PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4079 di giovedì 14 settembre 2017

Sicurezza nella produzione di parmigiano, mozzarella, ricotta e burro

La tutela della salute e della sicurezza nei caseifici e i possibili rischi per la sicurezza nella trasformazione di latte pastorizzato in mozzarelle, di latte crudo in Parmigiano Reggiano e nella produzione di ricotta, panna e burro.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A38] ?#>

Bologna, 14 Set ? Nei **caseifici**, sia che si abbia a che fare con opifici di attività lattiero-casearie o con stabilimenti industriali dove ha luogo la trasformazione del latte in burro e formaggio, sono presenti molti fattori di rischio per gli operatori che vi operano. Ad esempio in relazione alle mansioni svolte, alle fasi di lavorazione e all'utilizzo di specifiche macchine, attrezzature e impianti.

Ci soffermiamo oggi in particolare sulle attività di trasformazione del latte in **mozzarelle** o in **parmigiano reggiano** e sulla produzione di **ricotta** e **burro** con riferimento al documento " Settore agroalimentare_I caseifici", correlato al progetto Impresa Sicura, un progetto multimediale - elaborato da EBER, EBAM, Regione Marche, Regione Emilia-Romagna e Inail ? che è stato validato dalla Commissione Consultiva Permanente come buona prassi nella seduta del 27 novembre 2013.

Iniziamo parlando brevemente della **trasformazione di latte pastorizzato in mozzarelle**.

Nel documento si indica che sono possibili attività/situazioni a rischio che coinvolgono le seguenti macchine, attrezzature o impianti: caldaie polivalenti; coclea a doppia elica; tavoli per il taglio della cagliata e la formatura della mozzarella; linea di formatura delle mozzarelle (vari tipi e formati).

E questi sono i possibili **rischi per la sicurezza**:

- **manipolazione di materiali ad elevata temperatura**: "durante la filatura e formatura manuale della mozzarella, precedentemente riscaldata, l'addetto è sottoposto al rischio di scottature". Prevenzione: "indossare guanti e grembiuli in lattice, pause, informazione e formazione degli addetti";

- **lavoro in prossimità di organi meccanici in movimento**: "la coclea per l'avanzamento della cagliata e tutte le parti in movimento della linea di filatura e formatura delle mozzarelle possono comportare rischio di presa e trascinamento". Prevenzione: "segregazione delle parti in movimento con ripari fissi o muniti di dispositivo di interblocco se raggiungibili dall'operatore durante il normale funzionamento".

Veniamo invece alla **trasformazione di latte crudo in Parmigiano Reggiano**.

Il documento indica che analizzando il processo di trasformazione del latte bovino in formaggio Parmigiano Reggiano "spiccano, tra i rischi professionali più evidenti, quelli derivanti da situazioni in grado di provocare infortuni sul lavoro. Nell'ultimo decennio, però, l'evoluzione della tecnologia ed una maggiore cultura della prevenzione, pur nel rispetto dell'artigianalità della produzione, hanno reso disponibili nuove attrezzature utili a limitare, in maniera significativa, le condizioni di rischio infortunistico, anche per gli infortuni 'da sforzo'".

Queste le **principali cause di infortuni in caseificio**: caduta dall'alto, scivolamenti e cadute in piano; contatto accidentale con sostanze pericolose; elettrocuzione; contatto accidentale con organi in movimento di macchine e impianti; sforzo eccessivo dovuto per lo più a movimentazione manuale di carichi pesanti e all'adozione di posture incongrue nello svolgimento di operazioni prevalentemente manuali o senza l'uso di ausili comunque messi a disposizione. In particolare: sollevamento di carichi in condizioni non ideali; sforzi ripetuti; posture e movimenti incongrui ripetuti".

Riguardo al Parmigiano Reggiano sono presentate le macchine/attrezzature più pericolose e gli eventuali rischi per la sicurezza con riferimento a diverse fasi di lavorazione:

- approvvigionamento e primo trattamento del latte;

- cagliatura, spinatura, cottura ed estrazione;

- salatura;

- stoccaggio, stagionatura, espertizzazione e marchiatura.

Riportiamo i possibili rischi per la sicurezza nella **fase di cagliatura, spinatura, cottura ed estrazione**:

- **transito su pavimenti resi scivolosi**;

- **lavoro in prossimità di organi meccanici in movimento**.

Questi sono invece i possibili rischi nella **fase di salatura**:

- **transito su pavimenti resi scivolosi**;

- **caduta**: "è possibile cadere all'interno delle vasche se queste non raggiungono per le loro caratteristiche costruttive intrinseche l'altezza di almeno 1 metro. Lo stesso vale per le fosse aperte nel pavimento". Prevenzione: "le vasche devono essere dotate di parapetto alto almeno 1 metro. lo stesso dicasi per le fosse aperte nel pavimento in cui vengono immessi i contenitori a ripiani per essere riempiti di forme".

