



**Ente Bilaterale Nazionale Terziario**

**I RISCHI NELLE AZIENDE  
DELLA DISTRIBUZIONE  
ORGANIZZATA**

*Studio elaborato dalla Dott.ssa Paola Ricciardi e  
dal Dott. Antonio Terracina con il coordinamento di Parmenio Stroppa  
su incarico di A.G.S.G. S.r.l.*



## ENTE BILATERALE NAZIONALE TERZIARIO

Via Cristoforo Colombo, 137 - 00147 Roma - Tel. 06/57305405 - Fax 06/57135472

info@ebinter.it - ebinter@ebinter.it - www.ebinter.it

ISOCI



### COME NASCE

L'Ente Bilaterale Nazionale Terziario è un organismo paritetico costituito nel 1995 dalle Organizzazioni Nazionali Confcommercio e Filcams - Cgil, Fisascat - Cisl e Uiltucs - Uil sulla base di quanto stabilito dal CCNL del Terziario, della Distribuzione e dei Servizi. L'Ente ha natura giuridica di associazione non riconosciuta e non persegue finalità di lucro.

### GLI SCOPI

L'Ente Bilaterale Nazionale Terziario ha tra i suoi scopi di incentivare e promuovere studi e ricerche nel settore Terziario, con riguardo alle analisi dei fabbisogni formativi, di promuovere iniziative in materia di formazione continua, formazione e riqualificazione professionale, anche in collaborazione con Istituti nazionali, europei, internazionali e di fornire e attuare procedure per accedere ai programmi comunitari finanziati dai fondi strutturali, con particolare riferimento al Fondo Sociale Europeo. Le azioni individuate dalle parti sociali vengono avviate dall'Ente sia sulla base delle proprie risorse sia ricorrendo all'apporto di professionalità esterne di Enti di formazione, Centri di Ricerca, Centri Studi.

### LE ATTIVITÀ

Ricerche, Formazione/Progetti, Osservatorio Nazionale sul settore Terziario, Statistiche, Archivio della contrattazione decentrata. L'Ente è posto al centro di una rete capillare che comprende oltre 100 Enti Bilaterali territoriali costituiti su tutto il territorio nazionale. Nel corso di questi anni l'attività istituzionale di Ebinter è stata caratterizzata dalla partecipazione anche a progetti formativi finanziati dal FSE. L'Ente Bilaterale Nazionale Terziario, avvalendosi della collaborazione di istituti di ricerca, ha realizzato e continua a realizzare, nel rispetto dei propri obiettivi istituzionali, una serie di pubblicazioni su temi di estrema attualità e di forte valenza per il sistema, in grado di valorizzare le esigenze e le specificità del settore terziario. Sono state editate nel corso di questi anni una serie di ricerche che hanno suscitato l'interesse di tutte le componenti sociali del sistema associativo. Altre iniziative sono state realizzate nel formato cd-rom nell'ottica di un sempre maggior sviluppo della formazione a distanza.



Via Nizza 128 - 00198 Roma

Tel. 0684242247 – fax 0685354779

Sito: [www.agsg.it](http://www.agsg.it) - e-mail [agsg@agsg.it](mailto:agsg@agsg.it) [info@agsg.it](mailto:info@agsg.it)

L'Agenzia Generale Studi e Gestioni è una società di assistenza e consulenza in materia di studi e ricerche nel settore della distribuzione commerciale, del turismo e dei servizi, attività editoriale, stampa periodica e non, riviste, produzione di supporti informatici e televisivi, formazione professionale (dall'ideazione e progettazione alla gestione operativa di progetti pilota finanziati dall'UE, azioni di sistema FSE/Ministero del Lavoro, programmi regionali di formazione e corsi tematici).

In particolare, per quanto attiene alle attività di formazione per gli adulti, svolge iniziative formative per lavoratori dipendenti, quadri e lavoratori autonomi, e apprendistato per i settori turismo, commercio, terziario, terziario avanzato e servizi, in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro per le figure indicate dal decreto legislativo 81 del 2008, antincendio e primo soccorso, comunicazione, negoziazione e contrattazione. Per queste attività si avvale della collaborazione sia in fase di progettazione che di realizzazione dei corsi, di professionisti con esperienza pluriennale, quali medici di lavoro, ingegneri, architetti, docenti di diritto del lavoro, psicologi del lavoro ed esperti in comunicazione.

Tra le iniziative istituzionali ha promosso la realizzazione della presente ricerca che contribuisce in termini informativi alla conoscenza dei rischi lavorativi nelle aziende della distribuzione organizzata.

La ricerca è stata realizzata dalla **Dott.ssa Paola Ricciardi** e dal **Dott. Antonio Terracina** con il coordinamento di **Parmenio Stroppa**.



**Ente Bilaterale Nazionale Terziario**

# **I RISCHI NELLE AZIENDE DELLA DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA**

*Studio elaborato dalla Dott.ssa Paola Ricciardi e  
dal Dott. Antonio Terracina con il coordinamento di Parmenio Stroppa  
su incarico di A.G.S.G. S.r.l.*

**Stampa**

Romana Editrice S.r.l.  
Via dell'Enopolio, 37  
00030 San Cesareo (Roma)

Finito di stampare nel mese di Ottobre 2017

Introduzione . . . . .	pag.	5
<b>Capitolo 1</b>		
Le tipologie di attività nella distribuzione organizzata »		9
<b>Capitolo 2</b>		
Le norme per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori . . . . . »		13
2.1 L'organizzazione della sicurezza e la valutazione dei rischi . . . . . »		17
2.2 La responsabilizzazione e il coinvolgimento dei lavoratori: l'informazione e la formazione »		21
2.3 L'addestramento . . . . . »		26
2.4 I dispositivi di protezione individuale . . . . . »		28
2.5 Il lavoratore e la sicurezza sul lavoro . . . . . »		29
<b>Capitolo 3</b>		
La movimentazione dei carichi . . . . . »		31
3.1 La movimentazione dei carichi nei magazzini »		33
3.2 La movimentazione manuale dei carichi . . . . . »		34
3.3 Addetti alla cassa e rifornimento scaffali . . . . . »		36
3.4 La prevenzione . . . . . »		37
<b>Capitolo 4</b>		
Ambiente di lavoro: i rischi e la prevenzione . . . . . »		39
4.1 Il microclima . . . . . »		41
1) Aree di vendita . . . . . »		42
La prevenzione . . . . . »		42
2) Aree di magazzino . . . . . »		43
La prevenzione . . . . . »		43
4.2 Il rischio biologico . . . . . »		43
La prevenzione . . . . . »		45
4.3 Il rischio chimico . . . . . »		46
4.3.1 Le attività di pulizia . . . . . »		47
4.3.2 La prevenzione durante le attività di pulizia »		48
4.3.3 Lo sversamento accidentale di grandi quantità di sostanze chimiche »		50
4.3.4 Lo sversamento accidentale di sostanze incompatibili . . . . . »		51

4.4	Lo stoccaggio . . . . .	pag. 52
	4.4.1 La prevenzione . . . . .	» 53
4.5	Il Rischio incendio . . . . .	» 54
	4.5.1 La prevenzione e la protezione . . . . .	» 56
4.6	La gestione delle emergenze . . . . .	» 58
	4.6.1 Gli addetti alle emergenze e lotta antincendio »	59
4.7	Il Rischio elettrico . . . . .	» 62
4.8	Gli urti, le cadute e gli scivolamenti . . . . .	» 65
4.9	Lo stress lavoro correlato . . . . .	» 66
	4.9.1 Le stress lavoro correlato nella GDO: cause e prevenzione . . . . .	» 67
4.10	Rischi specifici nelle aziende della GDO del comparto FOOD . . . . .	» 68
	4.10.1 Microclima e celle frigorifere . . . . .	» 69
	4.10.2 Manipolazione di alimenti . . . . .	» 70
	4.10.3 Lavorazione delle carni e del pesce . . . . .	» 72
	4.10.4 L'affettatrice . . . . .	» 72
	4.10.5 Sversamenti accidentali e rotture . . . . .	» 73
4.11	Rischi specifici nelle aziende della GDO del comparto NON FOOD . . . . .	» 74
	4.11.1 I rischi nel reparto falegnameria . . . . .	» 74
	4.11.2 Rischio chimico da utilizzo del tintometro »	77
	4.11.3 Le operazioni di taglio del vetro . . . . .	» 77
	Appendice I - La tutela INAIL dei lavoratori . . . . .	» 78
	A.I.1. La denuncia dell'infortunio . . . . .	» 78
	A.I.2. La denuncia della malattia professionale . . . . .	» 79
	A.I.3. Informazioni utili in caso di infortunio o malattia professionale . . . . .	» 80
	BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA . . . . .	» 80

## Introduzione



La grande distribuzione organizzata (GDO) è un sistema estremamente diffuso di vendita al dettaglio attraverso una rete di esercizi e di altre catene di intermediari di varia natura. Le catene, ad esempio, di supermercati e ipermercati, possono appartenere ad un gruppo proprietario, o far parte di associazioni consorziate in forma di gruppi di acquisto, nelle quali i singoli supermercati, pur presentandosi sotto un marchio

comune, mantengono la propria individualità e la conduzione dell'esercizio. Questo settore è composto da grandi strutture o grandi gruppi (in alcuni casi multinazionali) con molte unità distribuite su tutto il territorio nazionale e internazionale, sono caratterizzati da un'ampia superficie di vendita (superiore ai 400 mq) e dalla grande varietà di prodotti. Da ciò scaturisce anche un'ampia variabilità per le diverse attività lavorative svolte che rendono la valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori un compito tutt'altro che banale.

Diversi e molteplici sono infatti i fattori che rischiano di compromettere la sicurezza sul lavoro e la salute tanto dei lavoratori quanto dei clienti a causa della presenza all'interno dei luoghi di lavoro di così tanti beni di consumo di diverso genere: alimentari, chimici, tecnologici, etc.

Occorre ricordare che gli interventi migliorativi delle condizioni di lavoro, oltrechè rappresentare un obbligo sociale e morale, devono costituire l'obiettivo principale delle politiche di prevenzione aziendale, producendo dei ritorni positivi per l'azienda in termini di rendimento ed immagine ovvero:

- lavoratori più sani e soddisfatti del proprio ambiente di lavoro, operano volentieri con un aumento della produttività
- un numero inferiore di assenze per malattia comporta costi minorie ridotte interruzioni del processo produttivo;
- apparecchiature e ambienti di lavoro ottimali comportano maggiore resa, una qualità migliore e meno rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori.

Tutto ciò contribuisce a migliorare l'immagine dell'azienda sul mercato rendendola più competitiva.

In questo testo verranno analizzati sia i fattori di rischio che fanno capo alla struttura come impianti di messa a terra, areazione, banchi di vendita, laboratori dove si manipolano alimenti, servizi igienici e magazzini di stoccaggio ecc. (elementi che in questo comparto hanno ovviamente una particolare rilevanza), che quelli legati alle specifiche mansioni: cassieri, banconisti, magazzinieri, amministrativi e promoter, etc.

Capitolo 1  
Le tipologie di attività  
nella distribuzione organizzata



Una prima distinzione importante è quella della specializzazione cioè della presenza o meno della vendita dei beni alimentari che porta a definire le grandi unità di vendita come FOOD (vendita di generi alimentari) e NO FOOD (assenza di prodotti alimentari nell'esercizio di vendita)

All'interno della **grande distribuzione despecializzata**<sup>1</sup> ovverosia delle catene FOOD che di quelle NO FOOD si differenziano diversi esercizi di vendita statisticamente così definiti:

**GRANDE MAGAZZINO:** esercizio al dettaglio operante nel campo non alimentare, organizzato prevalentemente a libero servizio, che dispone di una superficie di vendita uguale o superiore a 400 mq. e di un assortimento di prodotti, in massima parte di largo consumo, appartenenti a differenti merceologie, generalmente suddivisi in reparti.

**SUPERMERCATO:** esercizio al dettaglio operante nel campo alimentare, organizzato prevalentemente a libero servizio, che dispone di una superficie di vendita uguale o superiore a 400 mq., di un vasto assortimento di prodotti di largo consumo ed in massima parte preconfezionati nonché, eventualmente, di alcuni articoli non alimentari di uso domestico corrente.

**IPERMERCATO:** esercizio al dettaglio con superficie di vendita superiore a 2.500 mq, suddiviso in reparti (alimentare e non alimentare), ciascuno dei quali aventi, rispettivamente, le caratteristiche di supermercato e di grande magazzino.

**MINIMERCATO:** esercizio al dettaglio in sede fissa operante nel campo alimentare con una superficie di vendita che varia tra 200 e 399 mq e che presenta le medesime caratteristiche del supermercato.

Viceversa per grande superficie specializzata si intende un esercizio al dettaglio operante nel settore non alimentare (spesso appartenente ad una catena distributiva a succursali) che tratta in modo esclusivo o prevalente

<sup>1</sup> Fonte: <http://osservatoriocommercio.sviluppoeconomico.gov.it/DEFINIZIONI%20STATISTICHE2012.pdf> - 21 Aprile 2017

una specifica gamma merceologica di prodotti su una superficie di vendita non inferiore ai 1.500 mq.

In termini meno ufficiali si utilizza una grande varietà di definizioni basate sulla dimensione (in metri quadrati) effettivamente adibita ad area di vendita vera e propria.

Secondo la società Nielsen<sup>2</sup>, i canali di vendita della grande distribuzione sono i seguenti:

- Ipermercato: struttura con un'area di vendita al dettaglio superiore ai 2.500 m<sup>2</sup>.
- Supermercato: struttura con un'area di vendita al dettaglio che va dai 400 m<sup>2</sup> ai 2.500 m<sup>2</sup>.
- Libero Servizio: struttura con un'area di vendita al dettaglio che va dai 100 m<sup>2</sup> ai 400 m<sup>2</sup>.
- Discount: struttura in cui l'assortimento non prevede la presenza di prodotti di marca.
- Cash and carry: struttura riservata alla vendita all'ingrosso.
- Tradizionali: negozi che vendono prodotti di largo consumo di superficie inferiore ai 100 m<sup>2</sup>.
- Self Service Specialist Drug: negozi che vendono principalmente prodotti per la cura della casa e della persona.

Nel linguaggio corrente del settore, vi sono anche altre terminologie, che cercano di creare ulteriori segmentazioni.

- Iperstore o mini-iper: struttura con un'area di vendita al dettaglio che va dai 2.500 m<sup>2</sup> ai 4000 m<sup>2</sup>.
- Superstore: struttura con un'area di vendita al dettaglio che va dai 1.500 m<sup>2</sup> ai 3.500 m<sup>2</sup>.
- Supermercato di prossimità: struttura con un'area di vendita al dettaglio che va dai 500 agli 800 m<sup>2</sup>.
- Superette: struttura con un'area di vendita al dettaglio che va dai 200 m<sup>2</sup> ai 400 m<sup>2</sup>.

Da quanto sopra emerge chiaramente come la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in questo peculiare comparto sia materia piuttosto articolata e complessa.

La grande distinzione di cui si terrà conto in questa sede, nell'esaminare i vari tipi di rischi, è quella tra GDO del ramo FOOD e del ramo NO FOOD; come vedremo, infatti, molti pericoli e rischi sono comuni, ma altri hanno peculiarità tali da suggerirne una trattazione separata.

Ma ancor prima di iniziare la disamina dei vari tipi di rischi presenti in queste tipologie di attività, è estremamente utile illustrare gli strumenti normativi volti a tutelare la salute e sicurezza dei lavoratori.

<sup>2</sup> [https://it.wikipedia.org/wiki/Grande\\_distribuzione\\_organizzata](https://it.wikipedia.org/wiki/Grande_distribuzione_organizzata) - 27/4/2017

Capitolo 2  
Le norme per la tutela della salute  
e sicurezza dei lavoratori

La tutela della salute e sicurezza dei lavoratori è un “problema sociale” che si origina già nel XIX secolo in coincidenza con il primo grande sviluppo industriale.

### Cenni storici



Il primo importante atto normativo risale al 1886, anno in cui venne emanata la “legge di tutela del lavoro dei fanciulli negli opifici industriali, nelle cave e nelle miniere” dando seguito alla crescente esigenza di effettuare interventi che assicurassero condizioni di lavoro più umane. Subito dopo, nel 1889 venne emanato il “Regolamento generale per la prevenzione degli infortuni” (R.D. 18 giugno 1899, n. 230), volto a tutelare “l’integrità fisica del prestatore d’opera”. Altre norme sono poi state emanate a favore di una maggiore tutela sanitaria dei lavoratori, dei migranti, dei fanciulli e delle donne fino ad arrivare alla creazione, nel 1906, dell’Ispettorato del lavoro.

Nel 1930 l’approvazione del **codice penale** aggiunge un pilastro importante alla tutela del diritto dei lavoratori a lavorare in sicurezza, attraverso l’introduzione del “delitto di rimozione od omissione dolosa di cautele contro infortuni sul lavoro” così come declinato negli art. 437 e 451 e la fattispecie di omicidio colposo e di lesioni personali colpose (art. 589 e 590):

**Art. 437:** *“Chiunque omette di collocare impianti, apparecchi o segnali destinati a prevenire disastri o infortuni sul lavoro, ovvero li rimuove o li danneggia, è punito con la reclusione da 6 mesi a 5 anni. Se dal fatto deriva un disastro o un infortunio, la pena è della reclusione da tre a dieci anni”.*

**Art. 451:** *“Chiunque, per colpa, omette di collocare, ovvero rimuove o rende inservibili apparecchi o altri mezzi destinati all’estinzione di un incendio, o al salvataggio o al soccorso contro disastri o infortuni sul lavoro, è punito con la reclusione fino a un anno o con la multa da duecentomila a un milione.”*

**Art. 589:** *“Chiunque cagiona per colpa la morte di una persona è punito con la reclusione da sei mesi a cinque anni (...) se il fatto è commesso con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena è della reclusione da due a sette anni (...).”*

**Art. 590:** “Chiunque cagiona ad altri per colpa una lesione personale è punito con la reclusione fino a tre mesi (...) se il fatto è commesso con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena per le lesioni gravi è della reclusione da tre mesi a un anno (...)”.

