

**AUTOVALUTAZIONE**  
per PASTICCERIE E PANIFICI

riferimento Spisal Ulss 11

Di questo comparto ci si è occupati in medicina del lavoro soprattutto per la problematica delle manifestazioni allergiche provocate dall'esposizione lavorativa a polveri di farina; una valutazione anche non molto approfondita permette tuttavia di verificare che ci sono numerosi altri aspetti da considerare per una buona analisi dell'ambiente lavorativo e dell'organizzazione del lavoro; ne discutiamo nel seguito.

**LOCALI DI LAVORO**

**CARATTERISTICHE DEI LOCALI:**

- I pavimenti sono costruiti in materiali compatti, resistenti agli urti e all'usura, facilmente lavabili, impermeabili, lisci, ben connessi e imputrescibili ?  SI  NO
- i muri hanno le caratteristiche sopraindicate ?  SI  NO
- il soffitto ha un intonaco in buono stato ?  SI  NO
- si è verificato che non si abbiano fenomeni di condensa o chiazze di muffa, aree di distacco degli intonaci ?  SI  NO
- i materiali costitutivi delle porte, dei tavoli, e delle superfici di lavoro sono idonei per caratteristiche di resistenza meccanica, facilità di pulizia, resistenza ai solventi e ai detersivi ?  SI  NO
- le vetrate all'interno dei locali di lavoro sono garantite avere caratteristiche antisfondamento?  SI  NO

**SERVIZI IGIENICO-ASSISTENZIALI**

Servizi igienici per i dipendenti

Sono presenti in numero sufficiente rispetto al n° dei dipendenti (almeno 1 ogni 10 dipendenti)?

SI  NO

Sono separati per sesso?

SI  NO

Sono dotati di anti-WC?

SI  NO

Sono dotati di acqua corrente, mezzi detersivi e asciugamani?

SI  NO

Sono dotati di una finestra di almeno 0,4 mq di superficie?

SI  NO

In alternativa sono forniti di ventilazione artificiale continua (almeno 5 ricambi/ora)?

SI  NO

Docce

Sono disponibili docce in numero sufficiente

(almeno 1 ogni tre-quattro addetti al lavoro)?

SI  NO

Spogliatoi

Sono presenti spogliatoi con sufficiente aerazione ed illuminazione naturali?  SI  NO

Sono convenientemente arredati (sedili e armadietti personali)?  SI  NO

Sono separati per sesso?  SI  NO

## IGIENE DEI LOCALI

- un sistema per combattere i roditori e gli insetti ( mediante prodotti speciali per il contatto con i generi alimentari ) ?  SI  NO
- una eliminazione regolare dei rifiuti in recipienti chiusi?  SI  NO
- una pulizia quotidiana dei locali con prodotti adatti al settore alimentare?  SI  NO
- Un'eliminazione quotidiana dei rifiuti?  SI  NO
- E' disponibile un 'illuminazione naturale sufficiente ( si leggono bene le iscrizioni sui sacchi e sugli altricontenitori delle materie prime )?  SI  NO
- C'è un'illuminazione artificiale sufficiente?  SI  NO
- ( l'illuminazione naturale e quella artificiale sono effettivamente pari ad almeno :  
 -100 -200 lux nei passaggi dei reparti, nei corridoi, nei depositi ?  SI  NO  
 -400-800 lux nelle aree di lavoro ordinario ?  SI  NO  
 le lampade sono convenientemente protette da plafoniere ?  SI  NO  
 - Ci sono sistemi di estrazione del calore o altri mezzi  
 di contenimento delllo stress termico nei locali in cui si trovano i forni?  SI  NO  
 C'è un'organizzazione del lavoro che prevede pause di compenso in locali temperati  
 per gli addetti ai forni ?  SI  NO  
 Sono state effettuate di recente misure dei parametri microclimatici ?  SI  NO  
 Per la farina sono stati adottati sistemi per contenere la dispersione delle polveri, come ad esempio l'uso di silos  
 ricaricabili?  SI  NO  
 esiste un ricambio d'aria naturale sufficiente e idoneo per qualità in tutti i locali?  SI  NO  
 Si è in particolare verificato che non ci siano immissioni di solventi o altri tossici  
 da fonti inquinanti vicine ?  SI  NO

## ESPOSIZIONE A POLVERI MINERALI

- Le coibentazioni dei forni sono in buono stato ?  SI  NO
- E' accertato che che tra i materiali di coibentazione non ci sono materiali  
 contenenti amianto ?  SI  NO
- Sec'è amianto , si è verificato che non ci sia rischio di aerodispersione di fibre e si è nominato un responsabile  
 della custodia e manutenzione delle strutture  SI  NO?

