

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4381 di Giovedì 10 gennaio 2019

Imparare dagli errori: quando gli infortuni avvengono nelle nostre case

Indicazione e dati sui tanti infortuni domestici che avvengono in Italia. La dimensione del fenomeno e la necessità di attività di promozione. Focus sulla prevenzione degli infortuni che avvengono nelle attività di pulizia e in cucina.

Brescia, 10 Gen ? Molti infortuni che avvengono negli **ambienti domestici** sono dovuti ad un'insufficiente percezione dei pericoli e da cattive abitudini sedimentate con il tempo. In questo senso "la strada da percorrere" non è "solo quella della copertura assicurativa, decisione sicuramente meritoria, per le persone che svolgono attività in ambito domestico in via esclusiva rivolte alla cura di altri componenti il proprio nucleo familiare ma anche quella della promozione, sensibilizzazione e diffusione di una cultura della sicurezza tra la popolazione".

A raccontarlo, nell'articolo "Infortuni domestici: un fenomeno trascurato", è l'Ing. Carmelo G. Catanoso che proprio con il suo contributo cerca di sensibilizzare i lettori sulla sicurezza negli ambienti domestici invitandoli a mettere in atto comportamenti sicuri.

Con lo stesso obiettivo dedichiamo due puntate di "**Imparare dagli errori**", la rubrica dedicata al racconto e all'analisi degli infortuni, agli incidenti che possono avvenire nei luoghi di vita, come le nostre case, anche partendo da alcuni dati forniti sulla dimensione del fenomeno.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[SA074] ?#>

I dati degli infortuni nelle case

Riprendiamo, sempre dall'articolo di Catanoso, alcune informazioni sulla quantità di infortuni domestici che avvengono nel nostro Paese.

L'articolo indica che se i dati dell'INAIL evidenziano un preoccupante aumento delle denunce degli infortuni mortali negli ambienti di lavoro rispetto all'anno passato, la situazione degli infortuni negli ambienti domestici è ancora più grave.

Infatti nel nostro paese "si verificano ogni anno circa **tre milioni di infortuni domestici** con oltre **8000 morti** (quasi 7 volte il numero degli infortuni mortali sul lavoro) e circa 300.000 ricoveri ospedalieri".

Una situazione che fa emergere con chiarezza la "necessità di considerare l'ambiente domestico come un luogo potenzialmente ricco di rischi per la salute e la sicurezza di coloro che ci vivono e ci lavorano".

Inoltre alcune ricerche hanno rilevato che "oltre il 75% degli infortuni mortali avvenuti nell'ambiente domestico, hanno coinvolto persone con un'età superiore ai 65 anni (eventi non coperti dall'assicurazione obbligatoria INAIL); tra queste, le donne hanno rappresentato quasi il 50%; le cause di questi infortuni mortali sono da attribuire per l'88% dei casi a fratture e cadute accidentali". Mentre gli infortuni domestici non mortali, "occorsi alle persone coperte dalla nuova assicurazione INAIL fino ai sessantacinque anni d'età", rappresentano oltre il 30% del totale degli eventi; gli agenti materiali prevalenti sono le cadute in piano e dalle scale, le stoviglie (bicchieri, coltelli, ecc.), i fornelli dei piani cottura e gli elettrodomestici (per un uso non corretto)".

La prevenzione degli infortuni domestici

Rimandando ad un futuro articolo l'approfondimento sugli infortuni domestici che avvengono per le cadute dall'alto o in piano, riportiamo oggi, da alcuni documenti già pubblicati dal nostro giornale, alcuni suggerimenti per la prevenzione.

Ad esempio possiamo trarre utili spunti da un documento elvetico che, seppur dedicato ad alcune specifiche attività professionali, è ricco di indicazioni per la prevenzione degli infortuni domestici.