Nel 1942 il **codice civile** allora promulgato, sancisce il “dovere di sicurezza” nell’art. 2087:

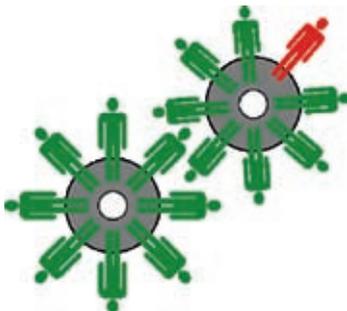
**Art. 2087:** “L’imprenditore è tenuto ad adottare nell’esercizio dell’impresa le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l’esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l’integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro”.

Infine, nel 1948, la tutela della salute dei lavoratori diventa un diritto garantito dalla Costituzione della Repubblica Italiana che recita: “L’Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro” (**art. 1**) e sancisce la salute quale “fondamentale diritto dell’individuo e interesse della collettività” (**art. 32**) strettamente connessa al rispetto delle regole e alla cultura della prevenzione presente nelle aziende in quanto “L’iniziativa economica privata è libera (...) e non può svolgersi in contrasto con l’utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana” (**art. 41**).

A ciò seguirono le principali disposizioni che a lungo hanno regolamentato la tutela fisica dei lavoratori:

- norme per la prevenzione degli infortuni (DPR 547/1955);
- norme generali per l’igiene del lavoro (DPR 303/1956);
- norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro nelle costruzioni (DPR 164/1956).

### La grande svolta nella tutela della salute e sicurezza sul lavoro



Nel 1994 viene emanato il Decreto Legislativo 626/94 che costituisce una legge fondamentale ed innovativa nel campo della protezione dei lavoratori dai rischi a cui possono essere esposti durante il lavoro.

Viene infatti introdotto il criterio di un approccio integrato al problema della sicurezza, attraverso la creazione di un sistema aziendale di gestione del rischio, che garantisca la sicurezza e la salute tramite la scelta e progettazione dei sistemi produttivi, dei materiali impiegati, dell’organizzazione del lavoro.

L'uomo, e non più la macchina, è ora al centro dell'organizzazione della sicurezza nell'industria. Il decreto non abolisce la normativa precedente, ma introduce l'obbligo e la responsabilità per il datore di lavoro di gestire la sicurezza nella propria azienda.

### Il testo unico per la salute e sicurezza

Il processo evolutivo della normativa sopra descritto ha generato un quadro legislativo complesso e di difficile interpretazione. Ciò ha portato, ormai da diversi anni all'emanazione di un testo che riordinasse la materia che pertanto è ora disciplinata dal D.lgs. 9.4.2008, n. 81 e sue successive modifiche ed integrazioni cd. "Testo Unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro".

Il D.lgs. n. 81/2008 riprende quanto già era stato fatto per la tutela della salute del lavoratore in passato raccogliendo e, in molti casi ampliando, alcuni temi molto importanti. Il filo conduttore dell'impianto normativo è lo stesso introdotto dal decreto 626/94 che vede l'uomo e non la macchina al centro del sistema sicurezza, e si sviluppa intorno a tre importantissimi concetti:

- l'organizzazione della sicurezza in un sistema globale, al centro del quale si trovano vari soggetti coinvolti nell'attività lavorativa;
- l'obbligo del datore di lavoro di valutare tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro;
- La responsabilizzazione e il coinvolgimento dei lavoratori direttamente o tramite i rappresentanti da questi eletti, riguardo le decisioni dell'organizzazione sulle misure di prevenzione e protezione dai rischi;

## 2.1 L'organizzazione della sicurezza e la valutazione dei rischi

Organizzare la sicurezza significa essenzialmente definire con precisione "chi fa cosa" assegnando responsabilità e compiti a quelle che la normativa definisce le "figure della sicurezza".

In ogni azienda si hanno due tipologie di figure della sicurezza:

1) **Datore di lavoro, dirigenti e preposti** che hanno precise responsabilità in seno ad una catena di comando.

2) **Responsabile del servizio di prevenzione e protezione" (RSPP), medico Competente (MC), addetti alle emergenze e primo soccorso** che hanno funzione di supporto alla gestione della sicurezza aziendale.

Negli schemi seguenti sono riportate le definizioni di legge e i principali compiti per ciascuna di queste figure (Titolo I, D, Lgs 81/2008).

	Chi è	Cosa fa
<b>Datore di lavoro (DL)</b>	Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valuta tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro</li> <li>• Organizza il servizio di prevenzione e protezione aziendale attraverso la nomina del RSPP e di eventuali addetti</li> <li>• Redige il documento di valutazione dei rischi</li> </ul> NB: I tre precedenti obblighi non sono delegabili. Mette in atto le misure di prevenzione e protezione dai rischi
<b>Dirigente</b>	Persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.	Attua le direttive del datore di lavoro nell'ambito dei poteri e delle funzioni che gli sono assegnati. Può anche sostituire (su opportuna delega o anche per semplice incarico) il Datore di lavoro in una serie di compiti tra cui l'individuazione degli addetti antincendio e primo soccorso, del medico competente o dei preposti, la scelta e distribuzione dei DPI, la gestione della informazione, formazione, addestramento ecc. Può elaborare il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) obbligatorio in caso di presenza di lavori dati in appalto come ad esempio nelle mense (ristorazione collettiva).
<b>Preposto</b>	Persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.	Controlla il regolare svolgimento delle attività lavorative in quanto dotato di competenze, autorità ed autonomia che gli consentono di avere una posizione di preminenza sui colleghi. Assicura la realizzazione delle direttive ricevute attraverso il controllo dei lavoratori per verificare il rispetto delle leggi e delle norme aziendali che attengono la salute e la sicurezza sul lavoro, l'utilizzo corretto dei DPI e delle strumentazioni necessarie per svolgere le varie attività.

E' importante ricordare che:

- 1) il Datore di lavoro deve essere sempre presente in ogni organizzazione e ha, tra gli altri, i poteri **non delegabili** di:
  - Nominare il RSPP.
  - Valutare tutti i rischi.
  - Redigere il relativo documento di valutazione dei rischi (DVR).

Il datore di lavoro che non adempie agli obblighi anzidetti per la salute e la sicurezza dei lavoratori è passibile di sanzioni anche molto elevate, anche solo per la mancata nomina del RSPP.

- 2) Per tutte le figure della sicurezza, ai sensi del testo unico, vale il "principio di effettività", secondo il quale se essi svolgono compiti direzionali e/o di sorveglianza sugli altri lavoratori hanno le responsabilità relative a tali figure anche in assenza di inquadramento contrattuale che lo specifichi o di nomina formale. Ad esempio un responsabile di reparto che coordina i colleghi è di norma un preposto" e nel caso in cui non sia stato nominato formalmente o formato in questo senso è un "preposto di fatto" con le medesime responsabilità, anche penali, del preposto formalmente nominato.

E' quindi estremamente importante stabilire ed avere chiaro il ruolo di ognuno in un'organizzazione per evitare fraintendimenti con conseguenze talvolta pesanti.

	Chi è	Cosa fa
<b>Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)</b>	Persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32 D.lgs. 81/08, designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi. Deve essere sempre nominato; nei casi ammessi dalla legge può essere il DL stesso a svolgere tali funzioni.	Supporta il DL nell'individuazione dei fattori di rischio, nella loro valutazione e nell'individuazione delle misure di prevenzione e protezione da attuare per assicurare la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro anche attraverso l'elaborazione di procedure per l'esecuzione delle varie attività lavorative.  Propone al DL programmi di informazione e formazione dei lavoratori.  Partecipa alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e alla riunione periodica prevista dalla normativa.

	Chi è	Cosa fa
<b>Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP)</b>	Persona (o persone) in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'art 32 D.lgs. 81/08, facente parte del servizio. Presenza non obbligatoria; la sua nomina è a discrezione del DL.	Supporta il RSPP in tutte le attività e collabora con esso.
<b>Medico Competente</b>	Medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali di cui all'articolo 38 D.lgs. 81/08, che collabora, secondo quanto previsto all'articolo 29, comma 1, con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria secondo quanto previsto dalla normativa.	Collabora con il DL e il servizio di prevenzione alla valutazione dei rischi.  Effettua visite mediche ai lavoratori e li sottopone a ulteriori indagini mediche quando lo ritiene necessario attraverso opportuni protocolli di sorveglianza sanitaria.
<b>Rappresentante dei Lavoratori (RLS)</b>	Persona (o persone) eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro. La sua presenza è un diritto dei lavoratori non un dovere per i lavoratori stessi.	Collabora con il DL per migliorare la qualità del lavoro.  Raccoglie le segnalazioni dei lavoratori su eventuali disagi o problemi per la salute e sicurezza e prende le misure necessarie per risolvere le questioni ove necessario.  Partecipa alle riunioni periodiche riguardanti la sicurezza dei lavoratori.
<b>Addetti Antincendio ed Evacuazione</b>	Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, e, comunque, di gestione dell'emergenza.	Rispondono prontamente ad una chiamata di emergenza e si recano sul luogo dell'incidente per valutare l'entità dell'evento.  Coordinano le operazioni di emergenza (apertura porte per l'arrivo di eventuali soccorsi esterni, indicazioni del luogo dell'incidente, etc).  Forniscono ai soccorsi tutte le informazioni utili per un rapido intervento.  Coordinano l'esodo del personale e dei visitatori in caso di evacuazione, aiutando il recupero di eventuali persone infortunate o esposte a particolari rischi.  In assenza di emergenze ispezionano visivamente la regolarità delle misure antincendio (estintori al loro posto, vie di esodo sgombre, porte tagliafuoco funzionanti, etc.)

	Chi è	Cosa fa
<b>Addetti Primo Soccorso</b>	Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di salvataggio, di primo soccorso.	Riconoscono un'emergenza sanitaria e raccolgono informazioni sull'infortunio.  Accertano le condizioni psico-fisiche del lavoratore che ha subito l'infortunio.  Attuano gli interventi di primo soccorso nei limiti delle sue competenze e possibilità.  Ove necessario ricorrono alle unità di pubblico soccorso per trasportare l'infortunato in ospedale.

## 2.2 La responsabilizzazione e il coinvolgimento dei lavoratori: l'informazione e la formazione.

La capacità di operare in sicurezza e la conoscenza delle corrette modalità di esecuzione di una determinata attività rivestono un ruolo determinante nella protezione della propria e altrui incolumità, insieme alla consapevolezza di ciò che le norme prevedono e dei propri diritti e doveri.

I lavoratori, i dirigenti e i preposti devono quindi essere formati e informati adeguatamente per essere consapevoli di quanto sopra.

La formazione e l'informazione sono obbligatorie e previste dagli art. 36 e 37 del D.lgs. 81/08 e dall'accordo stato regioni del 21/12/2011 comprese le modifiche introdotte dall'accordo stato regioni del 7 luglio 2016 che definiscono con precisione contenuti e modalità della formazione in funzione del tipo di attività lavorativa svolta.

### Lavoratori

Per i lavoratori la formazione deve soffermarsi su:

- i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro connessi all'attività in generale;
- i rischi specifici cui il lavoratore è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali specifiche adottate in materia;
- i concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza;
- le misure e le attività di prevenzione e protezione adottate.

Il contenuto dell'informazione deve essere facilmente comprensibile per i lavoratori, anche stranieri e deve consentire loro di acquisire le relative conoscenze.

La formazione deve essere effettuata:

- alla costituzione del rapporto di lavoro;
- in caso di trasferimento ad altra sede di lavoro o di cambiamento delle mansioni svolte;
- in caso di introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie.

I corsi di formazione devono avere una durata minima di 8, 12 o 16 ore a seconda se l'attività lavorativa è classificata a rischio basso, medio o alto.

Il percorso formativo si articola in due moduli distinti uno **generale** che non può essere inferiore alle 4 ore, e deve essere dedicato alla presentazione dei concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed uno **specifico** di durata variabile di **4** (attività a rischio basso), **8** (attività a rischio medio) o **12 ore** (attività a rischio alto), in funzione dei rischi riferiti alle mansioni, e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristiche del settore o comparto.

Per le aziende a rischio basso l'accordo stato regioni del 7 luglio 2016 ha introdotto la possibilità di erogare i corsi di formazione anche in modalità e-learning a condizione che i lavoratori partecipanti ai corsi abbiano familiarità con l'uso del computer e buona conoscenza della lingua utilizzata, nonché possibilità di accedere agevolmente alle tecnologie utilizzate.

Ai sensi dell'accordo stato regioni del 21/12/2011 le attività svolte nell'ambito della grande distribuzione organizzata sono a rischio basso; tuttavia l'Accordo stesso, nonché il Ministero del Lavoro, chiariscono che per definire le modalità e la quantità di ore minime di formazione necessarie, vanno sempre considerate la valutazione dei rischi specifica aziendale e la reale mansione svolta dai lavoratori all'interno dell'azienda. Nel fare ciò si deve sempre fare riferimento al più alto rischio potenziale. Pertanto pur partendo dalla formazione prevista per il rischio basso, il datore di lavoro per queste tipologie di attività deve valutare l'eventuale svolgimento da parte di alcuni lavoratori di mansioni specifiche a rischio maggiore, quali ad esempio le lavorazioni svolte nei reparti falegnameria e di conseguenza la necessità di erogare qualche ora aggiuntiva di formazione dedicata ad esempio a procedure di lavoro specifiche o all'illustrazione dettagliata del funzionamento di qualche macchinario.

Appare chiaro come un'eventuale formazione aggiuntiva di questo tipo non possa essere svolta in modalità e-learning.

Questo un esempio di schema formativo conforme alle modalità previste dalla normativa:

Generale	Argomenti
Durata 4h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Disposizioni generali e specifiche per la guardia particolare giurata.</li> <li>• Concetti di pericolo, rischio e danno, prevenzione e protezione.</li> <li>• Organizzazione della prevenzione “aziendale” in relazione allo specifico comparto.</li> <li>• Informazione e formazione dei lavoratori.</li> <li>• Dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) e protezione in generale.</li> <li>• Diritti doveri e sanzioni per i vari soggetti in materia di sicurezza.</li> <li>• Organi di vigilanza, controllo e assistenza.</li> </ul>
Specifico	Argomenti
Durata 4, 8, 12 h	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi dei rischi generali e di quelli relativi al comparto.</li> <li>• Gli ambienti di lavoro, il microclima e l’illuminazione, i videoterminali.</li> <li>• L’organizzazione del lavoro, lo stress lavoro correlato.</li> <li>• Il rischio elettrico.</li> <li>• Il rischio da esplosione.</li> <li>• Il rischio legato all’utilizzo di macchine ed attrezzature.</li> <li>• Il rischio di cadute dall’alto.</li> <li>• I rischi fisici: rumore, vibrazioni e radiazioni e campi elettromagnetici.</li> <li>• I rischi connessi all’utilizzo di prodotti chimici.</li> <li>• I rischi biologici.</li> <li>• I rischi connessi alla movimentazione ed alla manipolazione dei carichi.</li> <li>• Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico.</li> <li>• I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI).</li> <li>• Il rischio di incendio, procedure di esodo e procedure organizzative per il primo soccorso, uso degli estintori e fondamentali misure di prevenzione e protezione.</li> <li>• Altri eventuali rischi specifici del comparto.</li> </ul>

La formazione dei lavoratori prevede, ogni 5 anni, un aggiornamento obbligatorio di durata minima di 6 ore su materie diverse rispetto a quelle affrontate nel corso iniziale o comunque su tematiche di approfondimento di quelle già trattate.

### Preposti

La formazione dei preposti si sofferma con attenzione sulle regole della sicurezza in quanto essi hanno compiti specifici di gestione e vigilanza sugli altri lavoratori.

Per il preposto è quindi prevista una formazione aggiuntiva oltre a quella dei lavoratori, pari a otto ore, con i seguenti contenuti:

1. Principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità.

2. Relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione.
3. Definizione e individuazione dei fattori di rischio.
4. Incidenti e infortuni mancati.
5. Tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri.
6. Valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera.
7. Individuazione di misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione.
8. Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione.

Il preposto è quindi chiamato non solamente a sapere "come lavorare" e quali rischi sono connessi con l'attività lavorativa vera e propria, ma anche come "far lavorare" i colleghi in sicurezza.

Il percorso formativo del preposto, diversamente da quello dei lavoratori, prevede un test finale scritto o orale il cui superamento confermi l'efficacia della formazione impartita.

È prevista la necessità di aggiornamento ogni 5 anni di almeno sei ore.

24

<b>La formazione dei preposti</b>
<b>8 h di formazione particolare aggiuntiva</b> <b>4 di queste 8h possono essere svolte in modalità e-learning</b>
<b>L'Aggiornamento</b>
<b>Almeno 6 h di formazione ogni 5 anni</b> <b>può essere svolto in modalità e-learning</b>

### **Dirigenti**

I dirigenti sono lavoratori che hanno una posizione di preminenza e devono quindi ricevere una formazione specifica ed un aggiornamento periodico in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

La formazione dei dirigenti si sofferma con attenzione sulle regole della sicurezza sia perché essi devono dare un esempio comportamentale a tutti gli altri lavoratori, sia per i compiti specifici di gestione e vigilanza che sono chiamati ad eseguire.

Per i dirigenti è prevista una formazione sostitutiva e non aggiuntiva come nel caso dei preposti. I dirigenti hanno delle vere e proprie funzioni

direttive per le quali è molto più importante che la formazione riguardi come far rispettare le istruzioni e come gestire le problematiche piuttosto che i rischi connessi con l'operatività vera e propria.

