PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4013 di venerdì 19 maggio 2017

Comparto panificazione: rischio chimico ed esposizione a polveri

Indicazioni per la valutazione dei rischi secondo il modello delle procedure standardizzate nel comparto della panificazione. Focus sui rischi chimici, sull'esposizione alle polveri di farina, sulle operazioni a maggior rischio e sulla prevenzione.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A95] ?#>

Pistoia, 19 Mag ? Nel **comparto della panificazione** oltre al rischio correlato all' esposizione alle farine, che può provocare patologie allergiche o respiratorie, ma anche favorire incendi ed esplosioni, ci sono altri rischi correlati all'**esposizione ad agenti chimici**. Ad esempio in relazione alle attività di pulizia degli ambienti di lavoro e all'inalazione e/o contatto con prodotti pericolosi.

Per affrontare brevemente il tema del rischio chimico nel comparto dei panificatori possiamo fare riferimento al documento - prodotto dall' Azienda USL 3 di Pistoia (ora Azienda USL Toscana centro) in collaborazione con OPTA (Organismo paritetico territoriale dell`artigianato) Pistoia e associazioni datoriali e sindacali ? dal titolo "**Salute e sicurezza nei panifici: indicazioni per la valutazione dei rischi secondo il modello delle procedure standardizzate**". Una pubblicazione che prende spunto dal documento ministeriale che definisce le procedure standardizzate cercando di adattarlo alle esigenze del comparto dei panificatori: uno "strumento semplice ed efficace per il processo della valutazione dei rischi all'interno delle piccole imprese", che tuttavia "non esaurisce l'esame di tutti i rischi che si possono presentare e non definisce l'esito di tale processo, che deve essere verificato caso per caso".

Rimandando alla lettura del primo articolo di presentazione del documento che si sofferma sull'esposizione a polvere di farina e sulle misure di prevenzione dei rischi per la salute, ci soffermiamo innanzitutto su quanto indicato riguardo ai **rischi chimici correlati alle attività di pulizia**.

Nel documento si ricorda che in queste attività ci può essere inalazione e contatto con i prodotti pericolosi utilizzati, ad esempio in riferimento all'uso di detergenti, disinfettanti, disincrostanti, ...

In particolare i **disincrostanti** sono "prodotti acidi forti (muriatico, fosforico, solforico e formico), quindi pericolosi, da usare con molta attenzione e solo se assolutamente necessario, comunque sempre indossando i DPI".

Sono riportate anche alcune **misure di prevenzione e protezione**:

- "prediligere l'acquisto di prodotti con pericolosità bassa, anche a base naturale;

- assicurarsi l'etichetta sia intatta e ben visibile la classificazione di pericolo;

- evitare l'uso dei prodotti a contatto con superfici calde;

- nella scelta dei detergenti individuare prodotti di semplice composizione senza l'aggiunta di coloranti o profumi;

- non miscelare mai prodotti fra di loro, se questo non è previsto in etichetta;

- informazione e formazione degli operatori addetti sui rischi e sulle modalità di lettura dell'etichetta;

- uso di dispositivi di protezione individuale quali guanti, occhiali, mascherine ecc".

Un allegato della pubblicazione è dedicato proprio alla **valutazione del rischio chimico** nel settore, con particolare riferimento all'**esposizione a polveri** e alle malattie a carico dell'apparato respiratorio determinate dall'inalazione di polveri di farina di frumento e/o additivi aggiunti all'impasto.

Si indica, infatti, che la **farina** è un prodotto naturale che "contiene varie sostanze che possono causare allergie, sensibilizzazioni respiratorie e, all'aumentare dell'esposizione, asma. I fattori che contribuiscono all'insorgenza delle patologie sono le cattive condizioni igienico-ambientali, la scarsa pulizia degli ambienti e la mancanza di procedure per la gestione del rischio, soprattutto nelle aziende artigianali".

Si segnala poi che le **operazioni a maggior rischio espositivo** sono quelle relative al "caricamento delle macchine impastatrici (che nel caso dei forni artigianali viene effettuato manualmente dall'operatore mediante svuotamento dei sacchi di farina all'interno del contenitore), seguite da quelle della preparazione dell'impasto e della pulizia degli ambienti di lavoro. In queste fasi dunque bisogna avere particolare cura nell'applicazione delle misure di prevenzione e protezione atte ad evitare l'inalazione di polveri di farina".

Queste alcune **misure di tutela** che "se intraprese riducono il rischio di esposizione da un livello elevato ad uno medio-basso, ciò non esclude la necessità di una valutazione più approfondita per determinare l'entità del rischio":

- installazione di appositi silos "nei quali la farina viene conservata e da cui giunge direttamente all'interno dell'impastatrice mediante un sistema automatizzato azionato dall'operatore";

- "l'operazione di svuotamento dei sacchi nell'impastatrice viene effettuata in maniera tale da evitare la creazione di nubi di farina";

- "le operazioni di pulizia vengono effettuate evitando lo spolveramento con tecniche manuali ma utilizzando macchine aspiratrici";

- "gli operatori seguono le istruzioni ricevute al fine di limitare la formazione di nubi di polvere durante la manipolazione della farina";

- si evita che "sui tavoli durante la spolveratura manuale non si formino nubi eccessive di polvere".

Concludiamo riportando alcuni **provvedimenti** che gli operatori possono adottare per migliorare la prevenzione:

- "attivare l'eventuale sistema di captazione (aspirazione) della polvere;

- maneggiare con cura i prodotti confezionati (sacchi) riducendo al minimo l'altezza al di sopra della base del contenitore in cui vengono versati;

- aprire con cura le confezioni nella base del contenitore (es. bacinella) e versarne il contenuto lentamente per contenere la dispersione di polvere all'interno della stessa;

- utilizzare dei coperchi sulle macchine, anche temporanei, per ridurre al minimo le aperture limitando fuoriuscite polvere;

- effettuare operazioni di spolveratura manuale con cura per evitare la dispersione di polvere, utilizzando la farina in piccoli quantitativi".

In un prossimo articolo ci soffermeremo sull'esposizione a farine in relazione ai rischi di incendio ed esplosione.

Azienda USL 3 di Pistoia, " Salute e sicurezza nei panifici: indicazioni per la valutazione dei rischi secondo il modello delle procedure standardizzate", a cura del servizio di Prevenzione Igiene e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro (PISLL) USL 3 di Pistoia, in collaborazione con OPTA Pistoia, Ebiter, RSLT presso OPTA Pistoia, Confcommercio, Confartigianato, CNA, Datori di lavoro rappresentanti di categoria, ver. PT20130606 (formato PDF, 1.57 MB).

RTM

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

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

www.puntosicuro.it