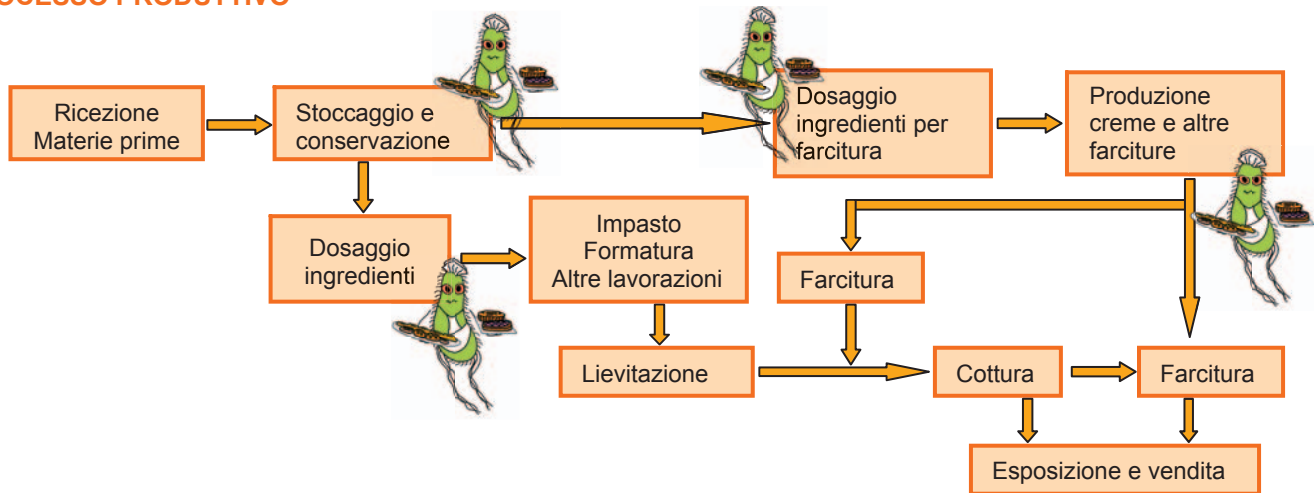




PROCESSO PRODUTTIVO



FONTI DI PERICOLO BIOLOGICO

Materie prime (cereali, farine), rifiuti organici, tessuti, artropodi (acari, insetti infestanti)

PUNTI CRITICI E MANSIONI A RISCHIO

Fase lavorativa	Mansione
Impasto	Fornaio
Formatura	Fornaio
Preparazione farcitura	Fornaio - pasticciere - pizzaiolo
farcitura	Fornaio - pasticciere - pizzaiolo

VIE DI ESPOSIZIONE

Inalazione di bioaerosol

Contatto accidentale delle mucose di occhi, naso e bocca con agenti biologici o loro derivati tramite le mani, gli indumenti o strumenti

EFFETTI SULLA SALUTE

Infezioni delle vie respiratorie e cutanee (micosi cutanee), allergie a carico dell'apparato respiratorio e della cute, principalmente delle mani e degli arti superiori

PREVENZIONE E PROTEZIONE

- Buone pratiche igieniche
- Procedure di disinfezione e disinfestazione dei locali
- Procedure per la manutenzione ordinaria e pulizia delle apparecchiature
- Ventilazione dei locali, al termine delle lavorazioni e possibilmente durante le pause di lavoro
- Gestione del layout dei locali di lavoro: dislocalizzazione delle materie prime e delle attrezzature in modo da ridurre al minimo gli spostamenti di materie e i passaggi degli operatori; posizionamento dei contenitori dei rifiuti organici lontano dalle postazioni per cui non sono strettamente necessari
- Porre particolare attenzione ai tessuti (asciugamani, strofinacci) prevedere la sostituzione e l'invio giornaliero al lavaggio.
- Azione formativa e di sensibilizzazione del personale dipendente sul rischio biologico
- Utilizzo di indumenti protettivi. Utilizzo dei DPI specifici nello svolgimento delle operazioni in caso di sensibilizzazione.

AGENTI BIOLOGICI POTENZIALMENTE PRESENTI

Batteri	<i>Pseudomonas</i> spp <i>Micrococcus</i> spp <i>Bacillus</i> spp <i>Staphylococcus</i> spp <i>Enterobacter agglomerans</i> endotossine batteriche
Funghi	<i>Alternaria</i> spp. <i>Cladosporium</i> spp. <i>Aspergillus niger</i> , <i>A. candidus</i> , <i>A. fumigatus</i> <i>Rhizopus nigricans</i> <i>Penicillium</i> spp <i>Monilia variabilis</i> <i>Mucor</i> spp
Artropodi	Insetti (lepidotteri) Acari (<i>Dermatophagoides farinae</i> , <i>Acarus siro</i> , <i>Glycyphagus domesticus</i>)
Mammiferi	Roditori

MONITORAGGIO AMBIENTALE

PRINCIPALI PARAMETRI BIOLOGICI DA RICERCARE	Carica batterica mesofila e psicrofila Carica fungina (muffe e lieviti), con identificazione dei generi prevalenti Stafilococchi Allergeni indoor
ASPETTI CORRELATI DA VALUTARE	Microclima Polveri di farina/cereali Ventilazione Micotossine
MATRICI/SUBSTRATI AMBIENTALI	Aria, superfici, indumenti lavoratori e tessuti di lavoro

PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E NORMATIVI

INAIL - Linee Guida. Il monitoraggio microbiologico negli ambienti di lavoro. Campionamento e analisi. Edizioni INAIL 2005

Linee guida per la prevenzione dei rischi nel comparto della panificazione artigianale – Regione Lombardia, 2002

D.Lgs. N. 626/94 e aggiornamenti

D.Lgs. N 155/1997, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"

Per informazioni:

contarp@inail.it