La formazione in questo caso è di 16 ore con i seguenti contenuti:

<b>Contenuti formazione dirigenti</b>
<b>MODULO 1. GIURIDICO – NORMATIVO</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• sistema legislativo in materia di salute e sicurezza dei lavoratori;</li><li>• gli organi di vigilanza e le procedure ispettive;</li><li>• soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.lgs. n. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità e tutela assicurativa;</li><li>• delega di funzioni;</li><li>• la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa;</li><li>• la "responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica" ex D.lgs. n. 231/2001, e s.m.i.;</li><li>• i sistemi di qualificazione delle imprese e la patente a punti in edilizia.</li></ul>
<b>MODULO 2. GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• modelli di organizzazione e di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (articolo 30, D.lgs. n. 81/08);</li><li>• gestione della documentazione tecnico amministrativa;</li><li>• obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione;</li><li>• organizzazione della prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze;</li><li>• modalità di organizzazione e di esercizio della funzione di vigilanza delle attività lavorative e in ordine all'adempimento degli obblighi previsti al comma 3 bis dell'art. 18 del D.lgs. n. 81/08;</li><li>• ruolo del responsabile e degli addetti al servizio di prevenzione e protezione.</li></ul>
<b>MODULO 3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• criteri e strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi;</li><li>• il rischio da stress lavoro-correlato;</li><li>• il rischio ricollegabile alle differenze di genere, età, alla provenienza da altri paesi e alla tipologia contrattuale;</li><li>• il rischio interferenziale e la gestione del rischio nello svolgimento di lavori in appalto;</li><li>• le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione in base ai fattori di rischio;</li><li>• la considerazione degli infortuni mancati e delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori e dei preposti;</li><li>• i dispositivi di protezione individuale;</li><li>• la sorveglianza sanitaria.</li></ul>
<b>MODULO 4. COMUNICAZIONE, FORMAZIONE E CONSULTAZIONE DEI LAVORATORI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• competenze relazionali e consapevolezza del ruolo;</li><li>• importanza strategica dell'informazione, della formazione e dell'addestramento quali strumenti di conoscenza della realtà aziendale;</li><li>• tecniche di comunicazione;</li><li>• lavoro di gruppo e gestione dei conflitti;</li><li>• consultazione e partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;</li><li>• natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.</li></ul>

Anche in questo caso alla fine del percorso formativo è necessario effettuare un test scritto o orale che consenta di comprovare l'efficacia della formazione e le competenze acquisite: come per i preposti l'aggiornamento è di almeno 6 ore ogni 5 anni.

### 2.3 L'addestramento

L'addestramento, in molti casi, deve completare la formazione soprattutto per attività che necessitano l'uso di attrezzature.

Il D.lgs. 81/08 (art. 2, comma 1, lettera cc) definisce l'addestramento come "il complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l'uso corretto di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro".

Normalmente viene effettuato affiancando un lavoratore meno esperto ad uno più esperto che gli mostra come operare sul luogo di lavoro stesso, per questo è noto anche come "*training on the Job*" (imparare sul lavoro).

Le fasi di addestramento devono però essere formalizzate e registrate come si fa con qualsiasi corso di formazione; ciò non è espressamente previsto dal D.lgs. 81/2008, e spesso non viene fatto, ma in caso di infortunio può essere di grande aiuto al datore di lavoro.

Per alcuni DPI è obbligatorio effettuare e registrare per legge l'addestramento per dimostrare di aver correttamente adempiuto ai propri obblighi e accertarsi che siano correttamente utilizzati dai lavoratori.

L'addestramento pertanto è necessario quando si ha a che fare con:

- **Sostanze pericolose:** in questo caso molto dipende dal livello di pericolosità delle sostanze il quale è desumibile dalle schede di sicurezza e dalle etichette. Sono quasi sempre necessari dei DPI e l'addestramento al loro uso corretto è assolutamente opportuno, in qualche caso obbligatorio per legge (vedi punto successivo).
- **DPI di terza categoria** (come ad esempio i DPI di protezione delle vie respiratorie e gli imbraghi di sicurezza contro le cadute dall'alto).
- **Otoprotettori** (cuffie, tappi per le orecchie archetti ecc.)
- **Utilizzo di impianti, macchine e attrezzature:** questo è sicuramente l'aspetto di maggiore impatto a cui il legislatore ha dedicato articoli di legge specifici e un accordo stato regioni dedicato (Accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2012).

Il D.lgs. 81/08 infatti all'art 73 impone al datore di lavoro di provvedere affinché, per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori

incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione e ricevano una formazione adeguata in rapporto alla sicurezza relativamente:

- alle condizioni di impiego delle attrezzature;
- alle situazioni anormali prevedibili.

Il datore di lavoro deve inoltre informare i lavoratori dei rischi cui sono esposti durante l'uso delle attrezzature di lavoro, e dei rischi derivanti dalle attrezzature di lavoro presenti nell'ambiente immediatamente circostante, anche se da essi non usate direttamente, nonché sui cambiamenti di tali attrezzature.

Infine il datore di lavoro deve provvedere a far ricevere una formazione, informazione ed addestramento adeguati e specifici ai lavoratori incaricati dell'uso delle attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari in modo che queste vengano usate correttamente e in sicurezza, anche in relazione ai rischi che possano essere causati ad altre persone.

In questo caso è necessario distinguere tra:

- L'utilizzo di macchine e attrezzature relativamente semplici (senza la necessità di una specifica abilitazione) per le quali l'addestramento viene effettuato dai colleghi più competenti come per le altre forme di addestramento.
- L'utilizzo di attrezzature per le quali è previsto uno specifico corso erogato da soggetti abilitati.

Quest'ultimo punto è normato dall'Accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2012 che ha individuato, inoltre, le attrezzature di lavoro per le quali è richiesta una specifica abilitazione degli operatori, oltre alle abilitazioni già previste dalle vigenti disposizioni legislative, nonché le modalità per il riconoscimento di tale abilitazione, i soggetti formatori, la durata, gli indirizzi ed i requisiti minimi di validità della formazione e le condizioni considerate equivalenti alla specifica abilitazione.

Nella GDO è frequente l'utilizzo di **carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo**, consistente in un veicolo a ruote concepito per trasportare, trainare, spingere, sollevare, impilare o disporre su scaffalature qualsiasi tipo di carico ed azionato da un operatore a bordo su sedile. Tale macchinario è soggetto al rispetto di quanto sopra, in particolare l'abilitazione dell'operatore si fa attraverso un corso che dura 12 ore, di cui 4 di pratica, che ha validità di cinque anni dalla data di rilascio dell'attestato di abilitazione. L'aggiornamento ha durata minima di 4 ore, di cui 3 ore dedicate ad argomenti dei moduli pratici.

## 2.4 I dispositivi di protezione individuale

I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) sono definiti come qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.



Il datore di lavoro (art. 3 del D.lgs. n. 81/2008) deve fornire ai lavoratori i DPI necessari nello svolgimento delle effettive mansioni assegnate per proteggere il lavoratore da un **rischio residuo**, un rischio cioè che non può essere eliminato o ridotto in modo sufficiente dall'attuazione di tutte le adeguate misure di **prevenzione o protezione collettiva**.

Non sono DPI:

- a) gli indumenti di lavoro ordinari e le uniformi non specificamente destinati a proteggere la sicurezza e la salute del lavoratore;
- b) le attrezzature dei servizi di soccorso e di salvataggio;
- c) le attrezzature di protezione individuale delle forze armate, delle forze di polizia e del personale del servizio per il mantenimento dell'ordine pubblico;
- d) le attrezzature di protezione individuale proprie dei mezzi di trasporto stradali;
- e) i materiali sportivi quando utilizzati a fini specificamente sportivi e non per attività lavorative;
- f) i materiali per l'autodifesa o per la dissuasione;
- g) gli apparecchi portatili per individuare e segnalare rischi e fattori nocivi.

I DPI da fornire devono essere adatti al rischio da prevenire e in alcuni casi – si pensi alle scarpe infortunistiche – devono essere acquistati, sentito il parere del lavoratore che ha l'obbligo giuridico di utilizzare i DPI a lui forniti e per questo deve poter esprimere la propria opinione al riguardo

circa la comodità d'uso di un determinato modello o di un altro con caratteristiche di sicurezza equivalenti.

## 2.5 Il lavoratore e la sicurezza sul lavoro

Il lavoratore ha l'**obbligo** di prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute nonché di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni, Inoltre, come definito dal D.lgs. n. 81/2008, (art.20), il lavoratore deve:



- a) contribuire, insieme al datore di lavoro o ad altro soggetto responsabile, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, ovvero da altro soggetto responsabile, ai fini della protezione collettiva e individuale;
- c) utilizzare correttamente i macchinari, le apparecchiature, gli impianti, gli utensili, le sostanze pericolose, le altre attrezzature di lavoro, nonché i relativi dispositivi di sicurezza;
- d) utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a sua disposizione;
- e) segnalare immediatamente al datore di lavoro o ad altra persona responsabile, le deficienze dei mezzi e dei dispositivi di cui sopra, nonché le altre eventuali condizioni di pericolo di cui venga a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di urgenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze o pericoli;
- f) non rimuovere o modificare i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo, senza averne avuta autorizzazione;
- g) non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre non di propria competenza, ovvero tali da compromettere la sicurezza propria o di altre persone; partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dall'amministratore o altra persona delegata o proprietario;
- h) sottoporsi ad eventuali controlli sanitari.

Anche il lavoratore è sanzionabile per eventuali inadempienze previste dal decreto 81/2008, ma i doveri sopracitati vanno rispettati non per il timore di incorrere in sanzioni, ma piuttosto per il primario interesse di

tutelare l'integrità psicofisica e la salute propria e delle altre persone presenti sul luogo di lavoro.

Il lavoratore ha il **diritto** di essere coinvolto anche attraverso il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). Per svolgere questo compito l'RLS si relaziona, per conto dei lavoratori, con il datore di lavoro, l'RSPP e il Medico Competente. È consultato sulla designazione del responsabile e di eventuali addetti del servizio di prevenzione, in merito alla valutazione dei rischi, alla programmazione, realizzazione e verifica della prevenzione e nell'organizzazione della formazione. Per svolgere il suo ruolo, l'RLS deve frequentare un corso di formazione di 32 ore, il cui costo è a carico del datore di lavoro ed i successivi aggiornamenti con cadenza annuale. Il ruolo di RLS non è compatibile con quelli di RSPP e ASPP.

## Capitolo 3

### La movimentazione dei carichi

Movimentazione dei carichi è un termine generico che va distinto in due grandi categorie:

- a) La movimentazione dei carichi effettuata con l'utilizzo di attrezzature meccaniche: questi sono ad esempio i carrelli elevatori, transpallet e tutte quelle attrezzature che consentono di spostare carichi pesanti. La sicurezza degli operatori in questo caso è legata al corretto utilizzo di queste attrezzature ed alla loro conformità.
- b) La movimentazione manuale dei carichi: si tratta della movimentazione effettuata manualmente senza l'ausilio di attrezzature; tra gli addetti alla GDO questo comporta non tanto il sollevamento di carichi pesanti quanto la ripetitività di certi movimenti per alcune attività specifiche come il posizionamento delle merci negli scaffali o per alcune mansioni ad esempio gli addetti alla cassa.



Nella GDO tale aspetto come vedremo ha un grande impatto perché ovviamente vi è tantissima merce che va stoccata nei magazzini (soprattutto con l'utilizzo di attrezzature e non solo) e posizionata negli scaffali; inoltre anche agli addetti alle casse è richiesta la movimentazione dei carichi in maniera quasi sempre ripetitiva.

#### 3.1 La movimentazione dei carichi nei magazzini

Nelle aree di magazzino della GDO sono effettuate movimentazioni di elevate quantità e soprattutto varietà di merci. Gli aspetti legati allo stoccaggio e all'antincendio verranno trattati nei paragrafi dedicati per lasciar spazio in questa sede agli aspetti legati alla movimentazione. Questa avviene prevalentemente attraverso l'ausilio di mezzi meccanici mediante carrelli elevatori a forche con uomo a bordo, transpallet e, a volte, sistemi

di magazzinaggio meccanico dotati di cabine che, con addetto a bordo, si spostano lungo le scaffalature e/o in altezza. I carrelli elevatori e simili sono mezzi particolarmente pericolosi che devono essere condotti solo a seguito degli specifici percorsi formativi previsti per le macchine ed attrezzature. Il carrello a forche in particolare è causa di un gran numero di infortuni dovuto al rischio concreto di investire lavoratori a piedi durante le manovre di questo pesantissimo mezzo (che spesso marcia all'indietro).

Ma nei magazzini non avviene solo la movimentazione meccanizzata; è necessario ricordare come spesso i magazzinieri debbano aprire le grandi confezioni giunte dai fornitori e preallestire pallet con lotti di merci eterogenee per natura, dimensione e peso, da inviare, in un secondo tempo, alle aree di vendita. In questo caso l'utilizzo di tecniche e attrezzature idonee è indispensabile per garantire l'ergonomia durante il lavoro di sconfezionamento e preallestimento di lotti di merci eterogenee. Ad esempio, il pallet può essere posizionato su di un piano regolabile in altezza (il piano superiore di un carrello "a pantografo", le forcole di un carrello elevatore ecc.) per limitare sia il lavoro con rachide flesso sia quello con arti superiori sollevati al di sopra delle spalle.



Tale attrezzo sarà poi utilissimo anche all'addetto che dovrà posizionare tali merci negli scaffali.

I sistemi di magazzinaggio automatico possono limitare notevolmente sia il lavoro con rachide flesso sia quello con arti superiori sollevati al di sopra delle spalle.

### 3.2 La movimentazione manuale dei carichi

Per movimentazione manuale dei carichi si intendono le operazioni di trasporto o di sostegno di un carico ad opera di uno o più lavoratori effettuate senza l'ausilio di attrezzature meccaniche, comprese le azioni del sollevare, deporre, tirare, portare o spostare un carico.



La parte più a rischio, per possibili lesioni muscolari, è la schiena (tratto lombo-sacrale), specialmente se le operazioni di spostamento e/o sollevamento vengono svolte in situazioni difficili quali:

- ambienti piccoli;
- mancanza di aiuti meccanici;
- mancanza di una giusta informazione ai lavoratori su come spostare o sollevare i pesi;
- mancanza di una adeguata organizzazione del lavoro;
- locali scarsamente illuminati e/o con pavimenti sconnessi e scivolosi.

Nella grande distribuzione organizzata la movimentazione manuale dei carichi viene effettuata frequentemente non tanto nei magazzini dove, come abbiamo visto si fa uso di ausili meccanici, quanto durante le operazioni di allestimento degli scaffali o alla cassa dove più specificatamente gli addetti sono esposti al rischio di movimenti ripetuti.

Queste attività lavorative possono generare malattie muscolo-scheletriche correlate al lavoro cioè patologie da sovraccarico biomeccanico delle strutture articolari, tendinee, muscolari, dei nervi periferici e del sistema vascolare. Più precisamente si parla di affaticamento muscolare, di infiammazione delle strutture tendinee o da degenerazione della colonna vertebrale; inoltre alcune patologie dell'apparato circolatorio – gonfiore degli arti e vene varicose – possono derivare da erronei movimenti e/o da posture statiche prolungate.

Queste patologie sono da diversi anni le malattie professionali più diffuse in Italia, anche perché sono di origine multifattoriale: i fattori causali possono infatti essere riconosciuti sia in ambito lavorativo che extralavorativo in tutte le attività che provocano un eccessivo e protratto impegno degli arti superiori e del rachide.

Le conseguenze più frequenti sono:

- Alterazioni dei tessuti molli periarticolari: tendiniti, tenosinoviti e borsiti della spalla, del gomito, del polso, della mano.
- Alterazioni delle strutture nervose periferiche: neuropatie periferiche da compressione (Sindrome del Tunnel Carpale, Sindrome del canale di Guyon; Sindrome da intrappolamento del nervo ulnare al gomito).
- Alterazioni di alcune articolazioni: artrosi trapezio-metacarpale (mano).
- Modificazioni degenerative della colonna vertebrale.

### 3.3 Addetti alla cassa e rifornimento scaffali

Indagini epidemiologiche hanno dimostrato, che i lavoratori della grande distribuzione presentano frequentemente patologie degli arti superiori e del rachide.

Le patologie dell'arto superiore sono comuni in attività lavorative che richiedono l'esecuzione di movimenti ripetitivi. Gli addetti alla cassa che operano per lunghe ore spostando su un nastro i prodotti con grande rapidità e frequenza operano proprio in condizioni che li espongono al rischio da movimenti ripetuti. Tutto ciò, indipendentemente dal peso dell'oggetto, genera una situazione di sovraccarico biomeccanico e i lavoratori addetti alle casse sviluppano patologie, come ad esempio la sindrome del tunnel carpale, con maggior probabilità rispetto ad altri lavoratori. Inoltre la postazione della cassa è spesso angusta e il registratore di cassa e la corsia di transito delle merci, con relativo scanner, sono in posizione angolata l'uno rispetto all'altra, obbligando l'addetto a ripetute torsioni del busto o anche a rimanere prolungatamente con le spalle angolate rispetto al bacino. La seduta stessa spesso non è ergonomica per impossibilità di regolare l'altezza del sedile da terra e/o l'altezza dello schienale rispetto al sedile, di ruotare il sedile o di poggiare i piedi.

Altra mansione significativamente esposta è quella di chi effettua **rifornimento scaffali**, attività che comporta un rischio significativo di sovraccarico biomeccanico degli arti superiori (postura incongrua di spalla e mano, ripetitività ed elevata frequenza dei movimenti, carenza di tempi di recupero). Le ragioni principali sono:

- Il peso di alcune tipologie di confezioni di merci, come le confezioni da sei bottiglie di acqua minerale, le casse di birra o per il reparto alimentare le angurie etc..
- Le confezioni poco ergonomiche di alcune tipologie di merci, prive di appigli adeguati e comunque difficili da sollevare anche con due mani.
- Il numero di pezzi movimentati nell'unità di tempo che spesso, considerando i ritmi, risulta elevato.
- La distanza tra il piano di appoggio di partenza (solitamente, un transpallet o un nor-



male carrello a ruote) e quello di posizionamento finale, particolarmente per i piani alti degli scaffali.

### 3.4 La prevenzione

Le misure di prevenzione in questo caso non sono facili da attuare. Per scegliere quelle corrette è necessario procedere ad un'attenta valutazione dei rischi che in questi casi va fatta utilizzando metodiche<sup>3</sup> dedicate ed adatte a queste circostanze da parte del Datore di lavoro con il supporto di professionisti competenti. Queste consentono di determinare un indice di rischio che tiene conto delle condizioni reali, considerando tutti i fattori eventualmente presenti in una determinata attività lavorativa, per calcolare il valore di peso massimo movimentabile, o il numero massimo di movimenti ammessi nelle effettive condizioni lavorative, tenendo conto di una serie di parametri (postura, frequenza, durata del sollevamento, età e genere del soggetto etc).

Per quanto concerne il **posizionamento degli scaffali** è utilissimo l'utilizzo di carrelli con il piano superiore sollevabile ("a pantografo" o analoghi) di cui abbiamo già parlato nel paragrafo dedicato ai magazzini, in modo da ridurre la distanza in altezza dei pezzi movimentati manualmente.

Inoltre è necessario procedere con un'informazione e formazione dei lavoratori sulle corrette posture da assumere durante il lavoro, sulle modalità di svolgimento delle attività che comportano movimenti ripetitivi degli arti superiori e sul corretto posizionamento in funzione del peso e della dimensione dell'oggetto da disporre sullo scaffale.

