



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

8 Impianti di trasformazione - Scheda 08.03 Macellazione capi avi/cunicoli

INAIL  
Direzione Regionale  
Emilia Romagna



EBARER  
Ente Interinale Agricolo  
Regione Emilia Romagna

### Scheda 08.03 Macellazione capi avi/cunicoli

#### COSA SI RISCHIA:

- Rischio biologico* (per contaminazione, dalla fase di accettazione del bestiame alla fase di macellazione)
- Ferite da taglio in fase di macellazione e sezionamento* (per utilizzo di coltelli e di altri utensili taglienti/appuntiti in fase di macellazione e di sezionamento)
- Dolori muscolari e alle articolazioni* (per movimenti ripetuti, per posizioni scomode prolungate)
- Traumi ai tendini, ai muscoli ed alle ossa degli arti superiori* (per utilizzo di coltello e di mannaia; per posizioni scomode; per impugnature inadeguate)
- Problemi vascolari agli arti inferiori nelle varie fasi di lavorazione* (per posizione eretta prolungata)
- Affaticamento muscolare, strappi, dolori lombari* (per movimentazione manuale dei carichi)
- Caduta* (per scivolamento su superfici bagnate/con residui organici)
- Malattie respiratorie* (per esposizioni a condizioni ambientali con bassa temperatura)
- Investimento o urti di persone o di cose* (per utilizzo del muletto)

#### E' necessario ricordare che:

La macellazione "industriale" viene condotta in aree dedicate e attrezzate a tal fine. Anche a livello "domestico" occorre conservare gli stessi principi di sicurezza e igiene di chi opera, sebbene i rischi siano più circoscritti.

#### INDICAZIONI PRATICHE - OPERATIVE:



Dotarsi di un numero sufficiente di locali, in modo da garantire una adeguata separazione delle diverse fasi di lavorazione, dal ricevimento degli animali vivi alla spedizione delle confezioni di carne.

I locali devono avere:

- i pavimenti impermeabili, facili da pulire e da disinfettare, in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua
- pozzetti con griglie e sifoni per la raccolta dei liquidi
- pareti lisce rivestite di materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e lungo tutto il percorso di immagazzinamento, nei locali di refrigerazione e nei depositi
- gli angoli e gli spigoli delle pareti devono essere arrotondati per assicurare corrette pratiche di igienizzazione
- porte e telai di finestre in materiali inalterabili, impermeabili e lisci
- un adeguato sistema di ventilazione e di estrazione di vapori e odori
- una sufficiente illuminazione naturale e/o artificiale
- un soffitto pulito e facile da igienizzare.



Utilizzare sempre i dispositivi di protezione individuale:

- guanti
- scarpe/stivali antiscivolo
- grembiule

con caratteristiche (secondo la mansione):

- antitaglio e anti puntura
- impermeabili
- termo isolanti



In fase di macellazione e confezionamento, assicurarsi che le mani non

rimangano fredde per troppo tempo in quanto la manipolazione della carne avviene ad una temperatura massima attorno ai 7 °C. Utilizzare guanti adeguati (impermeabili e termici).

La temperatura dei locali nei quali si opera non supera in genere i 12 °C, quindi vestirsi a più strati, utilizzando capi adeguati in fibra isolante (naturale o sintetica).

Evitare di movimentare manualmente carichi, superiori a quelli consentiti: uomini 25 kg - donne 15 kg.

Mantenere la massima concentrazione nell'uso degli utensili manuali per il taglio.



## ULTERIORI INDICAZIONI E RACCOMANDAZIONI

- Sottoporsi periodicamente ad una adeguata sorveglianza sanitaria, così come definito dal Medico Competente aziendale.
- Tenere sotto controllo i dati statistici sulle patologie professionali realmente presenti nel settore, stimandone le possibili dimensioni interne.
- Curarsi di tenere un abbigliamento sempre pulito e utilizzare spesso dispositivi di lavaggio non manuali per la pulizia degli stivali e dei copriabiti lavabili oltreché delle mani e degli attrezzi da lavoro.
- Non toccarsi il volto / gli occhi con i guanti sporchi.
- Mantenere i locali sempre puliti e privi di residui di ogni genere, evitando i ristagni di acqua e di sangue.
- Oltre ai disinfettanti, i detersivi devono essere correttamente riposti in apposito locale o dispositivo, come pure tutti gli attrezzi utilizzati per la pulizia dell'impianto.
- I lavelli e gli sterilizzatori devono essere in numero adeguato (1 ogni 4-5 dipendenti) e facilmente raggiungibili.