

# ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4078 di mercoledì 13 settembre 2017

## Comparto panificazione: prevenire i rischi di esplosione delle polveri

*Indicazioni per la valutazione dei rischi secondo il modello delle procedure standardizzate nel comparto della panificazione. Lista di controllo e rischi da atmosfere esplosive correlati all'esposizione a polveri combustibili.*

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS0A96] ?#>

Pistoia, 13 Set ? Il Titolo XI dell'attuale Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) disciplina i provvedimenti che le aziende devono assumere per valutare e prevenire i **rischi da atmosfere esplosive**, cioè miscele in aria di sostanze infiammabili allo stato di gas, vapori, nebbie e/o polveri a condizioni atmosferiche. E sappiamo che questo rischio è presente nel **comparto della panificazione** per la presenza di polveri combustibili create, ad esempio, da farina di grano o zucchero.

Per affrontare i rischi delle atmosfere esplosive 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. La pubblicazione è 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".

Un allegato del documento è proprio dedicato alla **valutazione del rischio esplosione** nel comparto della panificazione e ricorda, con riferimento al D.Lgs. 81/2008, alcuni **obblighi dei datori di lavoro**.

I datori di lavoro devono "individuare le sostanze che possono formare atmosfere esplosive e costituire quindi rischio di esplosione nella propria attività e, se esistenti:

- suddividere in "zone" le aree a rischio in base alla probabilità di presenza di atmosfera esplosiva;
- adottare misure di sicurezza tecniche ed organizzative specifiche;
- fissare misure e modalità di coordinamento delle imprese esterne;
- elaborare un documento sulla protezione contro le esplosioni (parte integrante del documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17, comma 1, D.Lgs. 81/08)".

L'allegato ricorda in particolare che le polveri delle sostanze organiche naturali, "quali la farina di grano e lo zucchero sono combustibili e possono dare luogo sia ad incendi che ad esplosioni".

E Le **sostanze principali dalle quali discende il pericolo di esplosione** nelle imprese del comparto, formato per lo più da aziende artigianali, sono costituite da: gas naturale (metano) per l'alimentazione di forni di cottura per prodotti alimentari; farina di grano; zucchero.

Si ricorda anche che per le polveri di farina di grano e di zucchero, "la possibilità di formare atmosfere esplosive e la sensibilità a fonti di accensione è tanto maggiore quanto è minore la grandezza media delle particelle (granulometria)".

Nell'allegato è poi presente una "**lista di controllo**" che ha l'obiettivo di aiutare i datori di lavoro, in particolare di piccole imprese (non industriali), con attività di panificazione-pasticceria preesistenti al primo luglio 2003 ad assolvere all'obbligo della valutazione dei rischi di esplosione.

Si ricorda, infatti, che le attività iniziate successivamente al primo luglio 2003 (data di entrata in vigore della direttiva europea 1999/92/CE), devono "avere tenuto in considerazione gli obblighi di protezione da atmosfere esplosive sia nella scelta delle attrezzature (apparecchi, impianti) e dei luoghi di lavoro che nella organizzazione del lavoro e dovrebbero quindi presentare minori difficoltà nell'applicazione delle misure di sicurezza rispetto ad una attività preesistente". Tuttavia il documento può costituire un "valido riferimento anche per le attività di panificazione-pasticceria nate successivamente al 01.07.2003".

Riprendiamo dalla lista di controllo alcune indicazioni che possono favorire la **prevenzione di incendi ed esplosioni** in relazione alla presenza di polveri combustibili.

Ad esempio si indica che nei **locali di deposito** i sacchi di farina e di zucchero devono essere "integri, chiusi e depositati e/o movimentati con modalità tali da considerare ragionevolmente non prevedibili cadute con fuoriuscita del prodotto contenuto". E gli strati di polvere o liquidi infiammabili versati accidentalmente devono essere "rapidamente rimossi dagli operatori che hanno ricevuto adeguate istruzioni".

Ed è bene che il locale di deposito delle sostanze che possono formare atmosfere esplosive sia "separato dal locale di lavorazione nel quale sono conservate solo le quantità necessarie per lo svolgimento regolare del lavoro".

Riguardo alle possibili **misure organizzative**, la lista chiede di controllare se gli operatori "seguono le istruzioni ricevute al fine di limitare la formazione di nubi di polvere durante la manipolazione della farina e dello zucchero". E si indica che "la spolveratura manuale su macchine per la formatura (stiramento, spezzatura, ...) non dovrebbe essere effettuata, in quanto tali macchine sono già dotate di una piccola vasca superiore che effettua la spolveratura in modo automatico durante il funzionamento".

Questi alcuni **provvedimenti** che possono adottare gli operatori:

- "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;

- avviare le macchine (es. impastatrici e mescolatrici planetarie) alla loro velocità minima per un tempo adeguato (es. 120 s) prima che possa essere innescata una velocità superiore;

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

Nelle **fasi di pulizia** è bene evitare il più possibile depositi di polvere e la polvere deve essere aspirata senza sollevarla in aria. Si ricorda che "se si utilizzano aspiratori, questi non devono costituire sorgente di accensione dell'atmosfera esplosiva (gli aspiratori ordinari, anche se industriali, non sono adatti ad aspirare polveri combustibili in quanto possiedono potenziali sorgenti di accensione interne ed esterne)".

#### **Altre misure:**

- è bene attuare, far conoscere e far rispettare il divieto di fumo;

- formare e informare i lavoratori anche sui pericoli dovuti alle atmosfera esplosive al momento della loro assunzione (prima che inizino a lavorare), di un loro trasferimento o di una loro assegnazione da altra attività, dell'introduzione o del cambiamento di una attrezzatura di lavoro o dell'introduzione di una nuova tecnologia e ad intervalli regolari;

- per evitare l'accumulo di carica elettrostatica, è bene che i lavoratori indossino "abiti in cotone e calzature idonee ("in generale, le calzature realizzate con materiali naturali come il legno o il cuoio sono idonee in quanto 'non elettricamente isolanti', sempreché non siano apposte soles in materiale isolante, ad esempio in gomma o materiale plastico. Le calzature antinfortunistiche sono in genere idonee" anche se "le caratteristiche che evitano l'accumulo di carica elettrostatica possono non avere durata illimitata e dipendono dall'uso e dalla manutenzione");

- i luoghi di deposito e gli ambienti di lavoro a rischio di esplosione devono essere idoneamente segnalati;

- bisogna accertarsi che "sui tavoli di spolveratura manuale non si formino nubi eccessive di polvere".

Concludiamo rimandando alla lettura integrale del documento e, in particolare, della lista di controllo che riporta ulteriori indicazioni per le aziende, anche con riferimento alle possibili misure tecniche preventive.

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).

[Leggi gli altri articoli di PuntoSicuro sul rischio esplosione](#)



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.