

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4025 di mercoledì 07 giugno 2017

Rischi chimici e sicurezza alimentare nella lavorazione della pasta

Un progetto multimediale si sofferma sulla tutela dei lavoratori e sulla sicurezza alimentare nell'attività di lavorazione della pasta all'uovo. I prodotti chimici utilizzati, la valutazione del rischio, il sistema HACCP e le procedure di controllo.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[SA042] ?#>

Bologna, 7 Giu ? Nel comparto agroalimentare il rischio da esposizione a sostanze e preparati pericolosi nella **lavorazione della pasta all'uovo** è "generalmente da considerarsi irrilevante". Tuttavia bisogna porre attenzione al caso in cui "lo sversamento e la miscelazione di semola e farine per la preparazione degli impasti venga fatto manualmente dagli operatori e non automaticamente con il passaggio diretto da silos o coclee di alimentazione a impastatrici".

Infatti la semola e la farina sono considerati agenti chimici sensibilizzanti e quindi "l'esposizione continua porta a una valutazione del rischio da irrilevante a non irrilevante". E ci sono poi anche altre sostanze o preparati da considerare nella valutazione del rischio.

A parlare in questi termini dei **rischi chimici** in questa tipologia di lavorazione e a presentare anche le procedure per garantire la sicurezza alimentare, è uno dei documenti correlati al progetto multimediale Impresa Sicura. Il progetto - validato dalla Commissione Consultiva Permanente come buona prassi nella seduta del 27 novembre 2013 ed elaborato da EBER, EBAM, Regione Marche, Regione Emilia-Romagna e Inail - ha affrontato il tema della sicurezza in vari ambiti del settore agroalimentare: caseifici, lavorazione della carne, acetifici e lavorazione della pasta all'uovo.

Nel documento "Settore agroalimentare La lavorazione della pasta all'uovo" si ricorda che prima, durante e dopo le varie fasi lavorative "vengono normalmente utilizzati prodotti chimici per le operazioni di pulizia dei luoghi di lavoro e dei macchinari, per la disinfezione di alcune materie prime e per la conservazione di alcuni prodotti finiti". E se nel settore della produzione della pasta fresca "non vengono impiegate sostanze cancerogene", queste sono le **sostanze o preparati da considerare nella valutazione del rischio**:

- semola e farine;
- sostanze utilizzate per la sanificazione di materie prime, ambienti di lavoro e macchine;
- sostanze utilizzate per la detersione di ambienti di lavoro e macchine

Il documento si sofferma più nel dettaglio sugli agenti chimici comunemente utilizzati e le modalità di impiego.

Riguardo ai **prodotti chimici per sanificazione e pulizia** si indica che "le attività di sanificazione e pulizia vengono eseguite sia sui locali e sulle macchine sia su alcune materie prime, come ad esempio le uova, nel caso in cui il processo di pastorizzazione o sanificazione non sia stato eseguito dai fornitori. Per tali compiti vengono seguite specifiche procedure dettate dai protocolli aziendali". Altre indicazioni:

- **agenti sanificanti:** "nei casi in cui l'azienda decide di utilizzare nel proprio ciclo produttivo uova fresche in guscio queste devono subire un processo di sanificazione. Tale operazione viene svolta con procedimento di immersione in apposite vasche contenenti una soluzione di acqua e di un agente sanificante (a base di ipoclorito di sodio);
- **agenti per la pulizia:** "la pulizia e la disinfezione delle macchine e dei luoghi di lavoro viene effettuata con prodotti specifici che possono risultare irritanti e prodotti a base di ipoclorito di sodio".

Il documento si sofferma poi su altre tipologie di prodotti chimici:

- **miscele gassose per confezionamento prodotti in atmosfera protetta:** i gas utilizzati per il confezionamento in atmosfera modificata sono: ossigeno (O₂); azoto (N₂); argon (Ar); anidride carbonica (CO₂). Queste miscele non rappresentano un rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori. È comunque necessario porre attenzione alla corretta manutenzione delle tubature al fine di evitare fuoriuscite della miscela";
- **agenti sensibilizzanti:** "alcuni degli ingredienti utilizzati nel ciclo produttivo hanno carattere di sensibilizzanti e quindi vanno inquadrati come agenti chimici". E, come accennato nell'introduzione dell'articolo, "nel caso la semola e la farina utilizzate per la produzione entrino direttamente a contatto con gli operatori possono dare origine a sensibilizzazione cutanea e/o delle vie respiratorie. In presenza di agenti sensibilizzanti si rende necessaria la sorveglianza sanitaria da parte del medico competente".

