PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 3 - numero 392 di martedì 04 settembre 2001

Rischio...acari

Quali sono le condizioni che favoriscono la diffusione degli acari? Quali le categorie piu' a rischio di allergopatie professionali?

Il periodico "Dati Inail" ha pubblicato una interessante riflessione riguardante gli acari della polvere negli ambienti di lavoro.

Il D.P.R.336/94 (Allegato IV) include gli "acari delle derrate" tra le fonti di rischio dell'asma bronchiale e delle alveoliti allergiche.
Questo tipo di acari si ciba di derrate quali formaggi, cereali, dolciumi, salumi. Gli ambienti nei quali tali alimenti sono trattati possono essere infestati dagli "acari delle derrate", sono, quindi, i lavoratori di molini, caseifici, mangimifici, salumifici le categorie professionali piu' esposte al rischio.

Maggiore diffusione rispetto agli "acari delle derrate" hanno, invece, gli "acari dermatofagoidi", che si cibano di derivati cutanei dell'uomo, residui alimentari e muffe.
Questi acari sono in grado di diffondere nell'ambiente particelle allergizzanti che possono essere inalate.

L'habitat ideale per la proliferazione di acari, sia a livello domestico sia a livello di ambienti di lavoro, sono gli ambienti caldo umidi e poco areati nei quali le concentrazioni possono raggiungere livelli in grado di scatenare una reazione allergica.

Le condizioni nelle quali gli acari si sviluppano sono umidita' compresa tra il 60% e l'80%, temperatura tra i 15° ed i 30°C ed una sufficiente quantita' di "cibo".

Il periodico "Dati Inail" individua nell'aumentata percentuale di tempo trascorso in ambienti chiusi (case, uffici, palestre..) e nelle abitazioni con un "eccessivo isolamento termico" condizioni che possono "rientrare tra i fattori responsabili dell'aumento di allergie da acari registrato negli ultimi anni".

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

www.puntosicuro.it