

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4127 di Mercoledì 22 novembre 2017

Luoghi di lavoro: la classificazione, i requisiti e la ventilazione

Un documento riporta diverse indicazioni per la sicurezza e conformità alla normativa dei luoghi di lavoro. La classificazione degli ambienti di lavoro, i requisiti e la ventilazione nei luoghi di lavoro chiusi.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[USB017] ?#>

Bologna, 22 Nov ? Una definizione del D. Lgs. 81/2008 definisce i **luoghi di lavoro** non solo come i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro ? 'ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva' ? ma anche ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva 'accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro'. E si rimanda ai requisiti di salute e di sicurezza contenuti nell'allegato IV dello stesso D.Lgs. 81/2008.

È possibile classificare i vari ambienti di lavoro e quali sono i requisiti per ogni tipologia di ambiente?

Per rispondere a questa domanda possiamo fare riferimento a quanto contenuto in un documento correlato al progetto Impresa Sicura, un progetto multimediale - elaborato da EBER, EBAM, Regione Marche, Regione Emilia-Romagna e Inail - che è stato validato dalla Commissione Consultiva Permanente come buona prassi nella seduta del 27 novembre 2013 e che ha affrontato in questi anni il tema della sicurezza in vari comparti lavorativi.

Ci soffermiamo in particolare sulla classificazione dei luoghi di lavoro contenuta nel documento "Settore agroalimentare. La lavorazione della carne", che fornisce anche specifici riferimenti a questo particolare settore agroalimentare.

Si indica che i luoghi di lavoro possono essere **classificati** nel modo seguente:

- a) **Laboratori**: "ambienti di lavoro chiusi in cui vengono svolte le attività lavorative proprie del processo produttivo di una azienda, indipendentemente dalla natura e dal numero di lavoratori presenti;
- b) **Uffici**: ambienti chiusi in cui vengono svolte attività di carattere prevalentemente intellettuale (amministrativo, direzionale), sia svolte autonomamente sia a servizio di attività produttive o commerciali;
- c) **Ambienti di supporto**: locali chiusi adibiti a funzioni non direttamente connesse con l'attività dell'azienda ma necessari a garantirne il buon funzionamento con particolare riferimento alle esigenze degli addetti, quali: refettori, mense ed altri locali aziendali di uso comune; ambulatori, camere di medicazione e simili; locali destinati al riposo degli addetti e simili;

d) **Ambienti di servizio**: ambienti di servizio i locali chiusi adibiti a funzioni accessorie rispetto a quelle indicate in precedenza che, per loro natura, non presuppongono la permanenza continuativa di addetti, quali: spogliatoi, servizi igienici, wc, docce e simili; spazi di distribuzione e disimpegno in genere; magazzini e archivi che non comportano la permanenza continuativa di persone".

Vediamo al dettaglio di alcune indicazioni relative ad alcuni particolari ambienti lavorativi.

Riguardo agli **uffici**, dove non altrimenti stabilito da specifica normativa di settore, si indica che "l'altezza degli ambienti di ufficio non deve essere inferiore a quanto indicato nella normativa urbanistica vigente. Gli ambienti di ufficio devono usufruire almeno delle stesse caratteristiche di aerazione ed illuminazione già prescritte per gli ambienti lavorativi". In particolare l'illuminazione e l'aerazione naturale "possono essere integrati da impianti di ventilazione forzata o di condizionamento che garantiscano il ricambio d'aria almeno in conformità alla norma UNI 10339" (**UNI 10339:1995** - *Impianti aeraulici al fini di benessere. Generalità, classificazione e requisiti. Regole per la richiesta d'offerta, l'offerta, l'ordine e la fornitura*) e da "un impianto che assicuri livelli luminosi idonei per intensità e qualità non inferiori a quanto previsto dalla norma UNI-EN 12464-1" (**UNI EN 12464-1:2011** - *Luce e illuminazione - Illuminazione dei posti di lavoro - Parte 1: Posti di lavoro in interni*).

Veniamo agli **ambienti di supporto**.

Si ricorda che ad esempio le attività di lavorazione carni "in relazione alla tipologia produttiva richiedono la presenza di locali facilmente accessibili da parte dei lavoratori per pause di riposo e di ristoro". Si segnala che "le dimensioni dei locali destinati a refettorio non possono essere inferiori a 9 mq e comunque tale da assicurare una superficie di 1 mq per ogni addetto contemporaneamente addetto presente nel locale e devono essere dotati di un numero di tavoli e sedili con schienale di numero sufficiente. I refettori devono essere ben illuminati, aerati e riscaldati nella stagione fredda. Il pavimento non deve essere polveroso e le pareti devono essere intonacate ed imbiancate. Nelle aziende in cui i lavoratori siano esposti a materie insudicianti, sostanze polverose o nocive e nei casi in cui l'organo di vigilanza ritiene opportuno prescriverlo, in relazione alla natura della lavorazione, è vietato ai lavoratori consumare i pasti nei locali di lavoro ed anche di rimanervi durante il tempo destinato alla refezione".

