



Lavorare in sicurezza - Edizione 2014 Schede sintetiche dei principali rischi nell'attività agricola

8 Impianti di trasformazione - Scheda 08.02 Caseifici



Scheda 08.02 Caseifici

COSA SI RISCHIA:

- a. *Danni ai muscoli, alla colonna vertebrale ed alle braccia* (per movimentazione manuale di carichi eccessivi)
- b. *Cadute dall'alto* (durante l'utilizzo di attrezzature per operazioni in quota, nei magazzini di stagionatura)
- c. *Scivolamenti e cadute in piano* (per superfici e pavimenti bagnati in caseificio e sul cassone degli automezzi aziendali; per inciampo in condotte e tubazioni "volanti")
- d. *Elettrocuzione* (per contatto diretto/indiretto con parti scoperte a contatto con la corrente elettrica)
- e. *Tagli, urti, schiacciamenti* (per contatti accidentali con organi meccanici in movimento)
- f. *Danni alla mano ed al polso* (da vibrazioni per uso dell'idropulitrice)
- g. *Danni alla schiena* (da vibrazioni in fase di trasporto con autocarro)
- h. *Calo dell'udito, tensione, disturbi vari* (da rumore per uso della scrematrice)
- i. *Malattie respiratorie* (per raffreddamento dovuto alle basse temperature; d'inverno, durante la raccolta del latte e in operazioni effettuate all'esterno)
- j. *Allergie e intossicazioni* (per dispersione di prodotti pericolosi in aria durante l'uso di detergenti chimici)
- k. *Irritazioni e ustioni cutanee ed oculari* (in fase di lavaggio delle attrezzature per contatto con sostanze chimiche, quali soda caustica e acido nitrico).

E' necessario ricordare che:

Nel caseificio sono presenti rischi professionali ben conosciuti e l'evoluzione della tecnologia ha contribuito negli ultimi anni a mettere a disposizione attrezzature di nuovo tipo, che permettono ora di operare con maggiore sicurezza, purché di tali attrezzature si faccia un uso idoneo.

INDICAZIONI PRATICHE - OPERATIVE:

Adottare misure tecniche adeguate, quali:

- sostituire il trasporto con bidoni (60 kg) con quello effettuato tramite autocisterne refrigerate
- per aggiungere il siero-innesto nella caldaia di cottura, usare la pompa dosatrice direttamente collegata con la fermentiera, eliminando così il sollevamento dei secchi da 25 kg
- limitare la durata della spinatura manuale tradizionale alla sola prima parte della rottura della massa caseosa e introdurre poi la spinatura motorizzata, riducendo così il tempo di sovraccarico della schiena e degli arti superiori
- mantenere livello adeguato del liquido nella caldaia di cottura per agevolare le manipolazioni.



Inserire ausili semplici, efficaci e accettati dai lavoratori. Nelle fasi di movimentazione delle forme, usare:

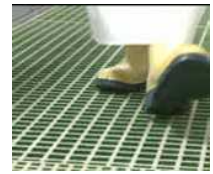
- carrello elevatore per sollevare le forme (1 o 2 alla volta)
- paranco sospeso scorrevole su guide, azzeratore di peso, manipolatore motato su carro-ponte
- carro ponte o carrelli realizzati ad hoc per lo spostamento delle forme dalle vasche del salatoio
- carica-scarica-forme automatica e pulitrice automatica per collocare le forme sugli scaffali, voltarle, sollevarle, pulirle.



Adottare misure operative e precauzionali adatte, quali:

- far scivolare/rotolare le forme piuttosto che sollevarle di peso

- operare il minimo sforzo e mantenere il tronco non troppo flessibile nelle fasi di inserimento della forma nella tela di sgrondatura, di taglio della massa, di corretto posizionamento nella tela
- formare gli addetti all'utilizzo delle attrezzature meccaniche e alla corretta posizione del corpo
- istituire una adeguata Sorveglianza sanitaria tramite un Medico Competente
- controllare che i mezzi di sollevamento messi a disposizione siano effettivamente utilizzati.