L'osservanza di alcune regole di base durante le operazioni di movimentazione manuale dei carichi può essere un valido aiuto per prevenire l'insorgere di patologie:

- per sollevare un carico da terra non piegare la schiena, ma piegarsi sulle ginocchia;
- nel sollevare un carico non fare movimenti bruschi;
- durante le manovre di sollevamento e/o spostamento mantenere il carico vicino al corpo per evitare di aumentare inutilmente lo sforzo sulla schiena;
- mantenersi in equilibrio stabile allargando le gambe;
- nel trasferire un carico da un punto all'altro del locale non ruotare soltanto il busto, ma l'intero corpo (muovere i piedi);

<sup>3</sup> Il d.lgs 81/08 nell'Al. XXXIII cita le norme tecniche della serie Iso 11228

- quando possibile cercare di suddividere i carichi da spostare o sollevare;
- quando presenti, usare carrelli per il trasporto;
- cercare sempre di posizionare la merce con peso superiore a 3 kg, in scaffali non troppo alti nè troppo bassi;
- afferrare sempre bene il carico che si sta movimentando.

E' anche molto importante organizzare il lavoro in modo da tener conto di turni, orari di lavoro etc. in modo che gli addetti possano godere di opportune pause di riposo. Per determinate situazioni lavorative la soluzione migliore spesso è variare la mansione dei diversi addetti, per evitare che compiano determinati gesti per otto ore lavorative durante tutti i giorni lavorativi.

Inoltre è necessario sottoporre gli addetti ad una corretta sorveglianza sanitaria mirata al riconoscimento dei sintomi precoci di questo tipo di patologie utilizzando strumenti anamnestici e di valutazione clinica specifici.

Capitolo 4  
Ambiente di lavoro:  
i rischi e la prevenzione

## 4.1 Il microclima

Con il termine di microclima si intendono quei parametri ambientali che influenzano gli scambi termici tra soggetto ed ambiente negli spazi confinati e che determinano il cosiddetto benessere termico, cioè lo stato di piena soddisfazione del soggetto nei confronti dell'ambiente.

Un buon microclima nell'ambiente di lavoro assicura il comfort termico, definito come "la condizione mentale in cui si esprime soddisfazione per l'ambiente termico" ovvero "la condizione microclimatica in cui la maggioranza degli operatori non accusa sensazione di freddo o di caldo".

Il benessere termico è una sensazione soggettiva legata fondamentalmente allo sforzo maggiore o minore imposto al sistema termoregolatore per la conservazione dell'equilibrio termico ed è in stretto rapporto con l'attività del lavoratore, a seconda se in stato di riposo o di lavoro.

Gli ambienti dal punto di vista termico si suddividono convenzionalmente in ambienti severi (caldi o freddi) e in ambienti moderati.

Negli ambienti termici severi le condizioni microclimatiche possono compromettere gravemente la salute dei lavoratori. Gli ambienti moderati generalmente non comportano una compromissione della salute dei lavoratori, ma possono essere fonte di disagio e alterarne il benessere psico-fisico con riduzione della performance lavorativa.

Questo fattore di rischio è però troppo spesso sottovalutato, e può causare diverse malattie professionali in questo comparto. Le malattie respiratorie correlate al lavoro più diffuse (fonte INAIL), sono l'asma bronchiale, le alveoliti allergiche, la bronchite cronica, la rinite, causate ad esempio, dalla esposizione ad agenti biologici di origine vegetale ed animale, ad agenti atmosferici (freddo, caldo, umido), ma anche ad agenti chimici utilizzati nelle varie lavorazioni.



I rischi da microclima inadeguato negli ambienti di lavoro della GDO sono molteplici e per descriverli compiutamente si possono distinguere tre aree di lavoro principali, relativamente omogenee sotto questo profilo. Occorre però tener presente che non si può fare una distinzione rigida delle diverse aree di lavoro poiché molto spesso questi fattori di rischio sono trasversali anche considerando che il personale ruota facilmente tra le diverse mansioni:

**1. aree di vendita;**

**2. aree di magazzino;**

**3. frigoriferi**, con accesso di personale al loro interno, e per casi particolari i forni per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari da forno in genere, prodotti di rosticceria (per esempio, polli e patate arrostiti) e gastronomia in genere, caffè e bevande calde in genere, ecc.

Ci occuperemo di questa terza casistica nella sezione dedicata alle strutture FOOD.

#### **1) Aree di vendita**

Nella maggior parte delle strutture della GDO è frequente la presenza di impianti di condizionamento, sia per migliorare il confort della clientela che per l'esigenza di conservazione di alcuni prodotti con evidente riferimento a quelli alimentari. La presenza di questi impianti genera rischi biologici trattati nello specifico paragrafo e rischi di natura microclimatica.

La GDO è infatti caratterizzata da grandi e spesso grandissime superfici in genere non compartimentate (open space), con escursioni termiche anche importanti in funzione dell'esposizione o della presenza di attrezzature che generano caldo o freddo. Infine a causa delle differenze di temperatura tra interno ed esterno, spesso sono presenti importanti problemi di correnti d'aria in prossimità delle porte destinate al pubblico (vicino alle quali, non di rado, vi è la zona delle casse e il punto informazioni) e delle porte di comunicazione con i magazzini.

#### **La prevenzione**

L'utilizzo di doppie porte consente di limitare tale problema, soprattutto per quanto concerne il passaggio verso i magazzini. E' evidente come nelle ore di massimo affollamento i vani di accesso alla clientela sono di fatto sempre aperti e tale sistema perde parzialmente di efficacia. In questi casi risulta più efficace l'adozione di un classico sistema a velo d'aria: subito a ridosso e al di sopra della porta è posta una soffiante lineare che crea, per l'appunto, un velo d'aria a bassa velocità diretto verso il basso e crea di fatto una sorta di compartimentazione funzionale tra interno ed esterno.

## 2) Aree di magazzino

Molto raramente le aree di magazzino dei supermercati sono condizionate sotto il profilo microclimatico, a meno naturalmente di quei casi in cui vanno stoccati prodotti che necessitano di temperatura controllata.

E' frequentissima però l'apertura dei portoni di comunicazione con l'esterno e le differenze di temperatura e umidità generano spesso importanti correnti.



### La prevenzione

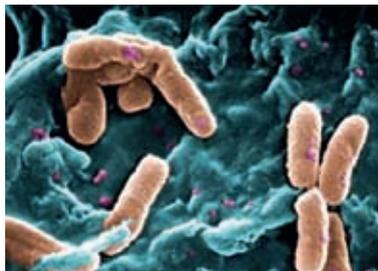
Laddove la circolazione di autocarri, furgoni, carrelli elevatori a forcole e transpallet sia significativa, è utile che, immediatamente al di sopra e a ridosso dei portoni, siano installati sistemi a velo d'aria o quanto meno siano sospese delle strisce di materiale plastico flessibile, di sufficiente resistenza, che si apra al passaggio di mezzi e persone, ma che subito dopo ricada per gravità in posizione verticale, creando una almeno parziale compartimentazione funzionale tra interno ed esterno. Gli addetti alle aree di magazzino devono essere dotati di indumenti da lavoro di pesantezza adeguata alla temperatura ambiente (ovviamente, differenziati per la stagione calda e per quella fredda).

### 4.2 Il rischio biologico

Il rischio da agenti biologici è spesso sottovalutato in molti luoghi di lavoro. Eppure si tratta di un rischio sempre presente a causa della molteplicità di fattori che possono chiamarlo in causa. Le materie prime o le sostanze utilizzate, i fluidi biologici (sangue, saliva, ecc.), la polvere, gli animali, gli insetti, le sostanze vegetali, la scarsa igiene o la cattiva gestione degli impianti di condizionamento possono provocare l'esposizione ad

agenti biologici quali funghi, virus, batteri e parassiti che possono provocare infezioni, allergie o intossicazioni.

Secondo la definizione del Decreto legislativo 81/2008 (articolo 267), per agente biologico si intende qualsiasi microrganismo, anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni.



In un ambiente di lavoro però, oltre agli agenti biologici propriamente detti, possono essere presenti anche altri organismi potenzialmente responsabili di infezioni o allergie come alcuni artropodi (zanzare, zecche, pulci, blatte, acari, ecc.), alcuni mammiferi (per esempio ratti) o anche derivati vegetali e animali (pollini, peli e forfore).

Il contatto con gli agenti biologici può essere:

**Diretto:** si verifica generalmente per ingestione accidentale, attraverso aerosol o schizzi ad esempio, o per contatto cutaneo attraverso ad esempio il trasferimento di microrganismi da una persona all'altra. In tal modo possono essere trasmesse le infezioni gastrointestinali, respiratorie o cutanee quali quelle dovute a Herpes simplex, virus parainfluenzale, virus epatite A, ecc. Il contatto cutaneo diventa più pericoloso in presenza di abrasioni della pelle o di ferite anche molto piccole.

**Indiretto:** si verifica quando una persona suscettibile viene in contatto con un "oggetto" contaminato che fa da intermediario. Anche in questo caso avere la pelle non integra è un elemento peggiorativo.

L' "oggetto" può essere ad esempio della polvere fine che viene inalata e sulla quale si è in precedenza depositato l'agente infettivo attraverso goccioline di grandi dimensioni ("droplet"), o goccioline fini (aerosol di 5micron di diametro o meno). Oppure la trasmissione può avvenire per contatto con il sangue di animali o esseri umani infettati o ancora attraverso l'assunzione di materiali contaminati come acqua, alimenti, farmaci, ecc. Infine la trasmissione può avvenire attraverso animali o insetti (zanzare, mosche, zecche, topi, ecc.) che, fungendo da vettori, contribuiscono a trasportare e trasmettere l'infezione.

Negli ambienti interni, una elevata concentrazione microbica può essere generata da condizioni igieniche non adeguate, o dal sovraffollamento; e, può anche essere legata alla circolazione di microrganismi dipendenti da fenomeni epidemici (influenza, varicella, polmoniti, ecc.). Nei luoghi di lavoro tipici della grande distribuzione organizzata pertanto si intuisce come sia il sovraffollamento, dovuto alla presenza di numerosa cliente-

la, che i fenomeni epidemici contribuiscono non poco alla circolazione di agenti biologici patogeni.

A ciò si aggiunge la possibile presenza di un'elevata concentrazione di acari nei reparti di vendita di tessuti e tendaggi e nelle aeree di stoccaggio di tali merci che, nei lavoratori maggiormente sensibili o allergici, possono provocare disagi o reazioni anche gravi. L'uomo, gli animali, gli arredi, e la polvere sono sicuramente tra le principali fonti di contaminazione microbiologica.



Le infezioni che si possono contrarre possono essere più o meno gravi. Talvolta il primo sintomo è la febbre, altre volte può essere un piccolo taglio che si gonfia e tende ad aprirsi anziché cicatrizzare; altre volte ancora non si sviluppano sintomi, ma si possono contagiare altre persone (portatore sano).

Inoltre negli ambienti interni la qualità dell'aria respirata è strettamente correlata all'efficienza dei sistemi di aerazione. Tra i batteri patogeni potenzialmente presenti negli ambienti climatizzati occorre citare la legionella, un bacillo il cui habitat naturale si trova negli ecosistemi acquatici naturali, ma che è in grado di colonizzare quelli artificiali quali gli impianti di raffreddamento ad acqua dei condizionatori. Il contatto con la legionella avviene per inalazione di aria contaminata e in molti casi provoca una malattia chiamata febbre di Pontiac che non è molto grave, con sintomi simili a quelli dell'influenza. Meno frequentemente, il lavoratore esposto può contrarre la legionellosi o malattia del legionario, praticamente una forma piuttosto grave di polmonite acuta che in circa il 10% dei casi può portare alla morte.

### **La prevenzione**

La manutenzione dei filtri degli impianti di condizionamento è la misura principale di prevenzione sia per evitare il rischio di contaminazione da legionella sia perché un buon sistema di ricambio di aria abbatta senza dubbio la concentrazione di agenti biologici aerodispersi combattendo l'inquinamento dell'aria di ricircolo. Pertanto:

- gli impianti di condizionamento dei supermercati/ipermercati nuovi o in via di rinnovamento devono essere progettati, realizzati e mantenuti correttamente;

- gli impianti di condizionamento di più vecchia concezione e messa in opera devono essere, ricontrollati e opportunamente adattati;
- i lavoratori devono rispettare corrette regole igieniche e operare seguendo adeguate procedure di pulizia degli ambienti e di riduzione della polvere;
- nei locali deve essere assicurata una adeguata ventilazione, e un idoneo numero di ricambi d'aria.

Per alcune tipologie particolari di rischio biologico presenti nella GDO comparto FOOD si rimanda allo specifico capitolo (paragrafo 4.10).

### 4.3 Il rischio chimico

Nella vita quotidiana siamo circondati da un grandissimo numero di sostanze chimiche, sia nell'ambiente di vita sia nell'ambiente di lavoro.

Numerosi prodotti chimici presentano un rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori. I pericoli si nascondono, talvolta, sotto nomi semplici come "candeggina, inchiostro, vernice, fertilizzanti" o, in maniera talvolta subdola, anche sotto forma di rifiuti.

Gli agenti chimici pericolosi possono indurre effetti dannosi, più o meno gravi (intossicazione, malattia professionale, morte), sull'organismo che ne subisce l'azione, in funzione delle specifiche proprietà chimico-fisiche e tossicologiche, delle modalità di utilizzo degli stessi e della dose assorbita.

L'assorbimento di una sostanza può provocare effetti acuti o cronici, ma può anche non causare alcun effetto; dipende dalla dose, cioè dalla quantità e dal periodo di tempo durante il quale questa viene assorbita.

Una certa quantità di sostanza chimica assorbita in poco tempo può causare una intossicazione acuta: ad esempio respirare vapori di ammoniaca in un locale piccolo e senza aerazione provocherà un immediato senso di soffocamento, forte irritazione alla gola ed al naso, tosse; le conseguenze potranno essere diverse, dipende dal fatto di essere riusciti ad uscire subito dal locale oppure no e quindi da quanto ne è stata assunta.

La stessa quantità di vapori di ammoniaca liberata all'aria aperta, o in un locale ben areato, provocherà soltanto una leggera irritazione o addirittura nessun fastidio, per il fatto evidente che si disperde nell'aria rapidamente e quindi diventa impossibile respirarne una quantità sufficiente a dare un effetto.

Gran parte delle sostanze (vapori di solventi, vapori di acidi, polveri, ecc) vengono assorbite dall'organismo attraverso le vie respiratorie. Anche l'assorbimento attraverso la cute non deve però essere trascurato, per il semplice fatto che lavoriamo con le mani ed in molti casi non le proteggiamo adeguatamente (per esempio con guanti); un possibile assorbimento

cutaneo di sostanze chimiche può ad esempio verificarsi nei reparti in cui vengono preparate tinte a partire da sostanze coloranti di varia natura; per tali casi si rimanda al capitolo sui rischi specifici delle aziende del comparto NO FOOD.

Un ultimo tipo di assorbimento può verificarsi per ingestione ma questo avviene accidentalmente ed è raro che possa verificarsi nei luoghi di lavoro in oggetto.

In tutte le altre tipologie di attività esercitate nella GDO può esserci comunque esposizione al rischio chimico durante le attività di pulizia quotidiana dei locali che viene effettuata a turno dai lavoratori dei diversi reparti. Inoltre in questo comparto lavorativo un aspetto importante riguarda lo stoccaggio di queste sostanze chimiche che può provocare sversamenti accidentali; vediamo separatamente questi aspetti.



#### 4.3.1 Le attività di pulizia

Per le operazioni di pulizia si usano vari prodotti: alcuni sono relativamente “tranquilli” altri presentano diversi livelli di pericolosità che è bene conoscere o saper riconoscere.

Tra i prodotti di uso comune e che quindi sono facilmente presenti negli scaffali della GDO ricordiamo:

- **Acido muriatico**

È il nome commerciale dell'acido cloridrico diluito in acqua in percentuale variabile tra il 5% ed il 15%. Se mischiato con candeggina sviluppa cloro, un gas dagli effetti letali.

- **Candeggina**

Viene chiamato così comunemente un preparato a base di ipoclorito di sodio. È un buon detergente, specialmente su sporco di tipo biologico; diluito in acqua è anche un buon disinfettante. Se mischiato con acidi (ad esempio muriatico, prodotti per la pulizia del water, disincrostanti in genere) sviluppa cloro, un gas dagli effetti letali.

- **Ammoniaca**

È una “base” debole ed impiegata comunemente perché è un ottimo sgrassante. Può produrre vapori fortemente irritanti e se mischiata con acidi (ad esempio muriatico, prodotti per la pulizia del water, disincrostanti in genere) genera reazioni talvolta violente (con produzione di calore, schizzi, ecc.)

Sono tutte sostanze classificate come irritanti e/o corrosive, bisogna quindi prevenirne il contatto con gli occhi e con la pelle.

L'uso di queste sostanze può causare **intossicazioni acute** o **eventi accidentali** a causa spesso di banali errori (sversamenti, schizzi, etc.), oppure danni cronici le cui manifestazioni e conseguenze possono perdurare nel tempo (ad esempio dermatiti allergiche).

Infatti i comuni prodotti per la pulizia di pavimenti e superfici, proprio per lo scopo cui sono destinati, sono sgrassanti e, ovviamente, oltre che agire sulle superfici da pulire, sgrassano anche le mani. Tale azione sgrassante elimina progressivamente il sottile strato di grasso che protegge la nostra pelle dagli agenti esterni; se questo grasso viene continuamente asportato, la pelle, senza più difese, si secca, si formano piccoli tagli, compaiono infezioni e dermatiti che in alcuni casi possono diventare croniche.

#### 4.3.2 La prevenzione durante le attività di pulizia

La prima regola per non incorrere in problemi durante la manipolazione di sostanze chimiche è conoscere ciò che si sta utilizzando e/o respirando e le possibili conseguenze.

Si può senz'altro affermare che la prima regola da declamare è:

#### Leggi l'etichetta!



Esempio di etichetta

Leggere l'etichetta, sulla confezione del prodotto chimico che si sta utilizzando, permette di avere subito un'idea dei rischi connessi con l'uso di quella determinata sostanza attraverso la lettura di frasi brevi e simboli di immediata comprensione su di essa riportati.

