

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 13 - numero 2732 di mercoledì 2 novembre 2011

Rischi biologici: caseifici, cantine vinicole, frantoi e panificazione

Il rischio biologico nell'industria alimentare e delle bevande: i caseifici, le cantine vinicole, i frantoi e le attività di panificazione artigianale. Le fonti di pericolo, le vie di esposizione, gli effetti sulla salute e le misure di prevenzione.

Roma, 02 Nov ? Continuiamo con la presentazione delle trenta schede contenute nella pubblicazione Inail dal titolo " Il rischio biologico nei luoghi di lavoro - Schede tecnico-informative", una pubblicazione che ha l'obiettivo di favorire una valutazione adeguata del **rischio biologico** non solo negli ambienti di lavoro "tradizionalmente" più a rischio, ma anche in quelli dove questo spesso il rischio biologico viene sottovalutato.

Ricordiamo che ogni scheda, di cui noi riprendiamo solo alcuni punti, riporta per ogni ambiente di lavoro i punti critici e le fonti di pericolo biologico, le vie di esposizione, gli agenti biologici potenzialmente presenti negli ambienti di lavoro, gli effetti sulla salute, le misure di prevenzione e le informazioni sul monitoraggio ambientale.

Nei giorni passati abbiamo parlato di rischio biologico in asili nido, scuole e uffici, negli allevamenti e in altre attività come l'acquacoltura e la macellazione.

Oggi ci soffermiamo su ambienti di lavoro e attività che hanno a che fare con l'**industria alimentare e delle bevande**.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[SA019] ?#>

Rischio biologico nei caseifici

Queste le **fonti di pericolo biologico** nei caseifici: "latte contaminato, superficie del formaggio contaminata da muffe e acari, aerosol provenienti dalle vasche per il trattamento degli scarichi idrici".

In particolare in questa attività di lavoro i **punti critici** per il rischio biologico sono:

- "approvvigionamento e stoccaggio del latte;
- analisi in laboratorio del latte;
- stagionatura delle forme;
- trattamento scarichi idrici".

E gli effetti sulla salute possono essere: " sensibilizzazione allergica degli addetti, asma e rinite; infezioni da microrganismi patogeni potenzialmente presenti nel latte (salmonellosi, tubercolosi, brucellosi ecc.); infezioni da agenti patogeni presenti nell'impianto di depurazione degli scarichi idrici (epatite A, tetano, tifo, leptosirosi)".

Il documento propone alcune **misure di prevenzione e protezione**:

- "adeguata manutenzione degli impianti di condizionamento dell'aria, per evitare che vi si accumulino muffe;
- contenimento della polverosità;
- periodica sanificazione degli ambienti;
- fornitura individuale dei seguenti DPI: guanti, mascherina, grembiuli;
- periodica pulizia delle forme per evitare l'accumulo nell'ambiente di acari e miceti, da effettuarsi in una zona di lavoro separata dalle altre;
- profilassi vaccinale (se disponibile);
- adeguata informazione e formazione degli addetti sul rischio biologico;
- sorveglianza sanitaria per gli addetti al laboratorio di analisi".

Rischio biologico nelle cantine vinicole

Al di là delle differenze nel processo produttivo, che può subire variazioni a seconda del tipo di vino, i dati di letteratura per questa attività - come per altre relative alle industrie alimentari e delle bevande - sono "**relativi soprattutto alla qualità igienica dei prodotti, piuttosto che alla salute degli addetti**". Tuttavia, le condizioni microclimatiche che si instaurano nei locali di lavorazione e di stoccaggio dei prodotti (ad es. i livelli di umidità relativa, conseguenti all'impiego di acqua per la pulizia dei macchinari e della pavimentazione dei locali stessi), i materiali organici in lavorazione (uva e suoi derivati) e i processi di lavorazione stessa (fermentazione) possono favorire la rapida moltiplicazione di agenti biologici (batteri, muffe e lieviti) di origine ambientale oltre che, soprattutto, della microflora residente sui materiali organici in lavorazione".

Queste alcune **misure di prevenzione e protezione** per gli addetti:

- "manutenzione e pulizia degli impianti e delle apparecchiature;
- idonea ventilazione dei locali di lavorazione;
- adozione di procedure igieniche adeguate e corrette per la pulizia degli ambienti;
- controlli periodici delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, includendo anche controlli della qualità dell'aria e delle superfici negli ambienti confinati;
- utilizzo di indumenti dedicati all'attività lavorativa".

Rischio biologico nei frantoi

Anche in questo caso i dati di letteratura sono relativi soprattutto alla qualità igienica dei prodotti; "tuttavia, le condizioni microclimatiche che si instaurano nei locali, i materiali organici stoccati o in lavorazione (olive e loro derivati) e i processi di lavorazione stessa possono favorire la rapida moltiplicazione di microrganismi, quali batteri, muffe e lieviti sia di origine ambientale che derivati dai materiali in lavorazione, con potenziale esposizione degli addetti".

In particolare il ciclo di lavorazione delle olive "comporta il potenziale sviluppo e quindi dispersione ambientale di bioaerosol durante le fasi di lavaggio, defogliatura e frangitura con conseguente potenziale esposizione ad agenti biologici".

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

- "manutenzione ordinaria e pulizia degli impianti e delle apparecchiature;
- idonea ventilazione dei locali di lavorazione;
- rispetto dei tempi di conservazione delle olive in frantoio;
- adozione di procedure adeguate per la pulizia degli ambienti;
- utilizzo di indumenti dedicati alla attività lavorativa".

Rischio biologico nella panificazione artigianale

Ricordando che le fonti di pericolo biologico sono relative a materie prime (cereali, farine), rifiuti organici, tessuti, artropodi (acari, insetti infestanti), questi i **punti critici** e le **mansioni a rischio**:

- impasto**: fornaio;
- formatura**: fornaio;
- preparazione farcitura**: fornaio, pasticciere e pizzaiolo;
- farcitura**: fornaio, pasticciere e pizzaiolo.

Per prevenire gli **effetti sulla salute** (infezioni delle vie respiratorie e cutanee, allergie a carico dell' apparato respiratorio e della cute, principalmente delle mani e degli arti superiori), concludiamo con alcune **misure di prevenzione e protezione**:

- "buone pratiche igieniche;
- procedure di disinfezione e disinfestazione dei locali;
- procedure per la manutenzione ordinaria e pulizia delle apparecchiature;
- ventilazione dei locali, al termine delle lavorazioni e possibilmente durante le pause di lavoro;
- gestione del layout dei locali di lavoro: dislocazione delle materie prime e delle attrezzature in modo da ridurre al minimo gli spostamenti di materie e i passaggi degli operatori; posizionamento dei contenitori dei rifiuti organici lontano dalle postazioni per cui non sono strettamente necessari;
- porre particolare attenzione ai tessuti (asciugamani, strofinacci) prevedere la sostituzione e l'invio giornaliero al lavaggio;
- azione formativa e di sensibilizzazione del personale dipendente sul rischio biologico;
- utilizzo di indumenti protettivi;
- utilizzo dei DPI specifici nello svolgimento delle operazioni in caso di sensibilizzazione".

Inail, " Il rischio biologico nei luoghi di lavoro - Schede tecnico-informative", curato da Liliana Frusteri (CONTARP Inail) ?
Edizione 2011 (formato PDF, 15.37 MB).



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it