



Incontro comparto panificatori

Belluno 27 aprile 2016

SPISAL ULSS 1 e ULSS 2 - Provincia di Belluno

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Con questa iniziativa si intendono fornire informazioni e indicazioni operative per l'attuazione della normativa in materia di sicurezza sul lavoro e delle adeguate misure di prevenzione e protezione.

L' intervento prevede le seguenti fasi:

- **Informazione:** tramite lettera inviata alle Associazioni ed alle Ditte del comparto nel periodo febbraio-marzo 2016 e incontro del 27.04.2016
- **Assistenza:** disponibilità degli operatori SPISAL per informazioni, richieste di chiarimenti, ecc.,
- **Vigilanza:** sopralluoghi successivi, per verificare l'attuazione della normativa in materia di sicurezza sul lavoro.

Piano Regionale Prevenzione 2014 – 2018

**La prevenzione delle malattie derivanti
dall'esposizione a polveri di farina nel
comparto della panificazione e di altri
prodotti da forno**

Dati su infortuni e malattie professionali

In Veneto, il numero di operatori dichiarati nel comparto produttivo della panificazione e prodotti da forno sono circa 14.000.

I dati epidemiologici sulle patologie allergiche respiratorie degli esposti professionali indicano una prevalenza del 5-10% di asma e 15-20% di rinite. Quindi, ci aspetteremmo di avere da 700 a 2.800 casi.

Invece le malattie professionali (riniti o asma da farina) riconosciute dall'INAIL nel periodo 2008-2012 sono state solo 7 in tutto il Veneto.

Fonte: Convegno “ Rischi per la salute e la sicurezza dei panificatori” - Padova - 22.01.2016

Dati su infortuni e malattie professionali

Abbiamo pochissimi dati su infortuni e MP, nell'ambito del territorio della provincia di Belluno.

Dall'esperienza di altre ULSS che hanno già affrontato il comparto emerge che le cause più frequenti sono:

- Mancanza di spazio
- Fretta e stress
- Comportamento rischioso
- Attrezzature non conformi alla legislazione vigente
- Esposizione eccessiva di polvere di farina, coadiuvanti per la panificazione, ecc. (rischio infortunio e probabile insorgenza di MP)

Rischi lavorativi “tabellati” nel comparto:

1. polvere di farina
2. lavoro notturno
3. MMC e movimenti ripetuti AS
4. microclima

Dall'analisi dei rischi evidenziati emerge l'obbligo della sorveglianza sanitaria

Rischi lavorativi “tabellati” nel comparto:

 **polvere di farina**

MMC e movimenti ripetuti AS

lavoro notturno

microclima

Rischio: POLVERE DI FARINA

D.Lgs 81/2008 - Articolo 222 - Definizioni

b) agenti chimici pericolosi:

3) agenti chimici che, pur non essendo classificabili come pericolosi, in base ai numeri 1) e 2), possono comportare un rischio per la sicurezza e la salute dei lavoratori a causa di loro proprietà chimico-fisiche, chimiche o tossicologiche e del modo in cui sono utilizzati o presenti sul luogo di lavoro, compresi gli agenti chimici cui è stato assegnato un valore limite di esposizione professionale;

DECRETO MINISTERIALE 10 GIUGNO 2014

Aggiornamento dell'elenco delle malattie per le quali è obbligatoria la denuncia ai sensi e per gli effetti dell'articolo 139 del testo unico

LISTA I GRUPPO 4 MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO

- Prodotti di origine
- Prodotti di origine vegetale: POLVERI E FARINE DI CEREALI
 - a) Patologie
 - ASMA BRONCHIALE
 - RINITE
 - CONGIUNTIVITE

**NUOVA TABELLA DELLE MALATTIE PROFESSIONALI
NELL'INDUSTRIA DI CUI ALL'ART. 3
DEL D.P.R. 1124/1965 21-7-2008**

51) ASMA BRONCHIALE con le sue conseguenze dirette causato da **Polveri e farine di cereali**

Lavorazioni:

Trasporto, immagazzinamento e lavorazioni che espongono a polveri e/o farine di cereali.

