

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 11 - numero 2137 di mercoledì 01 aprile 2009

Sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare

Disponibile in rete un opuscolo informativo, dall'Azienda USL di Modena, sulle misure di prevenzione e i rischi nel distretto delle carni: esposizione ad agenti chimici e biologici, tipologie di infortuni. In lingua italiana, inglese ed araba.

Publicità

Nel mese di gennaio 2009 è stato pubblicato, ed è ora disponibile in rete, un opuscolo informativo, tradotto in inglese e arabo, sulla sicurezza alimentare e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Questo opuscolo dal titolo "**Sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare**" è rivolto in particolare ai lavoratori stranieri occupati nelle aziende e nelle cooperative di facchinaggio del distretto delle carni di Castelnuovo Rangone ed è stato curato dal Servizio Veterinario e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL di Modena.

Sintetico ma ricco di informazioni preziose per i lavoratori, oltre a informare sull'organizzazione della prevenzione e sui rischi dà anche precise informazioni in merito alle misure di prevenzione.

Le misure preventive in relazione al **rischio da esposizione ad agenti chimici**:

- ? "conoscere tutte le sostanze ed i preparati utilizzati ed i loro effetti sulla salute e sicurezza;
? verificare l'etichettatura e le schede dei dati di sicurezza;
- ? utilizzare attrezzature per le pulizie aspiranti ed evitare diffusione di polveri, vapori e gas;
- ? utilizzare adeguati Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) per il corpo, per le mani e per le vie respiratorie;
? rispettare le procedure di sicurezza (ad esempio non mescolare sostanze diverse)".

Le misure preventive in relazione al **rischio da esposizione ad agenti biologici**:

- ? "manutenzione e controllo periodico di impianti e attrezzature;
- ? accurata pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
? formazione specifica di lavoratori e preposti;
- ? utilizzo di adeguati dispositivi di protezione individuale (guanti e visiere);
? uso strettamente personale dei coltelli di lavoro;
- ? corretta pulizia e sanificazione di ambienti, attrezzature, indumenti e dispositivi di protezione individuale, a cura della ditta;
? uso di salviette asciugamani in carta;
- ? uso di distributori di sapone e di rubinetti azionati a pedale e sistemi di "apertura porte" non manuale;
- ? uso di armadietti a doppio scomparto in cui riporre separatamente gli indumenti civili e quelli da lavoro;
? controlli sanitari, ed eventuali vaccinazioni, specifici".

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

.

Il documento ricorda anche che da "indagini effettuate dalla AUSL nel settore lavorazione carni emergono, come frequenza e gravità, le seguenti **tipologie di infortuni**:

? ferite da coltello;

- ? traumi da caduta;
- ? lesioni da sforzo alla colonna vertebrale ed agli arti superiori;
- ? lesioni traumatiche da giostre, carrelli e carrelli elevatori (muletti)".

Per tutte queste tipologie di infortunio vengono indicate le indicazioni di prevenzione più idonee.

Ad esempio, per quanto riguarda i **coltelli**, si invita a:

- ? "utilizzare coltelli con impugnature adatte alle caratteristiche dell'addetto e protezione antiscivolo;
- ? provvedere a frequente affilatura e divieto d'uso di lame con punte eccessivamente assottigliate;
- ? prevedere spazi sufficienti al compito";
- ? un'adeguata informazione, formazione e addestramento degli addetti;
- ? usare dispositivi di protezione individuali adeguati (per arti superiori, arti inferiori, torace e addome).

Questo **l'indice** del documento:

- sicurezza sul lavoro;
- prevenzione di rischi e danni da lavoro;
- soggetti della prevenzione aziendale;
- rischio da esposizione ad agenti chimici per i lavoratori;
- rischio da esposizione ad agenti biologici per i lavoratori;
- misure di protezione dei lavoratori e sorveglianza sanitaria;
- impianti, attrezzature e strumenti di lavoro;
- compiti e funzioni degli organi di controllo;
- dispositivi di protezione individuale;
- infortuni e indicazioni di prevenzione;
- lesioni da sforzo, malattie da lavoro e azioni correttive;
- pericoli degli alimenti;
- batteri;
- fonti di contaminazione;
- igiene del personale;
- personale, igiene delle mani;
- igiene personale;
- sanificazione, detersione;
- sanificazione, disinfezione;
- sanificazione;
- lotta agli animali indesiderati e infestanti;
- rifiuti;
- schema lavorazioni.

"Sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare", Antonio Lauriola, Morena Piumi, Renato Di Rico, Arcangelo Migliore - Azienda USL Modena (formato PDF, 2.9 MB).

Tiziano Menduto



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it