



Dispositivi di protezione individuale per macellai

suvaPro

sicurezza sul lavoro

1 Basi legali

La legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF), del 20 marzo 1981, descrive gli obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori come segue:

Art. 82 In generale

¹ Per prevenire gli infortuni professionali e le malattie professionali, il datore di lavoro deve prendere tutte le misure necessarie per esperienza, tecnicamente applicabili e adatte alle circostanze.

² Il datore di lavoro deve avvalersi a tale scopo della collaborazione dei dipendenti.

³ I lavoratori devono assecondare il datore di lavoro nell'applicazione delle relative prescrizioni. Essi sono in particolare obbligati a utilizzare gli equipaggiamenti personali di protezione, usare correttamente i dispositivi di sicurezza e astenersi dal rimuoverli o modificarli senza il permesso del datore di lavoro.

Per il macellaio, l'articolo 82 significa in modo particolare che egli è tenuto a proteggersi da ferite all'addome, alle cosce e alle mani nell'eseguire lavori di disossatura, scuoiatura e squartatura.

Il datore di lavoro è tenuto a mettere a disposizione gli equipaggiamenti personali di protezione (art. 5 dell'ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali).

2 Dispositivi di protezione del corpo

I grembiuli e i guanti antitaglio garantiscono la necessaria sicurezza per eseguire i lavori di disossatura, scuoiatura e squartatura (depezzamento).

2.1 Grembiuli antitaglio

I grembiuli antitaglio (figg. 1 e 2) sono da indossare durante i lavori di disossatura, scuoiatura e squartatura. Questo requisito non è però richiesto quando si deve affettare la carne solo occasionalmente. Il grembiule può essere portato sopra, sotto o al posto dei grembiuli di stoffa o di gomma.

Importante

Non manovrare mai il coltello diretto verso il corpo o la mano che tiene la carne.

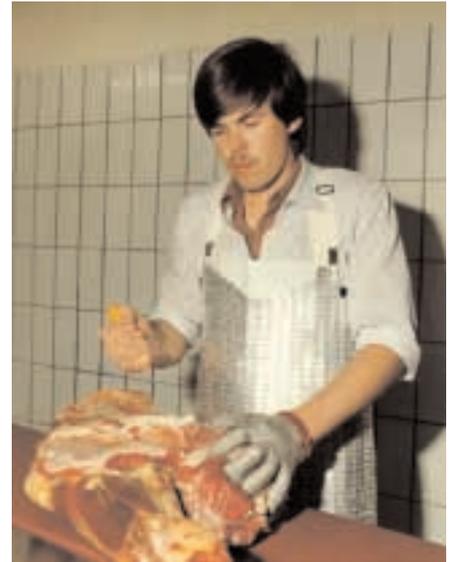


Figura 1
Macellaio con grembiule antitaglio durante la disossatura.

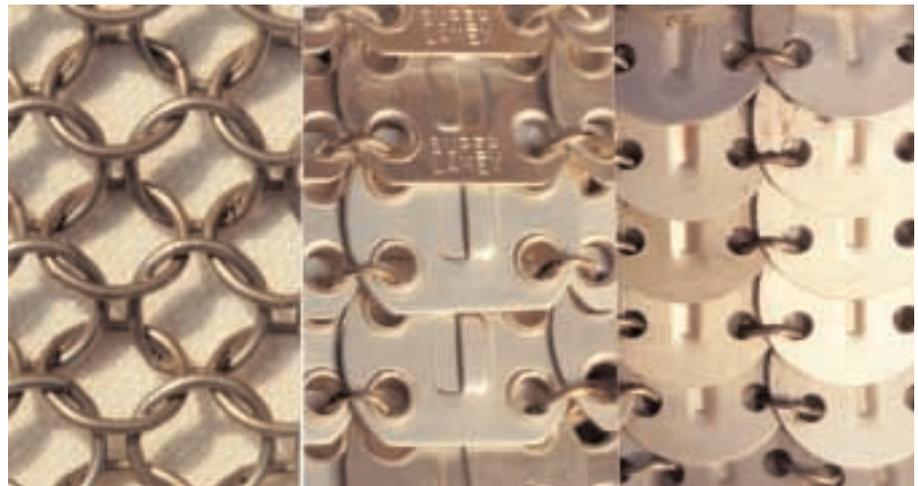


Figura 2
Dettaglio di grembiuli antitaglio di metallo raccomandabili.