Periodo max di indennizzabilità: 18 mesi

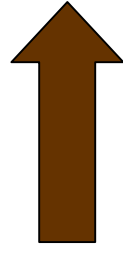
**NUOVA TABELLA DELLE MALATTIE PROFESSIONALI
NELL'INDUSTRIA DI CUI ALL'ART. 3
DEL D.P.R. 1124/1965 21-7-2008**

**69) DERMATITE ALLERGICA DA CONTATTO (L23)
CAUSATA DA AGENTI NON COMPRESI IN ALTRE
VOCI:**

p) Altri agenti cutisensibilizzanti

Lavorazioni che espongono ad altri agenti sensibilizzanti
della cute (farine e additivi)

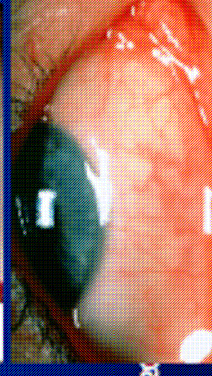
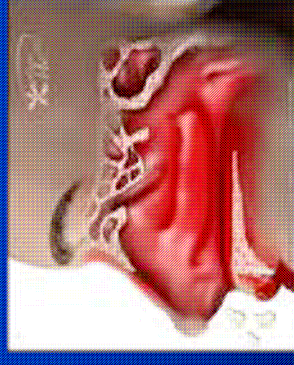
Malattie allergiche professionali negli esposti a farine



- **Respiratorie:** 5-10% degli esposti soffre di asma bronchiale e il 15-20% di rinite
 - Asma
 - Rinite
 - Alveoliti allergiche estrinseche
- **Cutanee:**
 - Dermatiti da contatto
 - Orticaria da contatto

I sintomi della Rinite

- **Rinite**
 - Disturbi nasali caratterizzati da 1 o più sintomi¹
 - Congestione Nasale
 - Prurito Nasale
 - Rinorrea
 - Starnutazione
 - Congiuntivite



1. Dykewicz. *J Allergy Clin Immunol*. 2003;111(suppl):S52.
2. Bauchau and Durham. *Eur Respir J*. 2004;24:758.
3. Linneberg. *BMJ*. 2005;331:352.



