombardia in aziende del comparto della panificazione artigianale "hanno evidenziato un'esposizione quotidiana personale al rumore sempre e ampiamente al di sotto del valore di 80 dBA (livello oltre il quale il DdL deve mettere in atto provvedimenti tecnici, organizzativi e procedurali per ridurre il rischio)".

Ricordiamo, per concludere, che il manuale si sofferma anche sui fattori di rischio e sugli elementi di prevenzione in merito a:
- lavoro notturno;
- stress correlato al lavoro;
- presenza di lavoratrici madri;
- presenza di lavoratori minorenni;
- divieto di consumo di bevande alcoliche;
- divieto di fumo di tabacco;
- requisiti igienico-assistenziali (bagno-wc e spogliatoio);
- presenza eventuale di amianto nei forni (infatti "in passato la coibentazione dei forni veniva realizzata anche con materiali contenenti amianto");
- dispositivi di protezione individuale.

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