



# **Igiene E Sicurezza Del Lavoro Nei Panifici, Pastifici, Pasticcerie**

**Incontro informativo con le Aziende**

**27 aprile 2016**



**Nicoletta De Marzo**

# **Pane sicuro**

## **INTERVENTO DI PREVENZIONE E SICUREZZA NEI PANIFICI DELLA PROVINCIA DI BELLUNO**

- Il precedente intervento: 1999-2000
- Ispezioni Ottobre 1999- Giugno 2000
- 119 imprese, 463 addetti
- Informazione: Lettera Manuale  
Questionario
- Relazione finale

# Dimensione Aziendale

| N° ADDETTI | N°DITTE |
|------------|---------|
|------------|---------|

|               |    |
|---------------|----|
| Inferiore a 5 | 99 |
|---------------|----|

|            |    |
|------------|----|
| Tra 6 e 10 | 14 |
|------------|----|

|                |   |
|----------------|---|
| Superiore a 10 | 6 |
|----------------|---|

Si trattava per la maggior parte di panifici con rivendita pane

**(89 aziende pari a al 74%);** nei rimanenti, oltre al laboratorio di pane, era associata la lavorazione di pasticceria.

# ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA, IGIENE DEI LOCALI E IMPIANTISTICA



| <b>CARENZE</b>                    | <b>DISPOSIZIONI/PRESCRIZIONI</b> |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Formazione</b>                 | <b>36</b>                        |
| <b>DPI</b>                        | <b>31</b>                        |
| <b>Vie di esodo</b>               | <b>14</b>                        |
| <b>Segnaletica</b>                | <b>29</b>                        |
| <b>Scale</b>                      | <b>12</b>                        |
| <b>Impianti elettrici</b>         | <b>16</b>                        |
| <b>Porte antincendio</b>          | <b>12</b>                        |
| <b>Armadietti per spogliatoio</b> | <b>8</b>                         |
| <b>Mezzi antincendio</b>          | <b>17</b>                        |

# Attrezzature e macchine

I panifici visitati possedevano tutti, oltre alle attrezzature per la cottura (forni e cuoci-crema), un parco macchine molto simile:

- macchina “gruppo-pane”
- impastatrici a braccia tuffanti, a spirale, a forcella,
- planetaria,
- formatrici/cilindratrici (per baguettes)
- sfogliatrici
- spezzatrici
- filonatrici
- stampatrici o schiacciarosette
- arrotondatrici
- confezionatrici
- sollevatore/rovesciatore
- automatico per rosette.



## **SICUREZZA DI MACCHINE E ATTREZZATURE:**

**Carenza**

**Disposizioni/Prescrizioni**

|   |            |
|---|------------|
| <b>Protezione elementi pericolosi</b>   | <b>109</b> |
| <b>Micro interruttori</b>               | <b>65</b>  |
| <b>Protezione cilindri</b>              | <b>2</b>   |
| <b>Pulsanti (di avvio, d'emergenza)</b> | <b>3</b>   |
| <b>Forno (protezioni, manutenzione)</b> | <b>6</b>   |

# **PROVVEDIMENTI ADOTTATI DURANTE LE ISPEZIONI**

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Verbali di ispezione con prescrizioni</b>     | <b>29</b>        |
| <b>Verbali di ispezioni con disposizioni</b>     | <b>75</b>        |
| <b><u>Relazioni per le imprese familiari</u></b> | <b><u>22</u></b> |
| <b>Relazioni interne</b>                         | <b>2</b>         |

# **Pane pasta e pasticcini sicuri nel 2016...**

- **Fase informativa e ispettiva**
- **Le imprese sono cambiate?**
- **E' cambiata la normativa: DLgs 81/08, Accordo formazione**
- **Solo prescrizioni**
- **Articolo 21 per le imprese familiari**
- **Altri enti di vigilanza**



# Pane pasta e pasticcini sicuri nel 2016...



- [Lettera informativa](#)
- **Riunione informativa**
- **Sportello informativo**
- [Questionario/check list di controllo](#)
- [Manuale regionale](#)
- **Altro materiale reperibile facilmente  
in Internet (SUVA, CPTA Pistoia, ASL Mi)**