Malattie allergiche professionali negli esposti a farine

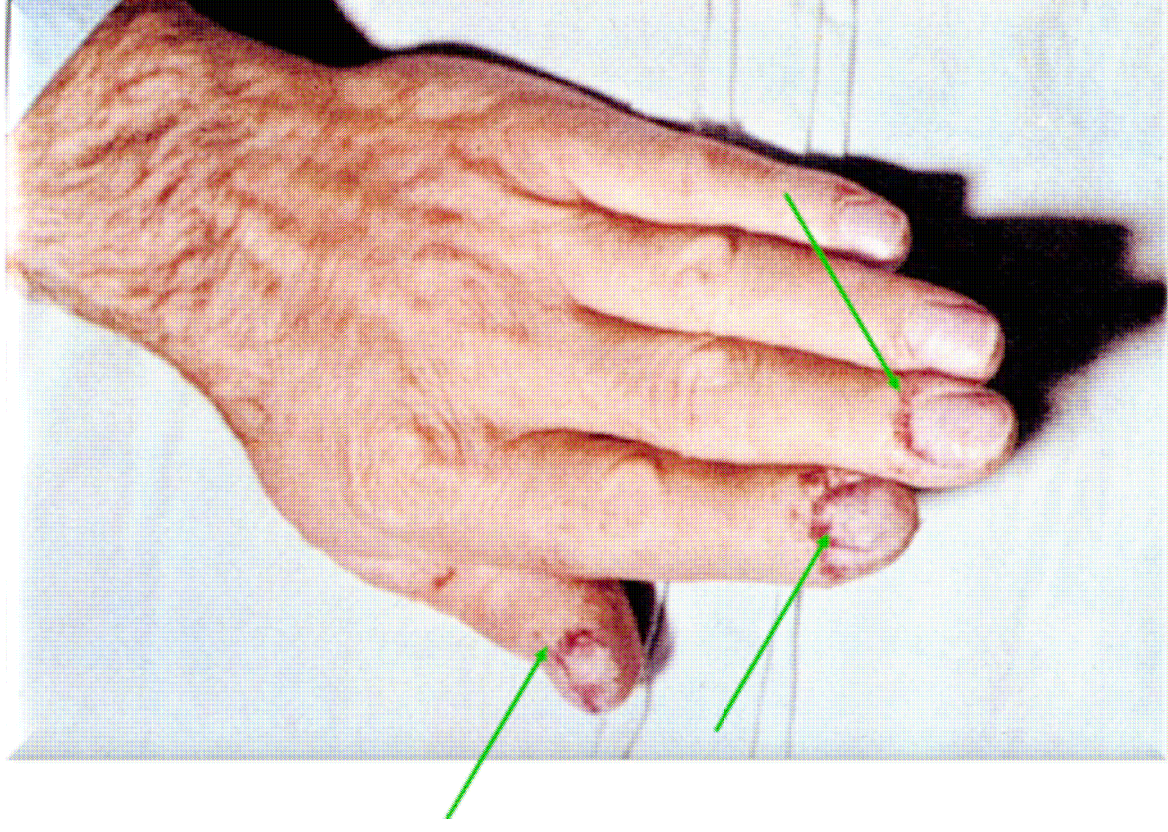
- Respiratorie:
 - Asma
 - Rinite
 - Alveoliti allergiche estrinseche
- Cutanee:
 - Dermatiti da contatto
 - Orticaria da contatto



Eczema acuto

- Prurito
- Eritema
- *Vescicole essudanti*
- Ipercheratosi
- Desquamazione





DAC in panettiere:

lesioni subungueali;
sensibilizzazione ad additivi
delle farine

Fattori che favoriscono le patologie da farine

- **carenti condizioni igienico-ambientali** dei laboratori artigianali come:
 - l'elevata concentrazione di polveri;
 - l'assenza di impianti di aspirazione;
 - la scarsa pulizia degli ambienti;
- **mancata applicazione di procedure** per la gestione del rischio (adeguata scelta dei DPI e l'obbligo dell'utilizzo di mascherina antipolvere in alcune fasi lavorative).

Misure elementari a costo zero per diminuire l'esposizione alla polvere di farina

1. Vuotare il sacco di farina senza scuoterlo;
2. Versare la farina nell'acqua (e non l'inverso);
3. Spargere la farina a mano o con il setaccio, senza lanciaarla;
4. Pulire il piano di lavoro con il raschietto usato per tagliare l'impasto e non con l'uso di strumenti soffianti (mantici o soffietti);
5. Tenere separati gli abiti da lavoro da quelli civili;
6. Non scuotere, né spazzolare gli abiti da lavoro, ma lavarli;
7. Evitare correnti d'aria.

Rischi lavorativi “tabellati” nel comparto:

polvere di farina



MMC e movimenti ripetuti AS

lavoro notturno

microclima

RISCHIO ERGONOMICO

ASPETTI ERGONOMICI: IL SOVRACCARICO BIOMECCANICO DEGLI ARTI SUPERIORI E DEL RACHIDE

C) Salute e sicurezza nei panifici artigianali
Manuale per la prevenzione – SPISAL di Vicenza

- Movimentazione manuale di carichi
- ✓ **Mansioni a rischio di sovraccarico per la colonna vertebrale:** trasporto sacchi di farina o altre materie prime, carico dell'impasto e carico del telaio.
- ✓ **Misure preventive:** utilizzare sacchi da 25 kg piuttosto che da 50 kg \Rightarrow rischio lieve (IS < 1); adozione costante di mezzi di trasporto interno (carrellini, transpallets, ecc.) per eliminare il rischio rappresentato dal trasporto dei carichi a braccia.
- ✓ Agire sull'organizzazione del lavoro, analizzare le modalità di lavoro ed eventualmente riprogettare secondo **principi ergonomici** in modo da evitare frequenti torsioni e flessioni del tronco, posture disagiati e microclima caldo-umido.