Per quanto attiene i locali e le aree di deposito latte e lavaggio, occorrono:

- pavimento lavabile (piastrelle, resine, cemento liscio, ecc.) con pendenza verso un chiusino dotato di sifone
- pareti lavabili (piastrelle o altro materiale lavabile) sino a 2 metri di altezza
- porte costituite o rivestite in materiale lavabile
- finestre apribili (di superficie pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento), munite di reti antimosche, per garantire aerazione ed illuminazione sufficienti.



Tenere le piattaforme elevabili pulite e sgombre da materiale di lavorazione

Dotare le piattaforme elevabili di protezioni interbloccabili.

Realizzare pavimentazioni e superfici percorribili antiscivolo.

Utilizzare scarpe/stivali con suola antiscivolo.

Effettuare i lavaggi delle attrezzature in impianti con lavaggio a ciclo chiuso.

In caso di lavaggio manuale con prodotti chimici, indossare gli appositi DPI: occhiali, guanti e grembiule.

Verificare il grado di protezione delle apparecchiature elettriche, la presenza e la funzionalità di interruttori automatici e degli impianti di messa a terra.

Gli impianti elettrici di messa a terra vanno denunciati a ISPESL e ad AUSL, e verificati ogni 2 anni.

Alimentare le caldaie di cottura a bassa tensione di sicurezza.

Proteggere le parti in movimento e scoperte delle macchine in genere.

Durante le fasi di cottura, fare attenzione alla rotazione dei bracci e della spinatrice meccanica.

La zangola deve essere posta in area non accessibile, quando è attivata la rotazione.

Le macchine scarica-carica-forme in automatico e le pulitrici dovranno essere gestite con attenzione (soprattutto in caso di interventi per blocco della macchina e in fase di introduzione delle forme).

Usare l'idropulitrice per tempi non eccessivamente lunghi.

Installare un sedile antivibrante sugli autocarri (qualora necessario).

Segregare la macchina scrematrice per ridurre il rumore da essa provocato.

Indossare i DPI protettori dell'udito se si è vicini a una macchina molto rumorosa.

Il datore di lavoro deve fornire indumenti che proteggano dal freddo quando si lavora in stagione molto fredda.

Fornire ed usare guanti ed occhiali idonei a proteggere dagli effetti causati dall'uso di detersivi e di prodotti chimici.

Fornire ed usare maschere FFP1 se si ravvisa la presenza in aria di muffe in



fase di pulizia manuale delle forme in magazzino.

Non si devono indossare bracciali o orologi, (per evitare l'impigliamento).

ULTERIORI INDICAZIONI E RACCOMANDAZIONI

- Rendere disponibili armadietti con doppio scomparto.
- Fornire uno spogliatoio, che può essere unico per entrambi i sessi nelle aziende che occupano fino a 5 dipendenti, purchè i turni ne garantiscono l'utilizzo separato.
- Gli spogliatoi devono essere dotati di docce e di acqua calda.
- Programmare le necessarie visite periodiche per i lavoratori impegnati nelle operazioni di movimentazione manuale dei carichi, di uso dei prodotti chimici, esposti al rumore e/o alle vibrazioni.
- Formare gli addetti sui rischi per la salute e sui provvedimenti adottati.
- Effettuare addestramenti pratici per uso delle macchine, delle attrezzature e dei DPI.
- Attivare le verifiche periodiche, effettuate dalla AUSL, per:
 1. apparecchi di sollevamento con portata > 200 kg
 2. ponti e piattaforme di lavoro elevabili.
- Le caldaie per produzione di vapore con Pressione > 1 bar rendono necessaria la presenza di un Conduttore per caldaie a vapore abilitato (con patentino) e richiedono l'omologazione dall'ISPESL e la marcatura CE (solo se omologate dopo il 1996)
- Evitare l'accesso incontrollato al caseificio, anche tramite cartellonistica, limitandolo ai soli addetti alle preparazioni. Eventuali visitatori dovranno adeguarsi alle norme previste per il personale