Il documento riporta anche alcune possibili **misure di prevenzione e protezione**, ad esempio con riferimento all'utilizzo di idonei DPI (ad esempio dispositivi per la protezione dell'apparato respiratorio da esposizione a polveri, dispositivi di protezione per il corpo, guanti, ...) e alla necessaria formazione e informazione degli operatori.

Il documento si sofferma anche sulle **procedure di sanificazione** e sul **sistema HACCP**.

Ricordiamo che il sistema HACCP (sistema di Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici) è "un protocollo, costituito da un insieme di procedure, atto a prevenire i pericoli di contaminazione nei processi di produzione e conservazione degli alimenti".

Tale sistema si basa essenzialmente sul "monitoraggio dei processi della lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari in cui si prospettano pericoli di contaminazione sia dal punto di vista biologico, sia dal punto di vista chimico o fisico".

Ricordiamo che i punti fondamentali del sistema di controllo si basano su alcuni principi base:

- "individuazione e analisi dei pericoli in tutte le fasi del processo produttivo;
- individuazione dei Punti Critici di Controllo (CCP);
- definizione dei limiti critici;
- valore di riferimento di un determinato punto critico di controllo che stabilisce l'accettabilità o inaccettabilità dello stato di

sicurezza alimentare di un prodotto;

- definizione delle procedure di monitoraggio;
- definizione e pianificazione delle azioni correttive;
- definizione delle procedure di verifica;
- definizione delle procedure di registrazione".

Nel documento, che vi invitiamo a visionare integralmente, è riportato un dettagliato schema, relativamente al comparto produttivo della pasta all'uovo artigianale fresca e/o secca, sul processo di controllo per la sicurezza alimentare dei prodotti. Ad esempio con riferimento alla individuazione e analisi dei pericoli, dei punti critici di controllo, per pasta secca, pasta fresca ripiena, olive e affini.

Riportiamo, da questo schema, le indicazioni relative alla **definizione delle procedure di controllo e pianificazione delle azioni correttive**:

- **manipolazione di prodotti e materie prime**: verifica periodica della idoneità dei fornitori; formazione degli addetti; verifica dello stato di conservazione di prodotti e materie prime;
- **fase preparazione degli impasti**: pulizia e sanificazione di impianti, macchinari, utensili e stoviglie: controllo delle procedure operative di pulizia e sanificazione; formazione degli addetti; controllo delle temperature e della pulizia dei luoghi di stoccaggio: formazione degli addetti; interventi manutentivi sulla funzionalità degli impianti;
- **processo di asciugatura nell'essiccatoio**: impostazione quotidiana del ciclo di essiccazione; campionamento e analisi a campione del prodotto; formazione degli addetti; pulizia e sanificazione dell'essiccatoio; verifica periodica dei filtri; procedure di controllo visivo; formazione degli addetti;
- **processo di pastorizzazione**: impostazione quotidiana del ciclo di pastorizzazione; verifica del funzionamento delle apparecchiature per il trattamento termico; verifica del funzionamento delle lampade UV; formazione degli addetti;
- **processo di congelamento e stoccaggio in frigorifero**: controllo periodico della temperatura; controllo delle procedure operative; rispetto del piano di lavaggio e sanificazione; controllo della strumentazione; formazione degli addetti;
- **procedure di pulizia e sanificazione**: controllo della conformità dei prodotti di pulizia e sanificazione; controllo delle procedure operative; verifica a vista dello stato di pulizia; formazione degli addetti.

Concludiamo segnalando che il documento si sofferma anche sulla definizione e pianificazione delle azioni correttive e di verifica e sulla definizione delle procedure di registrazione.

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

RTM



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it