Conclusioni

- Misure ergonomiche:
 - ✓ ridurre il tempo del carico/scarico forno a meno di 4ore consecutive se non presenti sistemi meccanici automatici;
 - ✓ utilizzare sacchi di farina di peso non superiore a 25Kg;
 - ✓ utilizzare piani di lavoro con altezza compresa tra 75 e 100 cm;
 - ✓ caricare i telai in un'altezza compresa tra ginocchia e spalle.



ASPETTI ERGONOMICI: IL SOVRACCARICO BIOMECCANICO DEGLI ARTI SUPERIORI E DEL RACHIDE

C) Salute e sicurezza nei panifici artigianali
Manuale per la prevenzione – SPISAL di Vicenza

- Movimenti ripetitivi
- ✓ Alcune attività manuali protratte nel tempo possono determinare un rischio di sovraccarico meccanico degli arti superiori con possibilità di alterazioni infiammatorie e degenerative a livello delle articolazioni di polso, gomito e spalla quali STC, borsiti, epitrocleiti, ecc.
- ✓ **Indicatori di possibile rischio:** esecuzione degli stessi movimenti per cicli ripetuti di breve durata (generalmente < 30 sec.), uso di forza più o meno intensa in aggiunta a quella necessaria per spostare il pezzo in lavorazione, necessità di mantenere posizioni forzate ed innaturali delle mani con flessioni ed estensioni del polso fino a gradi estremi, impatti ripetuti effettuati con le mani.
- ✓ La presenza di uno o più di questi indicatori per lavori di durata superiore ad 1h continuativa o a 2h complessive nell'arco del turno richiede una valutazione approfondita per stabilire se esista un rischio per la salute.

Rischi lavorativi “tabellati” nel comparto:

polvere di farina

MMC e movimenti ripetuti AS



lavoro notturno

microclima

Lavoro notturno

NORMATIVA di RIFERIMENTO

- D.Lgs. 26 novembre 1999, n. 532.
Disposizioni in materia di lavoro notturno, a norma dell'articolo 17, comma 2, della L. 5 febbraio 1999, n. 25. G.U. 21 gennaio 2000, n. 16.
- D.Lgs. 8 aprile 2003 n.66.
- Ministero del Lavoro
Circolare n. 8 del 3 marzo 2005. Disciplina di alcuni aspetti dell'organizzazione dell'orario di lavoro (D.lgs. 66/2003; D.lgs. 213/2004).

D. Lgs. n. 66 del 2003 - Art. 1 (finalità e definizioni)

- **periodo notturno** il “periodo di almeno sette ore consecutive comprendenti l’intervallo tra la mezzanotte e le cinque del mattino (dalle 24 alle 5)”.

E' orario notturno quello tra

- » le ore 22 e le 5
- » le ore 23 e le 6
- » le ore 24 e le 7

- **lavoratore notturno** “ qualsiasi lavoratore che svolge durante il periodo notturno (in modo non occasionale):
 - Almeno 3 ore del suo tempo di lavoro giornaliero impiegato in modo normale;
 - Almeno una parte del suo orario di lavoro secondo le norme definite dal contratto collettivo. In assenza di disciplina collettiva è considerato lavoratore notturno qualsiasi lavoratore che svolga per almeno 3 ore lavoro notturno per un minimo di 80 giorni lavorativi all'anno

Nel settore della panificazione non industriale (quindi le panetterie ad esempio) la media giornaliera del lavoro notturno va riferita alla settimana lavorativa, lo prevede il D. Lgs. n. 66 del 2003

Rischi lavorativi “tabellati” nel comparto:

polvere di farina

MMC e movimenti ripetuti AS

lavoro notturno



microclima

Microclima

E' l'insieme degli aspetti chimico-fisici che caratterizzano l'aria degli ambienti chiusi.