Il documento, che vi invitiamo a visionare integralmente, riporta ulteriori indicazioni sui refettori e sul consumo di cibi e bevande.

Riguardo poi agli **ambienti di servizio** si segnala che "nei luoghi di lavoro o nelle loro immediate vicinanze deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile quanto per lavarsi. Per la provvista, la conservazione e la distribuzione dell'acqua devono osservarsi le norme igieniche atte a garantirne la corretta conservazione, evitarne l'inquinamento e ad impedire la diffusione di malattie. Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori. Devono essere previsti locali per docce separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro. I locali delle docce devono avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene. Le docce devono essere dotate di acqua corrente calda e fredda e di mezzi detergenti e per asciugarsi".

Anche in questo caso rimandiamo al documento che riporta ulteriori indicazioni sui servizi igienico-assistenziali, su gabinetti e lavabi, sui dormitori e gli spogliatoi.

E riporta informazioni anche sui **soppalchi**.

Infatti i soppalchi possono essere adibiti a luoghi di lavoro quando presentino:

a) "strutture portanti adeguate al carico che devono sostenere;

- b) parapetti, protezioni contro il vuoto, scale, accessi ed uscite conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per i normali ambienti di lavoro;
- c) soppalchi con esposti in punti ben visibili cartelli riportanti il carico massimo ammissibile in condizioni di normale esercizio (espresso in kg/m²), come da progetto strutturale;
- d) distribuzione dei carichi razionale e sempre rispondente alle ipotesi assunte nel progetto strutturale".

Ci soffermiamo, infine, su un importante tema che riguarda la sicurezza di tutti i luoghi di lavoro chiusi: la **ventilazione**.

Si indica, infatti, che nei **luoghi di lavoro chiusi**, "è necessario far sì che tenendo conto dei metodi di lavoro e degli sforzi fisici ai quali sono sottoposti i lavoratori, essi dispongano di aria salubre in quantità sufficiente ottenuta preferenzialmente con aperture naturali e quando ciò non sia possibile, con impianti di areazione".

E nel caso venga utilizzato un impianto di aerazione, "esso deve essere sempre mantenuto funzionante. Ogni eventuale guasto deve essere segnalato da un sistema di controllo, quando ciò è necessario per salvaguardare la salute dei lavoratori".

Inoltre "nel caso vengano utilizzati impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica, essi devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria. Questo requisito è da ritenersi cogente negli ambienti lavorativi ove la temperatura è vincolata per esigenze di conservazione del prodotto. Gli stessi impianti devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per la tutela della salute dei lavoratori".

Ed è evidente che "qualsiasi sedimento o sporcizia che potrebbe comportare un pericolo immediato per la salute dei lavoratori dovuto all'inquinamento dell'aria respirata deve essere eliminato rapidamente".

Inoltre gli ambienti di lavoro degli edifici di nuova costruzione, o risultanti da interventi di ristrutturazione urbanistica, "devono essere aerati mediante infissi apribili, prospettanti direttamente su spazi liberi o cortili di dimensioni regolamentari".

Infine il documento di Impresa Sicura riporta indicazioni sugli **infissi**.

Infatti gli infissi che garantiscono l'aerazione ad un ambiente di lavoro "devono essere dotati di comandi ad altezza d'uomo e presentare una superficie finestrata apribile ottimale pari indicativamente a:

- 1/8 della superficie di pavimento del locale, per locali con superficie fino a m² 100;
- 1/16 della superficie di pavimento del locale, per locali con superficie oltre m² 100 e fino a m² 1000, con un minimo assoluto di m² 12,50;
- 1/24 della superficie di pavimento del locale, per locali con superficie superiore a m² 1000, con un minimo assoluto di m² 62,50. Nel caso di edifici esistenti da destinare a luoghi di lavoro, i valori minimi possono essere ridotti a 2/3, e pertanto rispettivamente a 1/12, 1/24 ed 1/36. È necessario comunque, a seconda dei casi specifici, fare riferimento ai regolamenti edilizi esistenti sul territorio".

Concludiamo segnalando che il documento si sofferma poi su vari altri aspetti relativi alla sicurezza degli ambienti di lavoro: viabilità, illuminazione, pavimentazione, porte, aperture, scale fisse e portatili.

Il sito "[Impresa Sicura](#)": l'accesso via internet è gratuito e avviene tramite una registrazione al sito.

Commissione Consultiva Permanente per la salute e sicurezza sul lavoro - Buone Prassi -Documento approvato nella seduta del 27 novembre 2013 ? Impresa Sicura

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