Sull'etichetta si trovano le prime importanti indicazioni d'uso le informazioni sui pericoli e le misure raccomandate per ridurre al minimo o prevenire gli effetti nocivi dell'esposizione a una sostanza o miscela pericolosa conseguente al suo impiego o smaltimento. Tali indicazioni sono sintetizzate nelle **FraSi H** (indicazioni di pericolo) e **FraSi P** (consigli di prudenza), ad esempio:

**H225** – Liquido e vapori facilmente infiammabili.

**H334** – Può provocare sintomi allergici o asmatici o difficoltà respiratorie se inalato.

**P210** – Tenere lontano da fonti di calore/scintille/fiamme libere/superfici riscaldate. – Non fumare.

**P260** – Non respirare la polvere/i fumi/i gas/la nebbia/i vapori/gli aerosol.

Inoltre, sempre sull'etichetta sono riportati i pittogrammi di pericolo, cioè immagini che includono un simbolo di pericolo e colori specifici allo scopo di fornire informazioni sui danni che una particolare sostanza o miscela può causare alla nostra salute o all'ambiente.



Infine ricordiamo che sul luogo di lavoro devono essere presenti e a disposizione per la consultazione le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati, obbligatorie per legge. Le schede di sicurezza sono una vera e propria carta di identità del prodotto chimico in cui vengono elencati tutti i pericoli per la salute dell'uomo e dell'ambiente di un prodotto chimico. In particolare vi sono elencate le componenti, il produttore, i rischi per il trasporto, per l'uomo e per l'ambiente, le indicazioni per lo smaltimento, le frasi H ed i consigli P e le protezioni da indossare per il lavoratore (Dispositivi di Protezione Individuale) che ne entra in contatto.

Dopo aver letto e capito il tipo di sostanza con la quale si entrerà in contatto è molto importante seguire alcune regole comportamentali soprattutto per la corretta conservazione delle sostanze:

- conservare le sostanze chimiche in un armadio o ripostiglio chiuso ed adeguato;
- non travasare i prodotti in contenitori non adatti e che potrebbero provocare ingestione accidentale del prodotto (ad esempio bottiglia di plastica con etichetta di acqua minerale); mantenere i prodotti sempre nelle loro confezioni originali;
- ogni contenitore deve avere la propria etichetta originale;
- ogni contenitore deve essere sempre tenuto ben chiuso.

- le schede di sicurezza degli agenti chimici pericolosi devono essere disponibili e consultabili sui luoghi di lavoro.

Inoltre per proteggersi dal rischio derivante dall'uso di prodotti chimici è spesso molto utile fare uso dei dispositivi di protezione individuale quali:

- guanti in gomma resistenti agli acidi e ai solventi;
- mascherina.

Guanti e mascherine non sono tutti uguali. Utilizzare esclusivamente quelli forniti dal datore di lavoro.

Anche la conoscenza di semplici interventi di primo soccorso può essere determinante nel limitare le conseguenze di un infortunio a seguito di utilizzo di prodotti chimici:

#### **versamento accidentale di liquido irritante sul corpo**

- mettere un paio di guanti sottili;
- togliere i vestiti delicatamente (rinunciarvi se la pelle rimane attaccata al tessuto);
- lavare abbondantemente e a lungo con acqua;
- non mettere sulla pelle creme o altro;
- andare al pronto soccorso;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta e possibilmente la scheda di sicurezza;

#### **schizzo accidentale di liquido irritante negli occhi**

- coprirsi gli occhi con una garza o uno straccio pulito;
- lavare abbondantemente e a lungo con acqua;
- andare al pronto soccorso;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta;

#### **inalazione di vapori irritanti o tossici:**

- trasportare l'infortunato all'aria aperta o in locale ben ventilato;
- stendere l'infortunato supino (pancia in alto) e coprirlo;
- se l'infortunato respira a fatica praticare la respirazione artificiale;
- andare al pronto soccorso;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta;

### **4.3.3 Lo sversamento accidentale di grandi quantità di sostanze chimiche**

Abbiamo visto che una delle più importanti fonti di rischio chimico in un punto vendita è quella derivante dalle attività di pulizia quotidiana dei locali di lavoro; non dimentichiamo però che negli scaffali dei punti vendita, così come nei magazzini, sono presenti grandi quantità di confezioni di prodotti chimici (detersivi, vernici, impregnanti, colle ecc.). Pertanto non si può escludere il verificarsi di incidenti dovuti ad esempio a difetti di

confezionamento dei prodotti o cadute delle confezioni dagli scaffali che possono portare all'apertura delle confezioni stesse con spandimento di quantità non trascurabili di prodotti chimici.

Particolare attenzione deve essere rivolta allo sversamento di sostanze infiammabili che potrebbero innescare un incendio o un'esplosione; un altro pericolo possibile rappresentato dallo spandimento di sostanze liquide è dato dalla possibilità di scivolamento dei lavoratori con conseguenti traumi da caduta.

Lo sversamento richiede l'intervento immediato da parte di operatori formati, informati e addestrati all'utilizzo degli appositi kit anti spandimento e di altri eventuali sistemi di bonifica al fine di provvedere al risanamento dell'area interessata all'evento.

Un kit antispandimento è composto generalmente da:

- un camice o una tuta protettiva adatta per gli agenti chimici;
- calzari idonei per agenti chimici;
- guanti in nitrile o in neoprene;
- occhiali di protezione dagli schizzi;
- mascherine con filtro;
- materiale assorbente per prodotti chimici in granuli o polvere;
- paletta e spazzola per la raccolta;
- sacchi per lo smaltimento.

In caso si verifichi uno spandimento accidentale i lavoratori dovranno delimitare l'area facendo particolare attenzione ad allontanare eventuali clienti presenti al momento dell'incidente, specie se bambini, e se possibile identificare il tipo di sostanza sversata per poi avvertire il responsabile di reparto dell'accaduto.

Il responsabile del reparto avviserà i lavoratori addestrati all'utilizzo dei kit di antispandimento che interverranno effettuando la bonifica dopo aver indossato gli idonei DPI.

Tutto il materiale utilizzato per la raccolta della sostanza sversata, comprese le acque di lavaggio, andrà raccolto in appositi contenitori e smaltito correttamente.

#### **4.3.4 Lo sversamento accidentale di sostanze incompatibili**

Lo sversamento accidentale può diventare un problema ancora diverso e più serio se comporta la miscelazione di prodotti incompatibili. Se dovessero cadere contemporaneamente anche per cause eccezionali (rare, ma non impossibili) flaconi (o contenitori più grandi nel magazzino) di candeggina e acido, o di acidi e basi (soda caustica) questi reagendo possono costituire ulteriori fonti di pericolo.

Candeggina e acido in particolare provocano lo sviluppo di cloro, un gas letale.

La prevenzione su questo aspetto è legata ovviamente alle regole di stoccaggio; di questo aspetto parleremo nel prossimo capitolo, ma per quanto riguarda il rischio chimico già in questa sede è bene evidenziare gli aspetti più importanti:

- identificare con l'ausilio delle schede di sicurezza le sostanze incompatibili;
- stoccare ad una certa distanza tra di loro 1) candeggina e acidi e 2) acidi e basi;
- riporre i flaconi delle sostanze pericolose in basso in modo che anche una caduta accidentale non provochi la rottura del flacone;
- se nonostante queste precauzioni si verifica lo sversamento contemporaneo di sostanze incompatibili, bisogna fare la massima attenzione a tenere segregati stracci e materiali con cui sono stati assorbiti i liquidi in oggetto.

#### 4.4 Lo stoccaggio

Lo stoccaggio, l'immagazzinamento, il carico e scarico merci sono attività molto frequenti nel settore della grande distribuzione organizzata e particolarmente a rischio sia per l'impegno fisico richiesto al lavoratore (come trattato nella sezione relativa alla movimentazione manuale dei carichi), sia per l'utilizzo di macchinari.



Le operazioni di stoccaggio e accatastamento in ogni azienda devono pertanto essere eseguite nel rispetto di procedure e regole ben precise per garantire la sicurezza degli addetti ai lavori e per consentire di trasbordare le merci in maniera efficiente.

I lavoratori addetti allo stoccaggio possono:

- essere colpiti dal ribaltamento o dalla caduta delle merci;
- inciampare e cadere;
- essere investiti dagli stessi mezzi per il trasporto merci;
- sviluppare patologie a carico del rachide o degli arti superiori.

#### 4.4.1 La prevenzione

Prima di stoccare la merce, l'area di deposito deve essere scelta in modo opportuno tenendo conto soprattutto delle caratteristiche del pavimento (carico massimo sopportabile, assenza di dislivelli o irregolarità), delle condizioni di visibilità sulle vie di circolazione e dei cicli di produzione.

Deve inoltre essere stabilita correttamente l'altezza massima consentita per le cataste considerando:

- le caratteristiche delle merci e soprattutto del loro packaging (resistenza, forma, possibili deformazioni, ecc.) da cui dipende l'effettiva possibilità di impilare le merci garantendo stabilità.
- le caratteristiche del pavimento
- la presenza di interferenze esterne quali condizioni climatiche sfavorevoli in caso di depositi all'aperto (ad esempio forte vento)
- il tipo di illuminazione e gli impianti di emergenza disponibili (ad esempio rilevatori antincendio);
- che rimanga sufficiente spazio di manovra sopra le cataste per i mezzi di sollevamento (ad esempio gru).

Inoltre occorre:

- valutare la possibile presenza di terze persone non addette ai lavori, in particolare per i depositi all'aperto; in questi casi è particolarmente importante delimitare l'area adibita a deposito con una recinzione segnalandola opportunamente (di norma avviene comunque soprattutto per ragioni di security);
- segnalare comunque sempre le aree adibite a deposito;
- stabilire delle regole per lo stoccaggio e il prelievo delle merci che devono essere rispettate dagli addetti ai lavori;
- mantenere le vie di circolazione e gli accessi liberi da ostacoli;
- mettere a disposizione dei lavoratori adeguati ausili (ad es. pinze e forche speciali) per spostare le merci;
- mettere a disposizione dei lavoratori scale idonee ad accedere alle cataste, se queste lo consentono, sono cioè stabili,
- far usare ai lavoratori gli idonei dispositivi di protezione individuale;
- formare i lavoratori sui rischi specifici, sulle procedure di lavoro, sull'uso corretto dei dispositivi di sollevamento e sull'importanza del mantenimento dell'ordine e della pulizia nei depositi.

E' fatto assoluto divieto di arrampicarsi sulle cataste per svolgere qualsiasi operazione.

Si ritiene inoltre molto importante che i preposti vigilino sia sulla corretta esecuzione di queste attività che sul mantenimento del buono stato di conservazione delle merci.

## 4.5 Il Rischio incendio

L'incendio è un fenomeno di combustione del quale non si ha il controllo. Durante un incendio vi è un notevole sviluppo di calore, fiamme, fumi e gas caldi che possono provocare danni alle persone e/o alle cose.



Nel caso si sviluppi un incendio sul luogo di lavoro la presenza di misure di prevenzione e protezione contribuisce in modo determinante alla salvaguardia delle vite umane e, come conseguenza, alla tutela dei beni e dell'ambiente.

I punti vendita della GDO sono al tempo stesso luoghi di lavoro e locali aperti al pubblico e ciò può rendere molto complessa la corretta gestione del prevenire il verificarsi di un incendio o, più in generale, la gestione di un'emergenza (terremoto, allagamento, ecc.).

Infatti in un punto vendita molto grande ed affollato, come può capitare durante il fine settimana o durante periodi di "offerte speciali", frequentato da persone diverse (lavoratori, clienti, fornitori), l'eventuale verificarsi di un'emergenza può avere conseguenze drammatiche se non si è più che preparati ad affrontarla tempestivamente.

54

I pericoli per l'uomo, in caso di incendio, derivano sia dal contatto diretto di parti del corpo con fiamme e materiali incandescenti, sia dall'esposizione al calore radiante dell'incendio, che possono provocare ustioni di vario grado, aumento della temperatura corporea oltre i limiti fisiologici (ipertermia), arresto della respirazione per collasso dei capillari sanguigni, dovuto all'aria molto calda.

Inoltre l'alta temperatura proveniente dalle fiamme, può provocare crolli degli edifici a seguito del collasso delle strutture o la rottura di tubazioni di gas, con conseguente pericolo di esplosione.

Anche i gas di combustione che si sviluppano durante l'incendio quali il monossido di carbonio, l'anidride carbonica, il fosgene, l'ammoniaca, l'anidride solforosa, l'ossido e il perossido di azoto, l'acido cianidrico, l'acido cloridrico, possono essere estremamente pericolosi in quanto provocano avvelenamento e/o asfissia. Nello sviluppo di un incendio, infatti, i pericoli per l'uomo sono in gran parte di origine respiratoria a causa della reazione di combustione che consuma l'ossigeno presente nell'aria provocando sintomi che vanno dall'affaticamento, allo stato confusionale, fino alla perdita di conoscenza. Inoltre la presenza di enormi quantità di fumo riduce la visibilità e può far perdere l'orientamento alle persone presenti, anche in luoghi di lavoro a queste ben noti inducendole ad imboccare percorsi

che non conducono in luoghi sicuri o in aree a cielo aperto. La presenza di fumo, rende difficoltoso anche l'intervento dei soccorsi.

Un incendio può essere determinato da un gran numero di fattori tanto che, spesso non si riesce, a seguito di un incidente a risalire alla causa scatenante.

La loro conoscenza è però fondamentale ai fini della progettazione e messa in opera di idonee misure di prevenzione e protezione.

Statisticamente le cause più frequenti sono:

- cause di origine elettrica;
- cause di origine termica dovute alla presenza di macchine ed impianti;
- cause derivate da negligenze dei lavoratori o degli utenti;
- azioni dolose;
- altre cause (non classificabili).



La presenza di impianti e apparecchiature elettriche nei luoghi di lavoro genera sempre un rischio di incendio maggiore. Non bisogna infatti sempre pensare a linee elettriche complesse, a volte basta la semplice presenza di un computer che, associata ad uno scorretto utilizzo della presa di corrente o del computer stesso, può costituire un innesco. Le cause di origine elettrica sono in assoluto le più frequenti e possono essere dovute a:

- surriscaldamento dei cavi di alimentazione elettrica;
- non corretto utilizzo di prese a spina;
- cortocircuiti;
- scariche elettrostatiche;
- carente stato di conservazione di cavi di alimentazione elettrica di apparecchi utilizzatori;
- utilizzo di prolunghe per l'alimentazione di apparecchi elettrici portatili non idonee o in scadenti condizioni di conservazione;
- interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria eseguiti da personale non competente.

Analogamente la presenza di macchinari nel luogo di lavoro può generare situazioni a rischio ad esempio:

- surriscaldamento non previsto di componenti e/o “parti” di macchine ed impianti;
- anomalie dovute a carenze di manutenzione e/o lubrificazione;
- mancato funzionamento di termostati e/o di dispositivi di sicurezza ed allarme;
- ostruzione di aperture di ventilazione necessarie al raffreddamento di macchine ed impianti;
- inosservanza delle modalità d'utilizzo, riparazione e/o sostituzione di pezzi fornite dal fabbricante;
- abbandono, in prossimità di macchine e impianti, di materiali infiammabili o facilmente combustibili.

Infine i comportamenti dei lavoratori, e del pubblico, sono troppo spesso determinanti nel contribuire ad aumentare la possibilità dell'innescio e sviluppo di un incendio. L'inosservanza di procedure di lavoro o distrazioni e fretta possono avere conseguenze anche gravi, queste le situazioni più pericolose:

- deposito o manipolazione non corretta di sostanze infiammabili o facilmente combustibili in luoghi e/o quantità non consentite;
- inosservanza delle regole di prevenzione incendi, come il divieto di fumare, usare fiamme libere nelle aree in cui non è consentito;
- mancato utilizzo dei posacenere (nelle aree ove è consentito il fumo);
- utilizzo di apparecchi per il riscaldamento (stufette), in aree in cui non è consentito;
- utilizzo di bollitori, scaldavivande, fornelli elettrici o a gas non autorizzati e/o in condizioni di conservazione non ottimali;
- uso di prolunghe per l'alimentazione di apparecchi elettrici, non idonee o in cattivo stato di conservazione;
- stoccaggio di prodotti infiammabili per la pulizia e l'igiene dei locali, non adeguato;
- mancata rimozione di materiali combustibili non più utilizzati abbandonati nei luoghi di lavoro (carta, cartone, materiali plastici, stracci, arredi lignei ecc.).

#### 4.5.1 La prevenzione e la protezione

Uno degli scopi delle azioni di prevenzione e protezione incendi è quello di fare in modo che, se malgrado tutte le precauzioni adottate, l'incendio si inneschi comunque, non possa facilmente propagarsi nei locali vicini a quelli in cui si è verificato.

Per prevenire e combattere gli incendi è necessario imparare a cono-

scere le cause e le condizioni che possono favorire l'innescò di una combustione incontrollata, al fine di adottare misure precauzionali in grado di:

- evitare lo sviluppo dell'incendio;
- limitare la sua propagazione;
- domarlo il piú rapidamente possibile tramite i dispositivi di lotta agli incendi, o con la collaborazione dei vigili del fuoco (VV.FF.);
- mettere rapidamente al sicuro le persone presenti sul luogo.

I primi interventi devono quindi essere realizzati in fase di progettazione attraverso la previsione di utilizzo di materiali da costruzione e di arredi e tendaggi ignifughi, attraverso la compartimentazione dei luoghi di lavoro con muri tagliafuoco, finalizzata all'isolamento del principio di incendio solo in una determinata area qualora questo si verifichi, attraverso la definizione delle vie di esodo verso luoghi sicuri e attraverso la dotazione dei locali di reti idriche antincendio, estintori e idonei impianti di allarme e spegnimento come previsto dalla normativa (DM 10 marzo 1998 e regole tecniche dei VV.FF. tra cui il D M del 27 luglio 2010).

E' bene tener presente che quest'ultima importantissima precauzione è tutt'altro che agevole da mettere in atto; la grande distribuzione è caratterizzata proprio da ampi spazi nei quali è difficile isolare delle aree e un principio di incendio ha, da questo punto di vista, grande facilità a propagarsi per quanto attiene il fumo, ma anche al calore e alle fiamme. Diventa quindi di estrema importanza l'abbondanza degli altri sistemi di prevenzione e protezione con particolare riferimento alla rilevazione immediata del principio di incendio.