Riprendiamo, infine, i possibili rischi della **fase di stoccaggio, stagionatura, espertizzazione e marchiatura**:

- **transito su pavimenti resi scivolosi**;

- **lavoro in prossimità di organi meccanici in movimento**: "soprattutto in riferimento alle macchine 'carica/scarica forme' in automatico e le pulitrici, sia manuali che automatiche". Prevenzione: "protezione dal contatto con organi pericolosi in movimento, con particolare attenzione alle operazioni di introduzione manuale delle forme e di regolazione o ripristino-macchina in caso di blocco";

- **caduta dall'alto**: "le operazioni di stoccaggio, pulitura, espertizzazione e marchiatura delle forme nel magazzino di stagionatura possono comportare la necessità di raggiungere postazioni in altezza, con conseguente rischio di caduta dall'alto". Prevenzione: "tutti i dispositivi che consentono di portare persone e cose in quota devono operare solo nel rispetto delle più rigide norme di sicurezza antinfortunistica". Si ricorda che le caratteristiche minime di sicurezza dei 'ponti sviluppabili (PS)' o delle ' piattaforme di lavoro mobili elevabili (PLE)' sono state "oggetto di un protocollo specifico messo a punto dal Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPSAL) e dal Servizio Sicurezza Impiantistica e Antinfortunistica (SSIA) dell'Azienda USL di Reggio Emilia". E si indica che a seconda delle situazioni possono essere necessari DPI. Ad esempio si segnala che "normalmente l'uso del DPI anticaduta è un obbligo nell'uso delle PLE, ma le indicazioni fornite dalle istruzioni per l'uso in questi casi particolari (es. uso tra due file di assi sovrapposte o 'scalere' con distanza inferiore a 15 cm tra la pedana e la 'scalera') possono derogare da quest'obbligo".

Arriviamo invece alla **produzione di ricotta**.

Le possibili attività/situazioni a rischio che coinvolgono macchine, attrezzature o impianti, possono riguardare:

- la caldaia a doppio fondo;

- la scrematrice.

Tra i possibili rischi per la sicurezza il documento si sofferma ancora sul **transito su pavimenti resi scivolosi**.

Infatti "in tutti i reparti di produzione del caseificio il pavimento tende a bagnarsi e sporcarsi di grasso, ma in questo reparto il problema può essere maggiore rispetto altri reparti, specie quando si verifichino sgocciolamenti durante l'operazione manuale di prelievo della ricotta con mestolo forato, con il quale si trasferisce il prodotto dalla superficie del bagno di siero caldo alle fustelle di raccolta. In tali situazioni il pavimento può diventare molto scivoloso per la natura grassa del liquido che può sgocciolare sul pavimento". E al di là di quanto già riportato nel documento a proposito della fase di sanificazione, si sottolinea che tra le varie le misure di prevenzione "nel reparto di produzione della ricotta può essere necessario un pavimento che abbia maggiori caratteristiche di antiscivolosità".

Concludiamo con qualche breve cenno alla **produzione di panna e burro di caseificio**.

In questo caso si ricorda che possibili attività che possono comportare rischi per la sicurezza riguardano l'uso della zangola, una centrifuga a moto verticale.

Riprendiamo, anche per questa particolare produzione, i possibili **rischi per la sicurezza**:

- **transito su pavimenti resi scivolosi**;

- **lavoro in prossimità di organi meccanici in movimento**: "la zangola è un'attrezzatura rotante che presenza anche parti sporgenti". Prevenzione: "segregazione totale attuabile con recinti e cancelli delle parti in movimento. Sul cancello di accesso all'intera zona pericolosa dovrà essere istallato un dispositivo di interblocco che non consenta l'apertura del cancello fino al completo arresto della macchina (interblocco con ritardo all'apertura) Se l'inerzia della macchina è praticamente inesistente potrà essere prevista una barra di protezione installata sul fronte della macchina che interrompa immediatamente il moto all'atto del suo inserimento".

Ricordiamo, infine, come sottolineato più volte nel documento, che le attività/situazioni che coinvolgono macchine, attrezzature o impianti nella produzione di panna e burro di caseificio "possono comportare anche rischi per la salute".

Il sito " Impresa Sicura": l'accesso via internet è gratuito e avviene tramite una registrazione al sito.

Commissione Consultiva Permanente per la salute e sicurezza sul lavoro - Buone Prassi -Documento approvato nella seduta del 27 novembre 2013 ? Impresa Sicura

RTM

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it