## PROTEZIONE DELLE MACCHINE

Nella vostra impresa esistono:

- protezioni dei coltelli e /o un pulsante sulle tranciatrici?  SI  NO
- una griglia protettiva che impedisce il contatto accidentale con l'agitatore dell'impastatrice?  SI  NO
- una griglia protettiva appositamente concepita (dimensione delle maglie, contatori che interrompono la corrente se viene rimossa)?  SI  NO
- protezione dei cilindri delle filiere per pasta?  SI  NO
- un arresto, durante l'apertura delle camere di fermentazione, dei dispositivi battericidi agli ultravioletti?  SI  NO
- un dispositivo di estinzione al di sopra delle friggatrici?  SI  NO

## IGIENE DELLE ATTREZZATURE

Anche per gli utensili da lavoro i criteri di sicurezza principali sono definiti dal Dpr 547; il DLG 626, come abbiamo già detto, ha una sezione relativa alla sicurezza delle attrezzature; vi sono definiti gli indirizzi operativi per la scelta, la corretta manutenzione, l'addestramento professionale preliminare e periodico.

Nella vostra impresa esiste una pulizia quotidiana.

- delle impastatrici?  SI  NO
- dei forni?  SI  NO
- dei frullatori - miscelatori?  SI  NO
- dei laminatoi per pasta?  SI  NO
- delle tranciatrici?  SI  NO

## IGIENE DEL PERSONALE

I vostri dipendenti osservano le seguenti regole

- lavaggio regolare delle mani?  SI  NO
- divieto di fumare (considerato il rischio di esplosione della miscela farina/aria)?  SI  NO
- protezione dei capelli (cuffie)?  SI  NO
- divieto di portare gioielli (che sono focolai di microbi)?  SI  NO
- sostituzione regolare degli indumenti da lavoro (non infiammabili)?  SI  NO
- sistemazione degli indumenti normali in un locale separato?  SI  NO
- controllo sanitario adeguato al contatto con i generi alimentari?  SI  NO

## MAGAZZINAGGIO E CONSERVAZIONE

Nella vostra impresa esiste:

- una conservazione a bassa temperatura dei prodotti di pasticceria (3° C)  SI  NO ?
- una protezione (ad esempio vetro) per evitare che i prodotti venduti si sporchino  SI  NO?
- un magazzino ventilato e secco delle materie prime  SI  NO?

## PROTEZIONI INDIVIDUALI

Nella vostra impresa si usano:

- calzature antidrucciolo?  SI  NO
- indumenti protettivi in materia non infiammabile (non in nylon, ad esempio)?  SI  NO
- cuffie di protezione ?  SI  NO
- guanti protettivi per sfornare?  SI  NO

## TRASPORTO DI CARICHI

La nuova legge quadro in materia di salute e sicurezza sul lavoro richiede che i datori di lavoro facciano adottare le misure organizzative necessarie per evitare la movimentazione manuale di carichi ricorrendo ogni volta che sia possibile ad ausili meccanici appropriati ; questo al fine di contenere il rischio di danni sia cronici che da traumatismi acuti dovuti alla movimentazione manuale di carichi eccessivamente pesanti ( in particolare per prevenire le lesioni a carico del tratto dorso-lombare della colonna vertebrale ).

Nella vostra impresa :

La farina , l'olio e gli altri rifornimenti di sostanze alimentari necessarie per la produzione vengono trasportati all'interno dei locali di lavoro con mezzi meccanici ?  SI  NO

- ci sono carrelli per il trasporto di pane e pasticceria?-ci sono mezzi meccanici per il trasporto di sacchi di farina (se il peso è superiore a 30 Kg.)?  SI  NO

Se ci sono comunque carichi movimentati manualmente :

Sono stati eliminati nell'organizzazione di lavoro attuale quelli con peso uguale o superiore a 30 kg. ?  SI  NO

quelli con ingombro tale da ostacolare la visuale ?  SI  NO

quelli con spigoli acuti o bordi taglienti ?  SI  NO

Inoltre si è fatto in modo di evitare carichi che per la loro struttura esterna ( ad. es. contenitori in vetro) o per la loro consistenza o per il fatto di essere chiusi in modo incompleto possono rappresentare un rischio aggiuntivo in caso d'urto?  SI  NO

carichi che debbono essere movimentati percorrendo dislivelli?  SI  NO

## RISCHIO DI CADUTE

- si pratica una rimozione regolare della sporcizia dal pavimento?  SI  NO

- un rivestimento antidrucciolo per pavimenti?  SI  NO

- una griglia protettiva su ogni canaletta di scolo?  SI  NO

.Malattie professionali. Nella vostra impresa risultano assenti o infrequenti :

- malattie della pelle dovute al contatto con la farina o il pane?  SI  NO

- problemi respiratori (ad esempio asma) dovuti all'inalazione di farina?  SI  NO

ELENCO SITUAZIONI A RISCHIO INDIVIDUATE

- 1. \_\_\_\_\_
- 2. \_\_\_\_\_
- 3. \_\_\_\_\_
- 4. \_\_\_\_\_
- 5. \_\_\_\_\_
- 6. \_\_\_\_\_
- 7. \_\_\_\_\_

PRIORITA' DI INTERVENTO

- 1. \_\_\_\_\_
- 2. \_\_\_\_\_
- 3. \_\_\_\_\_
- 4. \_\_\_\_\_
- 5. \_\_\_\_\_
- 6. \_\_\_\_\_
- 7. \_\_\_\_\_
- 8. \_\_\_\_\_