In "Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nell'assistenza e nelle cure a domicilio (Spitex)", documento prodotto in Svizzera dalla Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL), si parla della prevenzione dei rischi nelle **attività di pulizia**:

- **Cadute dall'alto:**
 - "garantire che vengano utilizzati ausili di salita sicuri;
 - realizzare accessi adeguati;
 - servirsi di ausili adeguati, ad es. spazzoloni telescopici".
- **Scivolamenti, cadute :**
 - "prevedere rivestimenti antiscivolo per i pavimenti, eliminare ostacoli o intralci in cui è facile inciampare (ad es. i bordi rialzati dei tappeti);
 - indossare calzature adeguate".
- **Allergie, intossicazioni, causticazioni da prodotti detergenti :**
 - "attenersi a quanto riportato nelle schede di sicurezza o nelle avvertenze dei detergenti;
 - conservare i detergenti solo nei loro contenitori originali;
 - se travasati in contenitori più piccoli, assicurarne l'identificazione, l'etichettatura e la marcatura in modo conforme;
 - non utilizzare mai contenitori per alimenti;
 - nell'utilizzare detergenti e prodotti chimici, attenersi alle relative istruzioni per l'uso e utilizzare dispositivi di protezione in caso di necessità (guanti, occhiali di protezione)".
- **Disturbi dell'apparato locomotore dovuti a movimenti ripetitivi e posture forzate:**
 - "insegnare al personale ad adottare tecniche di lavoro non affaticanti, a risparmiare le energie e a rilassarsi;
 - dopo aver lavorato piegati, distendere la schiena;
 - servirsi di un appoggio quando ci si piega o china in avanti;
 - utilizzare ausili idonei per regolare l'altezza di lavoro, in modo che le mani non lavorino oltre l'altezza delle spalle".

Riportiamo anche qualche indicazione sui rischi relativi alle attività che si svolgono nelle **cucine**:

- **Coltelli/preparazione** e le ferite da punta e da taglio:

- "conservare correttamente i coltelli;
 - utilizzare coltelli idonei;
 - controllare regolarmente i coltelli (impugnatura, affilatura) e, se necessario, sostituirli o farli riparare;
 - imparare e utilizzare tecniche di lavoro sicure".
- **Elettrodomestici da cucina** in relazione al pericolo di lesioni da movimenti meccanici, riavvio accidentale, cortocircuito e da ustioni/cortocircuito:
 - "adoperare gli apparecchi sempre secondo le istruzioni;
 - utilizzare solo apparecchi integri;
 - non rimuovere le coperture di protezione;
 - prima di pulire gli apparecchi, disinserire sempre la spina (ad es. del frullatore a immersione)";
 - "forno tradizionale / forno a microonde: usare un panno da cucina o guanti di protezione per estrarre dal forno i cibi caldi;
 - forno a microonde: non inserire recipienti od oggetti metallici".

Infine dalla pubblicazione " [Infortuni nelle abitazioni. Manuale tecnico per gli operatori della prevenzione](#)", realizzata a cura del Gruppo Sicurezza Abitazioni e disponibile sul sito del Ministero della salute, riprendiamo un breve approfondimento, sempre relativo alle attività che si svolgono in cucina, sull'utilizzo della **pentola a pressione**.

Si indica che per evitare pressioni e temperature troppo alte, la cottura è regolata da una valvola di sicurezza. "In caso di pressione eccessiva la valvola si alzerà e permetterà che vapore acqueo e goccioline d'acqua fuoriescano". Tuttavia è facile che molto vapore acqueo "possa uscire di colpo investendo parti del corpo e/o oggetti presenti nelle vicinanze".

Alcune **raccomandazioni**:

- "a cottura ultimata, prima dell'apertura, la pentola ed il contenuto devono assolutamente essere raffreddati e riportati ad una pressione normale, aprendo la valvola manualmente o, eventualmente, mettendo la pentola sotto il getto di acqua fredda. Lo stesso discorso vale se dovesse essere necessario aprire la pentola a cottura non ultimata, ad esempio per controllare il punto di cottura degli alimenti;
- pulire periodicamente la valvola di sicurezza. I tempi di ostruzione possono variare a seconda della frequenza d'uso ed a seconda della tipologia di alimenti che si preparano;
- evitare sovraccarichi della pentola che possano in qualche modo ostruire internamente la valvola di sicurezza;
- prima della messa in esercizio della pentola a pressione, leggere attentamente le istruzioni e le indicazioni di sicurezza specifiche indicate dal costruttore".

Concludiamo segnalando che chiaramente nel documento sono presentate raccomandazioni anche per l'uso di molti altre attrezzature d'uso domestico.

Tiziano Menduto



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