Nel comparto panificazione, in alcuni ambienti e per alcune fasi di lavoro si verificano esposizioni a calore eccessivo – soprattutto durante il periodo estivo – che, se associate ad un alto grado di umidità, possono determinare innalzamento della temperatura corporea per difficoltà alla dispersione calorica attraverso la sudorazione.

Nell'ambiente della panificazione il microclima è principalmente condizionato dai seguenti fattori:

- posizione del forno,
- urgenza dei tempi di produzione,
- condizioni microclimatiche esterne.

microclima

Obbligo del datore di lavoro è rendere l'ambiente di lavoro quanto più simile alla zona di benessere termico (T 18-20 °C, umidità relativa pari al 40-60 % velocità dell'aria tra 0,005 e 0,3 m/s)

Quindi la necessità di provvedere a:

- adeguata ventilazione dei locali, anche attraverso sistemi di climatizzazione,
- reintegro di sali minerali solubilizzati in acqua per evitare il presentarsi di effetti patologici acuti quali la sincope da caldo o il ben più pericoloso colpo di calore”.

OBBLIGO REDIGERE IL DVR ANCHE PER LE AZIENDE CON MENO DI 10 ADDETTI

Il DVR, anche se effettuato con le procedure standardizzate deve contenere quindi la valutazione dei rischi, in particolare:

- MMC
- Movimenti ripetitivi
- Agenti chimici
- Stress lavoro-correlato
- Rumore (nei laboratori industriali)
- Microclima

Dovrà contenere inoltre le indicazioni in caso di lavoratrici madri e minori

E' PREVISTA LA SORVEGLIANZA SANITARIA OBBLIGATORIA?



Se sì :

- **Quale protocollo sanitario?**
- **Quale periodicità delle visite?**
- **Cosa fare in caso di prescrizioni/limitazioni nel giudizio di idoneità?**

Quale protocollo sanitario e periodicità?

Il Medico Competente, nominato dal DdL, stabilirà il protocollo di sorveglianza sanitaria, a cadenza non necessariamente sempre annuale, che terrà conto anche degli altri eventuali rischi professionali presenti (questionari per allergie, spirometria, eventuali visite specialistiche, test allergometrici, etc)

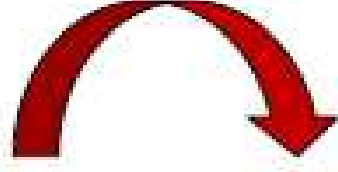
Cosa fare in caso di prescrizioni/limitazioni nel giudizio di idoneità?

Nel caso di lavoratori con prescrizioni/limitazioni, è importante che vengano attuate le seguenti misure:

- Formazione e informazione
- Controllo esposizione ambientale/DVR
- DPI
- Consiglio del MC di Terapia specifica (immunoterapia e anti-IgE)

Conclusioni

- Sorveglianza sanitaria, in particolare per:
 - ✓ MMC
 - ✓ movimenti ripetitivi
 - ✓ lavoro notturno
 - ✓ esposizione a polveri di farine



All'assunzione e poi con periodicità diversificata (MMC e movimenti ripetitivi: triennale; lavoro notturno: biennale; esposizione a farine: primi 2 anni annuale e poi triennale), su richiesta del lavoratore

Siti consultabili:

ULSS n. 1 BELLUNO:

<http://www.ulss.belluno.it/service/altri-comparti-2/>

ULSS n. 2 FELTRE:

<http://www.ulssfeltre.veneto.it/static/client/Service-Prevenzione-Igiene-e-Sicurezza-negli-Ambienti-di-Lavoro-%28SPISAL%29-259.aspx>