PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 12 - numero 2427 di lunedì 28 giugno 2010

Sicurezza e salute nella panificazione, pasticceria e confetteria

Indicazioni per la sicurezza e la tutela della salute del personale del comparto panificazione, pasticceria e confetteria. Fattori nocivi per la salute, comportamenti sicuri, allergia e asma da farina, macchinari e prevenzione.

google_ad_client

Una serie di documenti prodotti in Svizzera dalla Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL) partono dal presupposto, difficilmente smentibile, che "non c'è infortunio senza causa", che gli infortuni di lavoro possono essere evitati conoscendone le cause e applicando idonee misure di prevenzione.

Un'analisi accurata di cause e misure precauzionali è stata fatta dal CFSL in diversi comparti lavorativi. PuntoSicuro ha presentato in passato alcuni documenti relativi al settore della vendita e al settore della cura dei tessuti.
Continuiamo presentando l'aggiornamento di un documento CFSL - disponibile sul sito di Suva - dal titolo "**Sicurezza e tutela della salute nel settore della panificazione, della pasticceria e della confetteria**".

Il documento - dopo un'introduzione generale sulle cause degli infortuni, sui costi sociali e sui dati relativi agli infortuni in Svizzera ? vuole far conoscere i pericoli associati a queste attività, proporre delle soluzioni e fornire suggerimenti utili per incrementare la sicurezza sul lavoro.

Gli **elementi centrali di un sistema di sicurezza efficace**, anche nell'ambito della panificazione, pasticceria e confetteria, sono - secondo il CFSL - la "sicurezza delle attrezzature e degli apparecchi tecnici, l'ottima organizzazione delle fasi di lavoro, la formazione e l'addestramento del personale e il comportamento rispettoso della sicurezza di tutti gli addetti ai lavori". Questi elementi non solo migliorano la sicurezza ma "contribuiscono anche a favorire il benessere e la motivazione del personale" con conseguente incremento dell'efficienza e qualità dell'attività lavorativa.
Nel capitolo relativo all'importanza di stabilire regole chiare per tutti i lavoratori viene fornito un esempio di **istruzioni di lavoro**:
- "per spolverare utilizzare solo farine speciali (lavorazione della pasta);
- indossare la maschera di protezione (ad es. durante la fase di pesatura della farina, durante la pulizia);
- asciugare subito il pavimento sul quale sono stati versati dei liquidi;
- indossare gli occhiali e i guanti di protezione quando si usano detergenti e liscive".
Tuttavia è evidente che la sicurezza dipende anche dall'acquisto di "macchinari e apparecchi conformi alle norme di sicurezza e che non presentino carenze evidenti".

Fattori nocivi per la salute
Il documento individua gli eventuali fattori nocivi per la salute dei lavoratori. Ne riportiamo alcuni:
- **intossicazioni**: "l'uso di detergenti ad elevato potere causticante possono comportare gravi danni alla salute se entrano in contatto diretto con la pelle o con gli occhi o semplicemente se i loro vapori vengono inalati. Per questo motivo è importante leggere attentamente le schede di sicurezza e istruire i dipendenti sui punti più importanti (primo soccorso, misure di protezione, manipolazione, dosaggio)";
- **ergonomia**: "banchi di lavoro troppo bassi, ossia adottare una postura innaturale, tecnica scorretta di sollevamento e trasporto carichi, staccare porzioni troppo grandi di impasto dalla vasca dell'impastatrice: tutti questi fattori possono causare danni

posturali o dorsali e affaticamento precoce. Inoltre, il sudare, se associato a passaggi frequenti tra zone calde (forno) e zone fredde (celle frigorifere/congelazione), può essere pericoloso per la salute";
- **rumore**: "il rumore provocato dallo spostamento di teglie e carrelli portatelai e di altre sorgenti con valori di rumorosità superiori a 85 d(B)A può causare danni irreversibili all'udito.
Per questo motivo bisogna ridurre il più possibile le fonti di rumore";
- **asma del panettiere**: "le farine e i coadiuvanti per la panificazione sono considerati sostanze pericolose a causa del loro potere allergizzante". "La preesistenza di un'allergia (ad es. raffreddore da fieno) o una patologia ereditaria possono aumentare il rischio di contrarre una patologia da farina; pertanto, è fondamentale che prima della formazione professionale venga svolto un esame accurato di idoneità professionale. È possibile ridurre la formazione di polvere nei forni di panificazione utilizzando farine scarsamente polverose, tecniche di lavoro che non formano molta polvere e adottando altri espedienti tecnici";
- **malattie cutanee**: la pelle, soprattutto quella delle mani, è costantemente esposta a causa del contatto diretto con la farina, i detersivi e i disinfettanti. Per questo motivo è particolarmente importare avere sempre cura della pelle".