A quanto sopra occorre aggiungere una costante vigilanza dell'efficienza delle misure di prevenzione e protezione adottate, pertanto nei luoghi di lavoro sarà opportuno:

- evitare l'accumulo eccessivo di materiali combustibili di scarto (carta, cartone, stracci, arredi lignei, ecc.);
- tenere le vie di esodo sempre sgombre e agevolmente percorribili;
- assicurare la presenza dei necessari dispositivi di lotta agli incendi e la loro corretta manutenzione per evitare che, all'occorrenza, possano presentare anomalie di funzionamento;
- vigilare affinché le sostanze infiammabili presenti siano opportunamente custodite ed in quantità non superiori allo stretto necessario;
- vigilare che le porte resistenti al fuoco siano tenute chiuse (quando non previsto il contrario);



- effettuare la manutenzione programmata degli impianti elettrici e dei loro componenti ad opera di tecnici abilitati,
- assicurare la vigilanza anche nelle aree normalmente non frequentate, come scantinati, magazzini, depositi ecc. che devono essere tenute in ordine, sgomberate da qualsiasi materiale combustibile non necessario e protette dall'accesso di personale non autorizzato.

#### 4.6 La gestione delle emergenze

Il modo in cui vengono affrontati i primi momenti, in attesa dell'arrivo delle squadre dei Vigili del Fuoco e dei soccorsi, in caso di un principio di incendio o di un'altra emergenza, è determinante per la successiva evoluzione dell'evento e può influenzare in modo importante le conseguenze dell'evento stesso in termini di salvaguardia di vite umane e danni alla struttura.



Pertanto è assolutamente necessaria, nonché prevista dalla normativa, la presenza nei punti vendita di figure protagoniste della gestione emergenze e lotta antincendio con compiti e responsabilità ben delineate, che assicurino il continuo controllo delle misure di prevenzione e protezione, vigilando nei luoghi di lavoro in modo da evidenziare tempestivamente eventuali situazioni o comportamenti a rischio, intervenendo adeguatamente in caso di emergenza.

Ai fini del necessario coordinamento delle operazioni di emergenza, deve essere predisposto un apposito locale o punto di gestione delle emergenze commisurato alla complessità dell'attività. Nei vari ambienti di lavoro dovranno essere sempre collocate bene in vista le planimetrie semplificate dei locali, recanti le indicazioni delle vie di esodo e le disposizioni dei mezzi antincendio. Nel punto di gestione delle emergenze, presidiato durante l'orario di attività, al quale devono sempre far capo le segnalazioni di allarme, deve essere disponibile il piano di emergenza ed una planimetria generale in cui siano evidenziate le vie di uscita (corridoi, scale, uscite di emergenza), la posizione degli impianti e dei mezzi di estinzione, dei dispositivi di arresto dei vari impianti (elettrici, ventilazione, distribuzione di gas combustibile), in modo che le squadre di soccorso possano intervenire più agevolmente.

E' compito della squadra di gestione delle emergenze, opportunamente coordinata da un responsabile:

- effettuare controlli sulle misure di sicurezza installate nella struttura;
- vigilare sull'efficienza degli impianti elettrici, gli impianti di ventilazio-

- ne, condizionamento e riscaldamento;
- addestrare i lavoratori addetti alle emergenze e lotta antincendio su come intervenire in caso di allarme;
- organizzare esercitazioni antincendio;
- effettuare prove e manutenzioni da parte di personale specializzato degli impianti di allarme, di illuminazione di emergenza e degli impianti ed attrezzature di spegnimento;
- vigilare che le vie di esodo siano mantenute sempre sgombre e percorribili, le porte tagliafuoco siano perfettamente funzionanti e le uscite di sicurezza non siano chiuse a chiave e si possano aprire facilmente.

E' inoltre importante che a fine giornata lavorativa venga effettuato un controllo completo dei locali per essere certi che le porte tagliafuoco siano chiuse correttamente, le apparecchiature elettriche non in uso siano disattivate e mozziconi di sigarette ed eventuali fiamme libere siano spenti.

#### **4.6.1 Gli addetti alle emergenze e lotta antincendio**

Insieme al responsabile di gestione delle emergenze che coordina una squadra con i compiti sopra descritti, negli esercizi di vendita dovranno essere nominati e adeguatamente formati, in numero sufficiente in relazione alla estensione e complessità del punto vendita, dei lavoratori che in caso di emergenza, abbiano dei compiti ben precisi.

E' fortemente consigliabile, compatibilmente con le risorse a disposizione, nominare e formare un numero maggiore di addetti, sia ai fini di un'efficace sorveglianza della struttura, sia ai fini di interventi più tempestivi in caso di emergenza, tenendo conto, in particolare, del numero di piani della struttura e della sua dislocazione.

I lavoratori incaricati della gestione delle emergenze, devono frequentare appositi corsi di formazione teorici e pratici (indicati nell'allegato IX al DM 10 marzo 1998), nei quali, saranno formati sul comportamento da adottare in caso d'incendio, e sull'uso dei dispositivi di spegnimento ed in particolare che li renda in grado di:

- accertare l'entità dell'incendio o dell'emergenza;
- segnalare al punto di emergenza il verificarsi di una situazione critica o di un principio di incendio secondo le procedure stabilite dal responsabile della gestione delle emergenze;
- effettuare un primo intervento sulle fiamme, mediante l'utilizzo dei dispositivi di lotta agli incendi, se pensano di poterlo fare senza mettere a repentaglio la propria incolumità;
- richiedere un intervento degli Enti preposti alla gestione delle emergen-

ze (Vigili del Fuoco, Croce Rossa, Protezione Civile, Polizia ecc.);

- escludere le alimentazioni delle utenze, come energia elettrica, gas ecc., e mettere in sicurezza macchine ed impianti (quando possibile);
- coordinare l'evacuazione del personale, e dei clienti indicando le vie di esodo e i punti di raccolta da raggiungere;
- assicurare un'assistenza adeguata durante l'evacuazione a lavoratori o clienti disabili.

Sapere cosa fare durante l'emergenza creata dall'insorgere di un incendio è forse la cosa più importante per limitare al minimo i danni a persone e/o cose e, a volte, per intervenire tempestivamente e stroncare sul nascere l'evento dannoso.

Il personale dipendente, compreso anche quello impiegato saltuariamente, deve quindi essere informato, formato e, in caso ricopra il ruolo di addetto alle emergenze e lotta antincendio, addestrato periodicamente in materia.

Tutti i lavoratori all'interno del punto vendita devono conoscere le vie di esodo, essere informati sulle procedure per l'evacuazione e sulle proprie responsabilità in caso di incendio.

Molto importante è l'effettuazione periodica della prova di emergenza antincendio, obbligatoria una volta l'anno, o a discrezione del datore di lavoro anche più spesso. E' opportuno, soprattutto, fare le prove non solo di emergenza incendio, ma anche di terremoti e alluvioni che in funzione delle diverse regioni di Italia possono avere un'importanza diversa. In generale e ogni qualvolta ci sia un ricambio di personale o delle modifiche all'interno dell'attività, è opportuno ripetere la prova di evacuazione per permettere ai lavoratori di familiarizzare, attraverso esercitazioni pratiche, con le misure antincendio esistenti ed i comportamenti corretti da tenere in caso di emergenza, in particolare con:

- le procedure per allertare il punto di emergenza;
- le procedure per allertare i clienti presenti all'interno del punto vendita e, se necessario, il modo per indirizzarli verso le uscite;
- l'ubicazione e l'uso delle attrezzature antincendio;
- la necessità di richiudere le porte tagliafuoco alle proprie spalle durante l'esodo (qualora non automatico);
- la procedura di evacuazione del punto vendita fino al raggiungimento di un luogo sicuro, evitando di usare gli ascensori se presenti;
- il comportamento corretto da tenere quando si sente l'allarme antincendio.

L'esodo verso il luogo sicuro deve tener conto della eventuale presenza di persone disabili (lavoratori o anche utenti), che devono essere ade-

guatamente assistite; le procedure devono prevedere un'attenta verifica che nessuno sia rimasto dentro la struttura, non è infatti possibile prevedere l'appello al punto di raccolta come si fa in altre situazioni. Pertanto gli addetti alle emergenze devono uscire effettuando tale controllo con modalità che devono essere stabilite in funzione delle caratteristiche del punto vendita.

Pur cercando di simulare una reale emergenza, l'esercitazione non deve creare situazioni pericolose per le persone che vi partecipano, è quindi buona norma, specialmente nelle strutture più grandi, pianificare con anticipo la data dell'esecuzione e comunicarla ai lavoratori, senza precisare però l'orario.

Una simulazione realistica dovrebbe essere fatta in presenza del pubblico; tale modalità seppur utilissima di fatto viene effettuata raramente; durante le simulazioni pertanto è bene agire in abbondanza di mezzi e personale (soprattutto addetti alle emergenze) per tenere conto di questo aspetto.

L'esercitazione inizia dal momento in cui viene fatto scattare l'allarme antincendio che, in questo caso, non va segnalato ai vigili del fuoco, e si conclude una volta raggiunto il punto o i punti di raccolta dove viene effettuato l'appello delle persone che hanno partecipato.

I lavoratori, e i clienti presenti dovranno abbandonare la loro postazione senza esitazione, tralasciando il recupero di effetti personali e senza correre e/o urlare, seguendo le istruzioni degli addetti all'emergenza in ogni caso, senza utilizzare ascensori, e seguendo le indicazioni delle uscite di emergenza fino al raggiungimento del luogo sicuro, dove avranno cura di segnalare, all'incaricato della verifica presenze, la propria messa in salvo.

Gli addetti all'emergenza avranno il compito di guidare le persone presenti nel punto vendita verso il luogo sicuro, di verificare, se qualcuno sia rimasto all'interno di qualche locale e di chiudere durante l'evacuazione le porte tagliafuoco nel tentativo di isolare l'incendio. Inoltre alcuni addetti preventivamente incaricati avranno il compito di osservare lo svolgimento della prova segnalando, a conclusione della stessa, al responsabile della gestione delle emergenze, eventuali criticità e carenze riscontrate.

I lavoratori occasionali e gli addetti ai lavori dati in appalto (p.e. addetti alle pulizie, manutentori) devono essere messi a conoscenza delle misure generali di sicurezza antincendio, delle azioni da adottare in caso di incendio e delle procedure di evacuazione.

Ricordiamo infine che le squadre del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco sono addestrate ad operare in condizioni di emergenza proprio quando il panico può prendere il sopravvento pregiudicando l'attuazione corretta ed immediata delle azioni di salvataggio e contenimento.

Pertanto gli addetti alle squadre antincendio, dopo aver cercato di gestire al meglio i primi momenti dell'emergenza, all'arrivo dei Vigili del Fuoco devono mettersi a disposizione di questi ultimi in termini ad esempio di:

- conoscenza dei luoghi dove intervenire;
- persone presenti;
- macchinari particolari;
- luoghi a rischio molto elevato (ad esempio depositi di materiale combustibile).

Tali informazioni, infatti, possono essere determinanti per l'esito delle operazioni di salvataggio delle vite umane e del contenimento dell'incendio.

#### 4.7 Il Rischio elettrico

Il rischio elettrico è connesso con l'utilizzo della corrente elettrica, cioè con qualcosa di cui oggi non si può assolutamente fare a meno e che è fisiologicamente presente in tutti gli ambienti di lavoro come di vita. La sicurezza nell'utilizzo di corrente elettrica è soprattutto affidata alla conformità di impianti



ed attrezzature, ma non mancano regole comportamentali da osservare per evitare rischi aggiuntivi. Vediamo nel dettaglio cosa può provocare l'utilizzo di corrente elettrica e come prevenire gli infortuni.

La corrente elettrica può provocare scosse elettriche, folgorazioni e anche incendi in caso di corto circuito o sovraccarico di corrente.

Le principali cause di esposizione a rischio elettrico possono essere:

- impianti elettrici mal funzionanti;
- comportamenti scorretti nell'uso degli apparecchi elettrici;
- prese e cavi elettrici danneggiati.

Gli effetti del passaggio della corrente elettrica nel corpo umano, dipendono dall'intensità della corrente elettrica, dalla durata del contatto e dal percorso che essa fa all'interno del corpo e possono essere:

- **L'arresto cardiaco:** il passaggio di una corrente elettrica esterna, si sovrappone alla attività elettrica propria del cuore interferendo con le contrazioni muscolari ritmiche che regolano la circolazione del sangue e bloccando così la funzionalità cardiaca.
- **Le ustioni:** in generale il passaggio della corrente elettrica attraverso un materiale o un corpo provoca riscaldamento; se la quantità di calore sviluppata è molto alta possono verificarsi bruciate nei tessuti attraversati dalla corrente.

- **La contrazione muscolare:** i muscoli, se attraversati dalla corrente, si irrigidiscono. Con correnti di lieve intensità i muscoli maggiormente interessati alla contrazione sono quelli posti in prossimità del punto di ingresso della corrente (ad esempio le mani). L'infortunato, quindi non riesce a fare nulla per distaccarsi dalla parte in tensione.
- **L'arresto respiratorio:** viene provocato dalla contrazione dei muscoli respiratori (diaframmatici, intercostali, pettorali) con conseguente paralisi della gabbia toracica ed impedimento dei normali movimenti respiratori. Le conseguenze possono arrivare fino alla perdita di coscienza e, nei casi più gravi, alla morte dell'infortunato.

### I contatti con l'elettricità

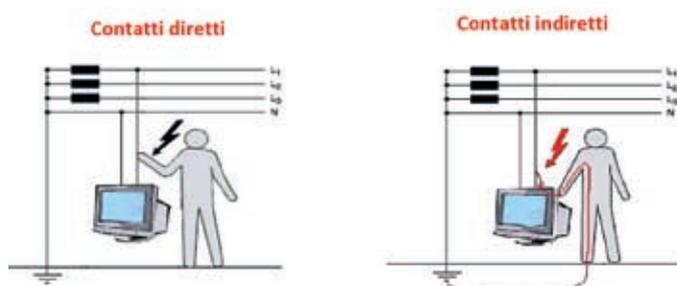
La scossa o la folgorazione avviene a seguito di un "contatto" che causa la trasmissione dell'energia attraverso il nostro corpo.

I contatti con la corrente elettrica possono essere diretti e indiretti; questi ultimi sono come vedremo molto più subdoli.

Il **contatto diretto** si verifica quando si tocca una parte normalmente in tensione priva di isolamento o con isolamento danneggiato (ad esempio il filo elettrico scoperto).

Il **contatto indiretto** si verifica quando si tocca l'involucro metallico (o massa) di un apparecchio in tensione, a causa di un guasto interno all'apparecchio stesso.

Un contatto particolare in questo senso può essere provocato dall'acqua. Superfici o mani bagnati possono consentire il passaggio di corrente senza venire effettivamente a contatto con la presa danneggiata o con l'apparecchiatura malfunzionante.



### La Prevenzione

Prima di tutto ogni luogo di lavoro deve essere dotato di **impianti conformi alle prescrizioni della normativa vigente** (DM 37/08 e DPR 462/01) e realizzati da ditte in possesso dei requisiti tecnico professionali previsti e sottoposti a regolare manutenzione e verifica.

Inoltre, gli impianti devono essere corredati della dichiarazione di conformità e degli allegati obbligatori. In mancanza della dichiarazione di conformità, occorre far visionare l'impianto da un professionista iscritto all'albo che, se ricorrono determinati requisiti anche in termini di data di realizzazione dell'impianto, rilasci una "dichiarazione di rispondenza" (art. 7, D.M. 37/08).

Di norma le strutture della GDO, così come tutte le strutture aperte al pubblico, sono dotate di impianti sicuri; non bisogna dimenticare che basta una piccola modifica dell'impianto per far scattare l'obbligo di una nuova certificazione. In altri termini un impianto non è più a norma se si sposta una presa in maniera artigianale. E' inderogabile pertanto rivolgersi sempre ad installatori ed elettricisti abilitati che rilascino apposita documentazione, soprattutto perché questo dovrebbe essere garanzia di qualità.

Tali impianti vanno poi regolarmente mantenuti: una regola semplice è verificare periodicamente la funzionalità dell'interruttore salvavita attraverso l'apposito tasto.

Inoltre ogni due anni è necessario far verificare l'efficacia dell'impianto di messa a terra sempre da un tecnico abilitato e conservare la necessaria documentazione.



Inoltre occorre seguire alcune **regole comportamentali** fondamentali per prevenire i rischi:

- non utilizzare macchine ed attrezzature prive di messa a terra o il cui isolamento non sia in perfetto stato;
- utilizzare i macchinari solo se si è stati istruiti adeguatamente sulle modalità di uso e sulle corrette procedure;
- utilizzare con molta cautela gli apparecchi elettrici in prossimità di liquidi conduttori (acqua) o facilmente infiammabili (alcool);
- non toccare apparecchiature elettriche e prese con mani e/o piedi bagnati ed evitare quando possibile di usare liquidi in vicinanza ad apparecchi elettrici;
- collegare un solo apparecchio a ogni presa: non usare prese multiple né connessioni volanti;
- fare attenzione al posizionamento dei cavi di alimentazione che non devono costituire intralcio al passaggio delle persone e alle operazioni lavorative;
- non estrarre mai le spine tirandole dal cavo elettrico;
- non modificare o manomettere gli apparecchi e/o gli impianti di propria iniziativa senza avere le competenze o essere stati autorizzati a farlo;

- utilizzare scarpe con suola di gomma o di legno che sono ottimi isolanti e possono impedire eventi anche mortali;
- in caso di incendio gli addetti alle emergenze devono, se possibile, togliere subito la tensione elettrica;
- non usare acqua per spegnere incendi di natura elettrica, per evitare folgorazioni, utilizzare estintori a polvere o a CO<sub>2</sub>;
- riferire immediatamente al preposto ogni mal funzionamento di apparati elettrici o l'esistenza di fili elettrici consunti e di spine o prese difettose.

#### 4.8 Gli urti, le cadute e gli scivolamenti

Sono tra i rischi più prevedibili e per certi versi ubiquitari, ma proprio per questo spesso sottovalutati. I normali percorsi di camminamento nei reparti e nei magazzini non sono generalmente scivolosi, presentano buche, avvallamenti o occasioni di inciampo; tuttavia la presenza accidentale di liquidi a causa della rottura di qualche prodotto nello scaffale, o reparti con la presenza di ghiaccio possono provocare situazioni a rischio.



