



INTERVENTO DI COMPARTO PROVINCIALE NEI PANIFICI

Il Piano Regionale Prevenzione 2014-18 ha previsto interventi di prevenzione in alcuni comparti, predisponendo materiali informativi (manuali) e strumenti operativi (check list) uniformi su tutto il territorio regionale e condivisi con le associazioni di categoria.

Seguendo tali indicazioni, il Comitato di Coordinamento per la provincia di Belluno ha deciso di avviare nel triennio 2016-2018 un intervento di prevenzione e vigilanza nelle aziende del comparto “Pastifici, Panifici, Pasticcerie” finalizzato a verificare le condizioni di sicurezza e salute dei lavoratori.

L'intervento è iniziato nel 2016 con la fase informativa che ha previsto l'invio di una lettera (febbraio 2016) alle aziende del comparto (circa 129 unità produttiva) e alle loro Associazioni in cui veniva illustrato il progetto e fornita la check list di controllo e l'indicazione per reperire il materiale divulgativo (*Manuale per la Prevenzione Salute e Sicurezza nei panifici artigianali*). Successivamente in data 27 aprile si è svolto l'incontro informativo a Belluno cui hanno partecipato n. 98 persone tra datori di lavoro e soci, tecnici che si occupano di sicurezza e funzionari delle associazioni. Complessivamente erano presenti all'incontro 72 ditte, corrispondenti ad oltre il 50% delle imprese invitate.

Dopo la fase informativa, si è passati alla fase ispettiva sviluppatasi nel 2016 con 41 ispezioni e nel 2017 con ulteriori 88 controlli presso panifici/pasticcerie, concludendo così l'intervento nel comparto.

Complessivamente sono state ispezionate tutte le aziende del comparto per un totale di 129 ditte che occupano un totale di 629 addetti di cui 110 titolari, 45 collaboratori familiari, 93 soci e 381 dipendenti (fissi o stagionali),

Le aziende visitate sono caratterizzate dal fatto di essere aziende di piccole-piccolissime dimensioni in cui operavano oltre al titolare pochi soci o famigliari; solo in due casi si trattava di ditte con circa 15 dipendenti cadauno.

Dimensioni delle aziende visitate nel periodo 2016-2017 suddivise per n°di occupati

N° occupati	N° ditte
Da 0 a 5	111
Da 6 a 10	12
Da 11 a 15	4
Superiore a 15	2
Totale	129

Durante il sopralluogo si è valutata la completezza e l'adeguatezza del documento di valutazione dei rischi e in particolare si è verificata la corretta valutazione dei rischi chimico, stress e da movimentazione manuale dei carichi e l'idoneità delle misure di prevenzione previste. Si sono verificati i vari aspetti della gestione della sicurezza: dalla sorveglianza sanitaria, alla formazione e alla nomina dei soggetti previsti dal D.Lgs 81/08,

alla gestione dei DPI e delle emergenze. Sono state inoltre verificate l'idoneità dei locali dal punto di vista igienico e di sicurezza e l'antifortunistica delle macchine e degli impianti. Poiché il comparto della panificazione interessa, dal punto di vista della vigilanza, anche i colleghi del Servizio Sicurezza Alimentare (SIAN) in 42 aziende le ispezioni sono state organizzate in collaborazione con i colleghi del SIAN al fine di evitare sovrapposizioni o doppi di ispezioni.

I risultati complessivi dell'intervento su 129 aziende ispezionate nel periodo 2016-17 sono i seguenti:

- In 60 aziende, pari al 46% di quelle visitate, si è riscontrata una situazione regolare dal punto di vista della salute e sicurezza sul lavoro.
- In 33 aziende, pari al 26%, si è riscontrata una situazione irregolare in materia di sicurezza sul lavoro in base al D.Lgs 81/08, per cui sono stati redatti i relativi verbali di prescrizione e/o di illecito amministrativo.
- Nelle restanti 36 aziende (28%) sono state fornite indicazioni per migliorare le condizioni o la documentazione attraverso verbali di disposizioni.

Provvedimenti adottati nelle 129 aziende ispezionate nel periodo 2016-17

TIPO DI PROVVEDIMENTO	N° provvedimenti
Verbali prescrizione e/o illeciti amministrativi	33
Verbali di disposizioni	36

I verbali di prescrizione contenevano una sola carenza oggetto di sanzione cadauno. Le principali carenze antinfortunistiche, riportate nella tabella seguente, riguardavano le impastatrici, le sfogliatrici, le planetarie e i "gruppo pane". In diversi casi sono state evidenziate carenze nelle denuncia o verifica dell'impianto elettrico.

Altre situazioni non a norma hanno riguardato il documento di valutazione dei rischi, risultato non aggiornato o mancante di alcuni allegati, soprattutto quelli dedicati alle misurazione dei rischi.

Carenze riscontrate nelle ispezioni periodo 2016-17

TIPO DI VIOLAZIONI	N° Violazioni
Carente protezione delle macchine e attrezzature, impianti elettrici, etc	15
Documento di valutazione dei rischi carente, mancante di alcuni allegati, non aggiornato	9
Mancata formazione dei lavoratori	5
Mancata sorveglianza sanitaria o mancata nomina del MC	2
Mancata nomina del RSPP	1
Mancata gestione del Servizio di Primo Soccorso	1
TOTALE	33

I verbali di disposizione, invece, contenevano più di una situazione da migliorare. Come si può notare dalla tabella sottostante le situazioni da migliorare riguardavano soprattutto la segnaletica ed in particolare la cartellonistica di divieto di fumo; seguite dalla scarsa manutenzione di pavimenti, scale e vie di transito in genere. Molte le situazioni in cui è stato consigliato di fare migliorare gli ancoraggi degli scaffali e di controllare il corretto funzionamento dei microinterruttori delle macchine.

Situazioni da migliorare nelle ispezioni periodo 2016-17

TIPO DI MIGLIORAMENTI INDICATI	N° Indicazioni migliorative
Segnaletica di sicurezza e divieto fumo da integrare	16
Manutenzione di pavimenti, scale e vie di transito	12
Miglioramento stabilità scaffalature	11
Documento di valutazione dei rischi da migliorare	10
Manutenzione attrezzature e loro dispositivi di protezione	10
Pulizia locali e spogliatoi	5
Corretto utilizzo DPI (facciali filtranti, guanti, calzature)	4
Altro: Aggiornamento del contenuto della cassetta di primo soccorso, dei mezzi di estinzione, delle nomine delle figure di sicurezza, formazione	12
TOTALE	93

Conclusioni

Pur trattandosi di un comparto a basso rischio ed oggetto di un precedente intervento di vigilanza risalente agli anni '90, l'indagine ha dimostrato che meno della metà circa delle aziende presentava una situazione regolare dal punto di vista della sicurezza e della salute. Il restante 54% invece necessitava di interventi correttivi. Le carenze maggiori hanno riguardato soprattutto l'impiantistica elettrica e la antinfortunistica delle macchine.

E' necessario pertanto mantenere alta l'attenzione anche in questi settori, proprio perché il rischio viene poco percepito, inoltre si tratta di piccole imprese di tipo familiare in cui la gestione della sicurezza risulta molto impegnativa per il datore di lavoro il quale va aiutato con una continua azione di assistenza ed informazione.

Con la presente indagine riteniamo di aver fornito alle imprese gli strumenti e le informazioni necessarie per sviluppare una sempre maggiore e attenta prevenzione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori del settore "panificazione".