2.2 Guanti antitaglio

La disossatura, la scuoiatura e la squartatura devono essere eseguite proteggendo con un guanto anti-taglio la mano che tiene la carne (figg. 3 e 4). Questo requisito non è però richiesto quando si deve affettare la carne solo occasionalmente.

Per proteggere la mano da congelamenti – per es. nel tagliare la carne congelata – il macellaio può indossare sotto il guanto antitaglio

Importante

Durante le interruzioni di lavoro deporre il coltello sempre in un posto ben visibile.

Il macellaio responsabile indossa dispositivi di protezione individuale in perfetto stato e puliti.

(fig. 5) un guanto usa e getta di plastica (fig. 6) e sulla pelle un guanto leggero lavabile di cotone (fig. 7).

2.3. Pulizia e manutenzione del dispositivo di protezione individuale

Per motivi igienici i grembiuli e i guanti antitaglio devono essere puliti e disinfettati giornalmente. A tale scopo si possono:

- mettere in una lisciva ad acqua calda e risciacquare in seguito oppure;
- stendere su una superficie pulita (per es. sul pavimento) e pulire con un lavaggio a pressione oppure;
- lavare in lavatrice.

I grembiuli e i guanti antitaglio danneggiati devono essere riparati o sostituiti immediatamente.



Figura 3
Guanto antitaglio che protegge la mano usata per tenere ferma la carne.



Figura 4
Guanto antitaglio che protegge il pollice, l'indice e il dito medio.



Figura 5
Guanto antitaglio.



Figura 6
Guanto usa e getta di plastica.



Figura 7
Guanto di cotone.

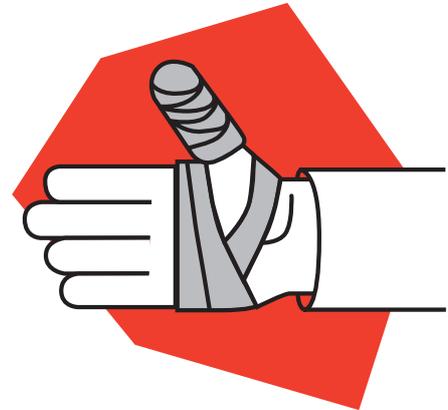
3 Protezione della pelle

Le affezioni della pelle non sono rare tra le persone che lavorano nelle macellerie o nei macelli. Il lavoro a contatto con l'umidità o il freddo, il continuo lavarsi e disinfettarsi le mani favorisce la formazione di eczemi.

Gli eczemi alle mani rappresentano un rischio perché possono contaminare le carni.

Per proteggere efficacemente le mani è opportuno usare una crema per la pelle adatta agli alimenti e spalmarla prima di iniziare il lavoro e dopo le pause. Si consiglia inoltre l'uso di una crema poco grassa per la pelle alla fine del lavoro, contenuta di preferenza in un dispenser accanto al lavandino.

4 Primi soccorsi



Il macellaio che si ferisce con un osso o con il coltello, deve subito disinfettare e bendare con garza sterile la ferita – pur lieve che sia – ricorrendo al collega di lavoro (fig. 8) o all'infermiere, oppure recandosi dal medico.

Le lesioni da punta o da taglio con coltelli od ossi possono essere la causa di gravi infezioni se non si provvede a medicarle subito.

Suva
Istituto nazionale svizzero di assicurazione
contro gli infortuni
Sicurezza sul lavoro
Casella postale, 6002 Lucerna
Telefono 041 419 51 11
Fax 041 419 59 17 (per ordinazioni)
Internet www.suva.ch

Dispositivi di protezione individuale per macellai

Settore Industria e artigianato

Riproduzione autorizzata con citazione della fonte

1ª edizione – marzo 1985

2ª edizione rielaborata – marzo 2001 – 3000 fino a 4000

Codice 11038.i