Configurazione del posto di lavoro e comportamenti sicuri
Il documento indica che molti pericoli "si possono evitare utilizzando i DPI, creando posti di lavoro ergonomici e organizzando correttamente i lavori". Inoltre con appropriati indumenti di protezione "si impedisce che il personale rimanga afferrato nelle macchine e si ferisca" e con scarpe robuste e con suole antisdrucciolo "si evitano le cadute".
Il rispetto delle norme di sicurezza, il mantenimento dell'ordine nel posto di lavoro e un buon microclima contribuiscono notevolmente al benessere e alla salute dei lavoratori.

Allergie
Per ridurre il rischio di un'allergia da farina "bisogna formare poca polvere durante il lavoro, lavorare con macchinari e impianti a ciclo chiuso (dotati di coperture), separare i locali polverosi da quelli poco polverosi e impiegare adeguati impianti di aspirazione".
Per evitare poi di "trasportare le polveri di farina dal luogo di lavoro a casa bisogna fare una doccia prima di lasciare il lavoro e riporre gli indumenti di lavoro e quelli civili in armadietti separati". Inoltre si ricorda che "dopo il lavoro è consigliato pulire delicatamente la pelle e applicare uno strato di crema idratante e rigenerante".
Vediamo in breve alcune **misure per prevenire l'asma da farina**:
- "informare i lavoratori sul problema delle allergie (istruzioni);
- ridurre i picchi di esposizione prestando molta attenzione durante il lavoro, ad es. impastare lentamente, cautela quando si pesa l'impasto, ecc.;
- se l'impasto è troppo morbido aggiungere la farina molto lentamente;
- utilizzare i coadiuvanti per la panificazione sotto forma di granuli, in forma pastosa o liquida;
- per spolverare utilizzare farine speciali che formano poca polvere;
- se la formazione di polvere è notevole, utilizzare una maschera per polveri fini del tipo FFP2;
- impiegare impianti a ciclo chiuso;
- pulire l'ambiente di lavoro solo con gli aspirapolvere indicati per la classe di polvere M. Non usare l'aria compressa;
- non portare la polvere di farina a casa;
- adottare adeguate misure di ventilazione".

Macchine
Solo se le macchine e le installazioni sono messe in sicurezza, prevenire gli infortuni è possibile. È importante:
- "dare periodicamente istruzioni di lavoro chiare";
- "verificare periodicamente l'efficacia dei dispositivi di protezione";
- evitare di "disattivare i dispositivi di protezione o certi componenti di sicurezza";
- "installare e usare solo macchine conformi alle norme di sicurezza";
- utilizzare le macchine secondo la destinazione d'uso e le indicazioni del costruttore;
- per "ridurre la formazione di polvere utilizzare possibilmente dei macchinari chiusi" e "per le operazioni di pulizia utilizzare degli aspiratori con filtri per polveri fini".

Rimandiamo i nostri lettori alla lettura integrale del documento del CFSL svizzero, sia per la ricchezza di informazioni che per la presenza di diverse foto esplicative delle misure di prevenzione attuabili nel comparto della panificazione, della pasticceria e della confetteria.

N.B.: Gli eventuali riferimenti legislativi contenuti nel documento originale riguardano la realtà svizzera, i suggerimenti

indicati sono comunque utili per tutti i lavoratori.

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (Svizzera) "Sicurezza e tutela della salute nel settore della panificazione, della pasticceria e della confetteria", scritto da un gruppo di lavoro CFSL: Johann Haas, Daniel Jakob, Gerd Kabosch, Markus Rutsch, Armin Zimmermann (formato PDF, 747 kB).

Tiziano Menduto

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it