In generale le conseguenze di una banale caduta o scivolamento possono essere: contusioni, abrasioni, fratture degli arti inferiori e superiori che possono diventare anche molto seri se in quel momento l'operatore sta trasportando qualcosa o, nel comparto food, sta maneggiando utensili quali coltelli.

#### La prevenzione e la protezione

Per prevenire simili situazioni ovviamente bisogna osservare regole strutturali e comportamentali:

- controllare che il pavimento non sia danneggiato con buchi, crepe e dislivelli;
- segnalare subito le necessità di interventi di manutenzione;
- segnalare gli scalini (ad esempio per accedere al bancone) in maniera visibile;
- quando si collocano attrezzature di lavoro sui banconi, occorre fare in modo che i cavi di alimentazione non costituiscano intralcio inserendoli in canalette o in appositi percorsi lontano dalle vie di passaggio per evitare che i lavoratori siano costretti a scavalcarli;
- segnalare opportunamente le aree con il pavimento bagnato e i lavoratori devono indossare calzature antiscivolo.

## 4.9 Lo stress lavoro correlato

Il termine “*stress*” indica una reazione tipica di adattamento fisico, mentale ed emozionale ad un cambiamento, diversa da soggetto a soggetto.

Di fronte ai fattori di stress la persona che li subisce deve mettere in atto un meccanismo di difesa chiamato “*adattamento*” che si traduce nella modifica del proprio comportamento di fronte a quei fattori.

Questo adattamento può concludersi in diversi modi:

- la situazione viene temporaneamente risolta;
- la situazione viene definitivamente risolta.

Quindi occorre sottolineare che lo stress è un fenomeno naturale, che fa scattare quei meccanismi neuro-chimici che rendono i nostri sensi più pronti ad affrontare le situazioni che la vita ci propone quotidianamente e ciò comporta che una piccola dose di stress è addirittura utile e fa bene.

Tuttavia, quando la dose quotidiana di stress diventa eccessiva e le sollecitazioni “*stressanti*” sono molte, aggressive, contemporanee e durature, la fatica dovuta all’adattamento diventa meno facilmente recuperabile e può generare nella persona esposta uno stato di esaurimento delle proprie risorse fisiche, emotive, intellettuali. Si parla in questo caso di “*distress*” (stress cattivo), che può generare possibili danni.

I possibili danni non hanno sintomi specifici, possono consistere in disordini comportamentali (abuso di alcol, fumo, farmaci) o psicologici (irritabilità, insonnia, insicurezza, depressione), fino ad arrivare a generare vere e proprie patologie sia fisiche che emotive quali: tachicardia, spossatezza, ansia, disturbi gastrointestinali, emicranie, pressione alta, dermatiti, asma, nervosismo, scarsa autostima, peggioramento della vita personale oltre che lavorativa, alterata capacità di interazione ed aggressività non solo in ambito lavorativo, ma anche in quello socio-familiare. Anche il contesto lavorativo viene colpito pesantemente in termini di maggior assenteismo e peggioramento della performance sia a livello organizzativo e di qualità del lavoro svolto.

La possibilità che questi disturbi si manifestino contemporaneamente, o con vari livelli di gravità, dipende dall’intensità degli stimoli e dalla soggettività dell’individuo esposto ai fattori di stress.

È chiaro che questo disturbo non ha cause solo nel lavoro, ma attinge anche a quella che è la vita personale del lavoratore. In particolare è molto importante la flessibilità/rigidità della psiche della persona coinvolta che permette o meno di mettere in atto strategie efficaci di difesa psicologica.



#### 4.9.1 Le stress lavoro correlato nella GDO: cause e prevenzione

Nella grande distribuzione organizzata le cause di stress lavoro-correlato possono essere molteplici:

- i ritmi di lavoro elevati, soprattutto in alcuni giorni della settimana o periodi dell'anno;
- le pause di lavoro troppo brevi e poco frequenti;
- i cambi di postazione frequenti, anche nell'arco della stessa giornata lavorativa;
- il microclima sfavorevole in reparti caldi (forneria) o freddi (macelleria, pescheria, celle frigorifere);
- l'illuminazione solo artificiale durante l'intero turno di lavoro;
- le correnti d'aria (postazioni di lavoro in vicinanza di porte e portoni);
- le posture fisse (in piedi e/o seduti);
- turni di lavoro serali o festivi e spesso frammentati nell'arco di una singola giornata lavorativa, con intervalli anche lunghi fra uno e l'altro;
- precarietà contrattuale ed elevato turn-over con frequenti cambiamenti di colleghi con disagi nello stabilire rapporti interpersonali nell'ambiente di lavoro;
- relazione con il pubblico che espone a lamentele e richieste che possono degenerare in comportamenti incivili.

A quanto sopra si aggiunge il rischio di aggressione e rapina. La violenza fisica rappresenta uno dei pericoli occupazionali più gravi. Le manifestazioni di aggressività possono presentarsi sotto forma di comportamenti incivili, come la mancanza di rispetto per gli altri; di aggressioni fisiche o verbali con intento lesivo o di violenza personale con intento nocivo.

#### La prevenzione

La valutazione dello stress lavoro correlato è obbligatoria ai sensi del D.lgs. 81/08 e deve essere effettuata dal datore di lavoro tenendo conto, delle indicazioni del legislatore<sup>4</sup>.

I segnali che un datore di lavoro deve cogliere sono legati a degli indicatori di livello di stress elevato nell'ambiente di lavoro quali:

- elevata incidenza di infortuni;
- elevate assenze per malattia;
- aumento delle richieste interne di cambio mansione per motivi di salute;

<sup>4</sup> Accordo Europeo dell'8 ottobre 2004», che è stato recepito dall'accordo interconfederale 9 giugno 2008. Inoltre il Ministero del Lavoro con lettera circolare n.15 del 18 novembre 2010 ha reso note le indicazioni per la valutazione dello stress lavoro – correlato approvate il 17 novembre 2010 dalla Commissione consultiva permanente per la salute e sicurezza sul lavoro

- aumento dei provvedimenti disciplinari;
- elevato turnover.

Nel caso in cui la valutazione evidenzi livelli di stress significativi, ai lavoratori devono essere quindi fornite istruzioni specifiche relative sulle misure preventive da adottare. Affinché l'azione preventiva abbia successo, tutti dovrebbero cooperare per tenere sotto controllo il fenomeno.

La prevenzione può essere **primaria**:

- interventi di tipo organizzativo che mirano al cambiamento del modo in cui il lavoro è organizzato e gestito (contenuto del lavoro);

o **secondaria**:

- interventi volti al miglioramento dell'interfaccia lavoratori organizzazione (contesto lavorativo); anche attraverso la formazione dei lavoratori per migliorare la loro consapevolezza e la loro comprensione nei confronti dello stress, delle sue possibili cause e del modo in cui affrontarlo e/o per adattarsi al cambiamento, attraverso l'informazione e la consultazione dei lavoratori, in conformità alla legislazione Europea e nazionale, ai contratti collettivi di lavoro e alle prassi;
- interventi volti al miglioramento dei sistemi di comunicazione all'interno dell'azienda e al coinvolgimento ed ascolto dei lavoratori;
- interventi volti a supportare il lavoratore nelle relazioni con i clienti e con i fornitori.

Relativamente al rischio rapina ed aggressione occorre adottare misure di prevenzione aggiuntive quali:

- sistemi di illuminazione, di allarme (sonori);
- sistemi di sorveglianza adeguati;
- erogazione di una formazione sulla gestione delle situazioni difficili con il pubblico e sul riconoscimento delle situazioni di pericolo.

#### 4.10 Rischi specifici nelle aziende della GDO del comparto FOOD

Sono compresi in questo ambito non solo i supermercati classici, cioè dedicati alla vendita esclusiva di prodotti alimentari, ma anche tutte le strutture che li vendono in una area dedicata, pur distribuendo anche altri beni.

Nelle aziende della GDO che trattano alimentari, come anticipato, sono presenti rischi specifici dovuti ad alcune attività tipiche quali la vendita e il confezionamento di alimenti freschi (ad esempio carne e pesce), la cottura di cibi o l'accesso a celle frigorifere.



I rischi per la salute dei lavoratori possono essere dovuti alle escursioni termiche in entrata e in uscita dalle celle frigorifere alla presenza di

agenti chimici e biologici presenti nelle polveri, nelle farine, e nei derivati animali.

#### 4.10.1 Microclima e celle frigorifere

La presenza di frigoriferi di grandi dimensioni o di reparti di esposizione di carne, pesce, frutta e verdura freschi espongono i lavoratori ad escursioni termiche durante le operazioni di immagazzinaggio, movimentazione delle merci, rifornimento scaffali, confezionamento e vendita.



La cella frigorifera dal punto di vista microclimatico è un ambiente severo, per evitare conseguenze serie per la salute dei lavoratori, occorre prevedere delle misure di prevenzione e protezione specifiche:

- la presenza della cella frigorifera deve essere segnalata da un cartello indicante l'esposizione a basse temperature posto all'esterno della porta del locale;
- solamente le persone autorizzate possono accedere alla cella, e ciò va segnalato da un cartello di divieto sempre affisso all'esterno;
- la porta deve potersi aprire facilmente anche dall'interno;
- deve essere dotata di un sistema di allarme azionabile, se necessario, dall'interno e di illuminazione di emergenza che entri in funzione ad un'eventuale mancanza di corrente.
- il pavimento deve essere rigorosamente antiscivolo e facile da pulire per evitare contaminazioni dovute agli alimenti in essa conservati;
- la zona esterna all'ingresso della cella frigorifera deve essere dotata di opportuni supporti antiscivolo;
- tutti i lavoratori devono entrare nella cella frigorifera, anche per breve tempo, indossando gli indumenti protettivi (per esempio giacche termiche, guanti, scarpe antiscivolo con suola e plantare termico) a loro disposizione. Gli indumenti vanno conservati in un armadietto personale all'interno dello spogliatoio oppure in prossimità delle celle frigorifere stesse.
- ove possibile è opportuna la realizzazione di zone filtro a temperatura controllata e intermedia tra quella interna alle celle frigorifere e quella dei restanti ambienti di lavoro; comunque, è necessario evitare il crearsi di correnti d'aria nelle zone esterne prossime alle porte dei frigoriferi.

Talvolta si può riscontrare anche la presenza all'interno delle aziende di forni per la produzione di pane pizza etc., dal punto di vista microclimatico si tratta di fonti localizzate di calore anche intenso, che possono determinare surriscaldamento di tutto il corpo o di parti di esso, sia per gli addetti



sia per altri che si trovino a operare nelle vicinanze. Inoltre si segnala che tali impianti disturbano in modo talvolta significativo il funzionamento degli impianti di condizionamento.

In questo caso di rischio di esposizione a calore eccessivo, i lavoratori dovranno indossare indumenti leggeri e traspiranti e i locali dovranno essere ben areati anche attraverso l'apertura di finestre quando possibile.

#### 4.10.2 Manipolazione di alimenti

Lavorare con le merci alimentari espone maggiormente al rischio biologico già trattato nel paragrafo 4.2.

La presenza di alimenti quali carni crude, pesce crudo, vegetali determina un aumento di contaminanti in grado di provocare infezioni quali:



- batteri (*Salmonella tify*, *Staphylo-coccus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum* e *perfringens*, *Esche-richia coli*, *Clostridium tetani*, ecc.);
- virus (*Epatite A*, *Norwalk*, ecc.);
- protozoi (*Echinococcus granulosus*, *Giardia lamblia*, ecc.);
- funghi (*Aspergillus fumigatus*).

Anche il rischio di sviluppare allergie aumenta in modo considerevole a causa della presenza di allergeni sia di origine animale che vegetale.

Le allergie si manifestano con una serie di effetti sull'organismo che variano molto in funzione dell'allergene e soprattutto del soggetto allergico; in generale si passa da sintomi relativamente banali come starnuti, lacrimazione, tosse ad altri un pò più seri come reazioni della pelle o diarree fino a difficoltà respiratorie o allo shock anafilattico nei casi più severi.

Quando si parla di malattie di origine allergica ci si riferisce a rinite (raffreddore), dermatite, congiuntivite, asma, alveolite, ecc.

Le piante (per es. graminacee, parietaria, cipresso, olivo, etc.) sono un'importante fonte di allergeni in grado di provocare patologie quali asma, rinite e dermatite da contatto. Infatti gli allergeni sono contenuti, oltre che nei pollini anche nei semi, negli steli, nel legno e più genericamente in molti derivati delle piante (farine, polveri etc.) tra gli allergeni più noti e più pericolosi ricordiamo le fave che nei soggetti affetti da favismo provocano reazioni anche molto violente; è opportuno quindi che la loro presenza sia sempre segnalata all'utenza.

A volte la causa di un'allergia apparentemente dovuta all'esposizione ad allergeni di origine vegetale, può essere invece legata alla presenza di residui animali derivanti da acari ("acari delle derrate") o coleotteri (*Sito-*

*philusgranarius*, detto comunemente “punteruolo”) che possono infestare le farine sia quelle presenti negli scaffali per la vendita, sia quelle utilizzate nella produzione di pane, pizza, dolci, ecc..

Nei soggetti intolleranti o allergici la presenza di sostanze sensibilizzanti può portare a reazioni anche serie come forti dermatiti, fino ad arrivare allo shock anafilattico.

Sempre negli alimenti, in determinate condizioni di umidità, si possono sviluppare muffe che sono un'altra fonte molto insidiosa di allergeni.

Infine non si deve trascurare il fatto che alcuni soggetti sono allergici a **sostanze chimiche** utilizzate per la pulizia quali **detersivi** e **disinfettanti**.

### La prevenzione

I lavoratori devono avvertire il medico competente di eventuali allergie in modo che questi ne possa tenere conto nell'effettuare l' “idoneità alla mansione”. Può capitare che un lavoratore sia allergico senza saperlo o può diventarlo anche a seguito di fenomeni di sensibilizzazione; è pertanto indispensabile che i lavoratori siano consapevoli che all'emergere di sintomi che potrebbero essere riconducibili ad allergie devono immediatamente avvertire il medico competente.

Alcune regole generali comunque consentono di minimizzare il contatto con gli allergeni e quindi prevenire sintomi e reazioni:

- indossare sempre guanti quando si usano detersivi; se i guanti in lattice provocano rossori o sensibilizzazioni usare quelli in vinile o indossare dei sottoganti in cotone;
- pulire frequentemente i filtri di cappe e condizionatori di aria;
- arieggiare frequentemente i locali;
- eliminare la muffa sin dalle prime tracce per evitare che possa estendersi.

Per ciò che riguarda i rischi di contrarre un'infezione la prevenzione consiste:

- nella corretta pulizia delle superfici;
- nel rispetto delle principali regole igieniche tra cui il corretto lavaggio delle mani;
- nella protezione delle mani e degli avambracci con guanti idonei soprattutto in presenza di pelle lesionata a causa di tagli e piccole ferite;
- nella pulizia di filtri di cappe e condizionatori di aria e in una corretta areazione dei locali.



### 4.10.3 Lavorazione delle carni e del pesce

Le carni, presenti negli esercizi della grande distribuzione organizzata, generalmente arrivano al punto vendita dopo essere state sottoposte a puntuali controlli da parte dei servizi veterinari, finalizzati alla prevenzione della trasmissione di eventuali zoonosi (malattie trasmesse dagli animali all'uomo) quali ad esempio la BSE nei bovini o la salmonella in pollame e conigli.

Normalmente la macellazione delle carni non viene effettuata nei punti vendita ma, previa autorizzazione da parte dei servizi veterinari, possono essere effettuate operazioni di asportazione della colonna vertebrale con tutte le problematiche conseguenti collegate al rischio BSE. Inoltre per gli operatori addetti al sezionamento vi è la possibilità di insorgenza di verruche alle mani a causa di un agente infettivo, il *Papova Virus* di origine umana trasmesso da uomo a uomo.

Anche la lavorazione del pesce durante, ad esempio le fasi di eviscerazione può esporre al rischio di contrarre infezioni a ciò si aggiunge la frequentissima presenza sui pavimenti di ghiaccio per la conservazione del pesce fresco e di acqua che aumentano considerevolmente il rischio di cadute e scivolamenti.



Sia la lavorazione delle carni che del pesce comportano l'uso di coltelli che espongono al rischio di infortunio.

### La prevenzione

Durante le operazioni di lavorazione di carne e pesce la prevenzione consiste principalmente nell'uso di guanti in vinile o lattice per la prevenzione di infezioni e di guanti antitaglio e calzature antiscivolo atti a prevenire il rischio di infortuni.

Inoltre i lavoratori devono attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalle procedure di lavoro per ciò che riguarda l'uso di coltelli, segaossi, confezionatrici ecc. ed effettuare le operazioni in autonomia solo dopo essere stati opportunamente addestrati all'esecuzione di tali operazioni

### 4.10.4 L'affettatrice

L'affettatrice è una delle attrezzature più frequentemente utilizzate, è concepita per tagliare salumi, formaggi o alimenti freschi o morbidi. Non va mai utilizzata con prodotti congelati, carni o pesce con l'osso o comunque con prodotti non alimentari. Un utilizzo scorretto in questo senso può essere causa ad esempio di proiezioni di schegge pericolose oltre al danneggiamento dell'attrezzatura.

L'affettatrice è dotata di una lama affilatissima rotante che può provocare ferite, anche molto serie.

Per prima cosa deve essere posizionata correttamente; è necessario trovare un piano, stabile, con una distanza di almeno una decina di centimetri dalle pareti (per evitare surriscaldamenti) e sgombro da ostacoli in modo da non indurre posizioni anomale che a loro volta possono risultare fonte di pericolo.



Durante il funzionamento deve essere sempre usato un braccio presamerci per prevenire un eccessivo avvicinamento delle mani o di parti del corpo alla lama rotante, quando ad esempio il prodotto affettato è ormai quasi esaurito.

E' inoltre fondamentale non rimuovere mai il coprilama; si tratta di una piccola calotta metallica che lascia libera solo la parte della lama utile al taglio e protegge l'operatore da ferite da taglio.

Durante le operazioni di pulizia e manutenzione dell'affettatrice è necessario sempre utilizzare i DPI appositi e quindi specifici guanti a rete metallica che devono essere marcati CE. Durante le operazioni è necessario staccare la presa dalla corrente e seguire scrupolosamente le istruzioni riportate nel libretto di manutenzione dello specifico modello che si sta utilizzando.

Pulizia e manutenzione vanno effettuate secondo le tempistiche dettate dal costruttore, ma è bene porre particolare attenzione a cattivi odori, spie luminose, rumori strani che possono segnalare anomalie di funzionamento. In questo caso è opportuno effettuare una manutenzione straordinaria o chiamare l'assistenza.

Infine l'affettatrice è un'attrezzatura elettrica e pertanto valgono tutte le regole relative alla protezione dalle folgorazioni di cui all'apposito paragrafo. In particolare ricordiamo di:

- utilizzarla in luoghi asciutti;
- verificare che il cavo di alimentazione sia integro;
- staccare sempre la presa prima di operazioni di pulizia e manutenzione.

#### 4.10.5 Sversamenti accidentali e rotture

Per limitare questo rischio è buona regola non riporre bottiglie di vetro negli scaffali alti. Non sempre però le esigenze commerciali lo consentono. E' necessario pertanto predisporre degli adeguati KIT assorbenti e di guanti antitaglio. Per assorbire liquidi alimentari possono anche essere sufficienti dei semplici stracci, o comune carta assorbente, ma la

loro efficacia è sicuramente minore del materiale assorbente specifico e non elimina completamente il rischio di scivolamento sia per i lavoratori che per l'utenza soprattutto in caso di sversamento di sostanze grasse come l'olio. Nel caso di rottura o spargimenti di detersivi, acidi o simili è assolutamente indispensabile utilizzare i KIT perché al rischio di scivolamento si somma quello del contatto con sostanze pericolose; anche i guanti in questo caso devono essere adeguati a queste circostanze. I KIT pertanto devono essere disponibili nelle vicinanze di questi reparti, e soprattutto tutti i lavoratori devono conoscerne l'ubicazione.



La scorretta rimozione di liquidi con carta, stracci o sistemi non idonei può esporre a rischio di irritazione, corrosioni o anche incendi. Inoltre l'uso di sistemi non idonei pone problemi di smaltimento di materiale impregnato di sostanze pericolose.

#### 4.11 Rischi specifici nelle aziende della GDO del comparto NON FOOD

74

Il comparto NON FOOD si caratterizza per una varietà di attività che vanno dai servizi di falegnameria, al taglio del vetro o alla preparazione di tinte per colorare e tanto altro ancora al punto che non è sempre facile catalogare queste attività. Queste infatti più che attività vere e proprie sono concepite come servizio complementare alla vendita con un utilizzo di personale residuale, ma proprio per questo potrebbe non sempre essere posta la giusta attenzione ai rischi per i lavoratori. Vediamo alcuni esempi importanti.

##### 4.11.1 I rischi nel reparto falegnameria

In alcuni settori specifici della grande distribuzione (quelli per lo più dedicati al bricolage, al "fai da te") sono presenti talvolta dei piccoli reparti di falegnameria dove pannelli di legno o di multimateriale vengono tagliati alla misura voluta dal cliente. Dal punto di vista della salute e sicurezza sul lavoro la falegnameria è un ambiente complesso: oltre agli evidenti problemi legati all'antincendio (vedere paragrafo 4.5) ve ne sono altri di natura infortunistica legati alle



attrezzature utilizzate ed infine quelli legati al rumore e alle vibrazioni prodotte dai macchinari e alle polveri di legno (si prescinde in questa sede dai rischi legati all'utilizzo di colle e vernici normalmente presenti nelle falegnameria artigianali e di norma assenti nella GDO).

### **Rischi infortunistici**

Le attività effettuate in questo tipo di falegnamerie sono in genere ridotte al semplice taglio; attività più complesse (molatura, foratura, scartatura, levigatura etc.) non sono normalmente realizzate; le seghe per questa tipologia di attività sono macchine a tutti gli effetti e come tali devono essere marcate CE per garantire la sicurezza dell'operatore. Questo implica una serie di misure che consentono, se la macchina viene correttamente utilizzata, di proteggere l'operatore e in particolare le sue mani. Le macchine ad esempio possono essere azionate con comandi che impegnano le mani in modo da impedire che queste siano in prossimità della sega; quest'ultima è protetta per consentire le operazioni di taglio limitando fortemente l'esposizione degli arti ed anche la proiezione di schegge o di parti metalliche in caso di rottura.

Gli operatori devono essere adeguatamente formati sull'utilizzo di macchine e attrezzature, soprattutto sull'importanza di non apportare modifiche o rimuovere le protezioni, come fin troppo spesso si vede fare per velocizzare il lavoro.

### **Rumore**

L'utilizzo delle attrezzature elettriche per il taglio del legno comporta inevitabilmente la produzione di rumore e quindi il rischio di disturbi a carico dell'apparato uditivo quali ipoacusia; oltre questo rischio evidente il rumore può provocare come l'alterazione dei valori della pressione arteriosa, l'alterazione dei riflessi, disturbi dell'apparato digerente e disturbi del sonno, che non sono immediatamente ad esso riconducibili.

E' bene ricordare come la prima fonte di prevenzione contro il rumore è una corretta valutazione del rischio effettuata da persone competenti nelle effettive condizioni di utilizzo delle macchine; la valutazione del rischio tiene conto del tempo di esposizione; pertanto anche la rotazione del personale può essere un metodo per diminuire il rischio; in certi casi è il più immediato, ma il meno utilizzato; inoltre si può giungere alla necessità di utilizzare macchine meno rumorose e in ultima analisi all'utilizzo di DPI per l'udito (otoprotettori): tappi, cuffie, etc. Ricordiamo come l'utilizzo di questa tipologia di DPI è soggetta all'obbligo di addestramento degli operatori.

## Vibrazioni

Le operazioni effettuate a mano con utensili elettrici comportano il rischio di esposizione a “vibrazioni” del sistema mano braccio. I disturbi legati alle vibrazioni dipendono dal tipo di utensile, dalla sua modalità d’uso, dal peso. Si tratta all’inizio di disturbi reversibili del sistema vascolare con ripercussioni sull’apparato scheletrico talvolta con danni alle terminazioni nervose della dita con disturbi della sensibilità rappresentati da formicolii e sensazione di “addormentamento” della parte interessata. Per la tipologia di macchine utilizzate nei reparti di falegnameria tale rischio è oggettivamente ridotto e di norma non sono necessari accorgimenti particolari.

## Polveri di legno

Le polveri di legno sono una fonte di rischio molto spesso sottovalutata, ma la prolungata esposizione a tali polveri può comportare manifestazioni patologiche a carico dell’apparato respiratorio superiore ed inferiore e soprattutto tumori ai seni nasali e paranasali (per le polveri di legno duro). Le polveri di legno sono infatti classificate dalla comunità europea e dalla comunità internazionale cancerogene certe per l’uomo. La pericolosità delle polveri è determinata dalla loro penetrazione e deposizione nelle vie aeree, i meccanismi di cancerogenesi ad oggi sono ancora “poco chiari”. Per **polvere di legno** si deve intendere la sospensione di particelle di legno disperse nell’aria, prodotte durante la lavorazione del legno in quantità e qualità variabile, in funzione della tipologia di lavorazione e delle specie legnose impiegate. In particolare i vari legni sono divisi in duri e teneri sulla base della distinzione botanica, non sulla base dell’effettivo grado di durezza del legno. In generale i “**legni duri**” sono rappresentati dalle latifoglie ed i “**legni dolci**” o teneri, dalle conifere (*Gymnosperme*).

Inoltre il taglio del legno può liberare sostanze chimiche tossiche quali fenoli, terpeni, alcaloidi, cumarine etc.; la presenza di tali sostanze, dovuta a prodotti chimici antivegetativi idonei a prevenire muffe, insetti ed altri contaminanti vegetali, comporta, in soggetti predisposti, stati infiammatori a carico delle vie respiratorie con meccanismo sensibilizzante. È bene tuttavia ricordare che, anche con riferimento al potenziale allergogeno di alcuni legni, l’esposizione a polveri di legno può essere responsabile anche di patologie come: alveolite allergica, sindrome tossica da polveri organiche (ODTS), bronchite cronica, asma bronchiale di tipo allergico, irritazione oculare e nasale, dermatiti irritative da contatto, cefalea, patologie di tipo allergico come dermatite allergica, orticaria da contatto e congiuntivite allergica.

Poiché è impossibile impedire la produzione di polveri, è necessario provvedere ad un’aspirazione localizzata vicino al punto di produzione

delle stesse e l'utilizzo di mascherine antipolvere che devono essere cambiate frequentemente poiché il loro intasamento può dare difficoltà respiratorie a cui spesso si reagisce togliendo la mascherina.

#### **4.11.2 Rischio chimico da utilizzo del tintometro**

In alcuni ipermercati in cui vengono vendute vernici l' esercente effettua il servizio di miscelamento dei colori fino ad ottenere esattamente la tinta desiderata dal cliente.

Il rischio per l'operatore è fondamentalmente di tipo chimico; oggi però la gran parte delle vernici sono a base d'acqua e questo di fatto minimizza i rischi; per alcuni prodotti residuali si utilizza ancora la base solvente. Tali solventi sono in genere sostanze pericolose: molto volatili, infiammabili, irritanti e talvolta tossiche; per i dettagli su tali rischi e su come leggere le etichette e le schede di sicurezza si veda il capitolo 6 dedicato al rischio chimico.

Vale la pena precisare in questa sede che l'utilizzo del tintometro è di fatto un sistema che contiene enormemente le esposizioni dei lavoratori e pertanto i rischi per la salute; le operazioni effettuate dal lavoratore sono limitate ad aprire una latta di vernice e porla nella macchina che poi provvederà in autonomia a mescolare i pigmenti e le basi fino a raggiungere la tinta desiderata. Anche nel caso di solventi pertanto l'effettiva evaporazione e quindi esposizione, sia per il pubblico che per i lavoratori, è veramente ridotta al minimo.

Si ritiene però fondamentale formare adeguatamente i lavoratori all'utilizzo corretto di tale macchina attraverso le indicazioni del costruttore con particolare riferimento alle procedure di emergenza, cioè all'eventuale sversamento di una latta di vernice.

#### **4.11.3 Le operazioni di taglio del vetro**

Il vetro è un materiale che, a dispetto della sua inerzia una volta realizzato, pone una lunga serie di rischi per la sua produzione; nel settore della GDO ovviamente ci si limita alla manipolazione del vetro (quasi sempre vetro piano) ed occasionalmente al suo taglio; pertanto i rischi per i lavoratori sono legati essenzialmente alla caratteristica ineliminabile del vetro: la sua fragilità e pertanto alla generazione di lastre taglienti ed in generale al fatto che i bordi (non molati) generati dal taglio siano taglienti.

Le operazioni di taglio vetro possono essere effettuate in opportuni tavoli da taglio o addirittura in macchine automatizzate.

Le modalità di utilizzo di tali attrezzature sono descritte dal produttore, ma comunque comportano di norma i seguenti rischi:

- **Scaglie di vetro:** possono disperdersi nell'ambiente ed eventualmente essere proiettate; tale eventualità è in realtà abbastanza remota, ma l'utilizzo di occhiali protettivi minimizza ulteriormente i rischi.
- **Rumore:** il taglio in sè è di norma silenzioso quindi il rumore è dovuto soprattutto alla frantumazione degli sfridi e si possono raggiungere valori anche superiori agli 80dBA, se un operatore effettua tale attività per lungo tempo può essere opportuno l'utilizzo di otoprotettori. Ricordiamo che l'utilizzo di questi particolari DPI deve essere sempre associato ad un'opportuna formazione ed addestramento.
- **Elementi taglienti:** i bordi delle lastre di vetro, quando non sono molati, sono sempre pericolosi da maneggiare così come ovviamente gli sfridi e i pezzi in caso di rottura. L'utilizzo di adeguati guanti antitaglio consente di gestire adeguatamente tale rischio.

### Appendice I - La tutela INAIL dei lavoratori

Tutti i datori di lavoro in attività a rischio, hanno l'obbligo di assicurare i lavoratori all'INAIL (Istituto Nazionale Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro).

L'INAIL eroga l'assicurazione sociale obbligatoria diretta a tutelare il lavoratore in caso di infortunio sul lavoro o malattia professionale prevista dalla Costituzione (art. 38, comma 2) e disciplinata dal Testo Unico delle disposizioni per l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali approvato con DPR 30 giugno 1965, n. 1124, così come integrato dal D.lgs. n.38 del 2000.

L'assicurazione ha la funzione di garantire ai lavoratori, in caso di infortunio o di malattia professionale, prestazioni sanitarie relative alle prime cure, prestazioni economiche e forniture di apparecchi di protesi. Esonera il datore di lavoro dalla responsabilità civile conseguente all'evento lesivo subito dai propri dipendenti, salvo i casi in cui, in sede penale o, se occorre, in sede civile, sia riconosciuta la sua responsabilità per reato commesso con violazione delle norme di prevenzione e igiene sul lavoro.

#### A.I.1. La denuncia dell'infortunio

Nell'assicurazione INAIL sono compresi tutti gli infortuni che si verificano per una causa violenta in occasione di lavoro, dai quali derivi la morte, o una inabilità permanente, o una inabilità temporanea assoluta per più di tre giorni.

Nel caso di un evento d'infortunio:

il lavoratore deve comunicare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi infortunio sul lavoro che gli è occorso, anche lieve (art. 52 del D.P.R. n. 1124/1965).

In particolare, il lavoratore infortunato - o chi per lui (collega, familiare, amico) in caso di lesione grave che ne determini l'impedimento - deve provvedere a comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'avvenuto infor-

tunio sul lavoro o in itinere e avere cura di far seguire a tale comunicazione la presentazione del primo certificato medico, rilasciato dal pronto soccorso o dal medico che ha provveduto a prestargli le prime cure.

Il lavoratore ha l'obbligo di consegnare al datore di lavoro eventuali altri certificati medici nel caso di prosecuzione dell'infortunio.

Il datore di lavoro deve denunciare all'INAIL, entro 2 giorni, l'infortunio con prognosi superiore ai tre giorni.

Anche l'infortunio accaduto durante il tragitto compiuto dall'assicurato per recarsi nel luogo di lavoro e dal luogo di lavoro alla propria abitazione, detto "infortunio in itinere", è compreso nell'assicurazione, al sussistere di determinate condizioni.

### **A.1.2. La denuncia della malattia professionale**

Si definisce Malattia Professionale (MP), una malattia contratta nell'esercizio del lavoro insorta per una causa che diluisce i suoi effetti nel tempo ed agisce lentamente nell'organismo.

In caso di insorgenza di una MP, il lavoratore deve consegnare al datore di lavoro il certificato di malattia professionale rilasciato dal medico certificatore entro il termine di 15 giorni dalla data di rilascio del documento e aver cura di farsi rilasciare dal datore di lavoro una ricevuta scritta che attesti l'avvenuta consegna.

Il datore di lavoro deve denunciare all'INAIL entro 5 giorni da quando gli è pervenuta la notizia, la malattia professionale del lavoratore, con il certificato medico.

Ai fini del riconoscimento di una malattia come professionale è importante conoscere l'importante distinzione tra malattie "tabellate" e "non tabellate".

**Malattia professionale tabellata** - Sono considerate malattie professionali e possono essere quindi indennizzate, le malattie incluse in specifiche tabelle di legge e insorte entro un determinato periodo di tempo dall'eventuale cessazione della lavorazione a rischio.

Per il riconoscimento di queste malattie non occorre che il lavoratore fornisca delle prove, ma è sufficiente che soffra di una delle malattie tabellate in rapporto all'attività svolta.

Con il Decreto del 11 marzo 2008, sono state aggiornate le tabelle delle malattie professionali, entrate in vigore il 22/7/2008. Tra le novità più importanti l'inserimento delle malattie muscolo scheletriche da movimenti ripetuti, e/o posture incongrue e vibrazioni trasmesse al corpo intero e di tumori professionali finora non tutelati.

**Malattie professionali non tabellate** - In questi casi il lavoratore è tenuto a dare la prova che la malattia di cui è affetto è originata da causa lavorativa.

### A.1.3. Informazioni utili in caso di infortunio o malattia professionale

Il datore di lavoro è tenuto a pagare al lavoratore:

- per intero la giornata in cui è avvenuto l'infortunio sul lavoro o si è manifestata la malattia professionale se quest'ultima ha causato l'assenza dal posto di lavoro;
- il 60% della retribuzione (salvo migliore trattamento previsto dal contratto individuale di lavoro e dal CCNL di riferimento), per i successivi 3 giorni di astensione dal lavoro "indennità temporanea assoluta".

L'INAIL pagherà il lavoratore a partire dal 4° giorno successivo a quello in cui è avvenuto l'infortunio, o si è manifestata la malattia professionale, fino alla guarigione clinica. Le cure sono erogate dal Servizio Sanitario Nazionale e dagli ambulatori dell'INAIL attivati da apposite convenzioni con le Regioni. Se l'infortunio o la malattia professionale non sono stati denunciati subito (entro 3 giorni dall'infortunio ovvero 15 giorni dal manifestarsi della malattia professionale) il lavoratore può comunque ottenere le prestazioni INAIL, fermo restando il termine di prescrizione di 3 anni e 150 giorni.

In caso di infortunio mortale, i 3 anni e 150 giorni per il diritto alle prestazioni ai superstiti decorrono dal giorno della morte del lavoratore.

Qualora la malattia professionale venga accertata dopo la morte del lavoratore, al momento dell'autopsia, il termine di prescrizione di 3 anni e 150 giorni sarà fatto decorrere dal giorno della morte.

### BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- Patrizia Cinquina - *Supermercati e ipermercati: quali accorgimenti adottare per la tutela dei lavoratori? Ambiente e sicurezza* de Il sole 24 ore - n. 14/2012
- *Malattie respiratorie* - grande distribuzione. [www.inail.it](http://www.inail.it); [www.lavoro.gov.it](http://www.lavoro.gov.it)
- EU-OSHA. OSH in figures: work-related musculoskeletal disorders in the EU-Facts and figures. 2010.
- INAIL. *I disturbi muscolo scheletrici lavorativi*. 2012.
- INAIL - *Conoscere il rischio* - <https://www.inail.it/cs/internet/attivita/prevenzione-e-sicurezza/conoscere-il-rischio.html>
- Settore Ricerca - Dipartimento Igiene del Lavoro, dal titolo "Esposizione lavorativa a polveri di legno".
- DPR 151/2011 "Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione degli incendi, a norma dell'articolo 49, comma 4-quater, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n.122".
- D, Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 coord "Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", coordinato con le modifiche apportate dal D.Lgs 3 agosto 2009 n. 106.
- DM 10 marzo 1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro".

