

**QUESTO MESE:** INDUSTRIA ALIMENTARE  
IN AGRODOLCE

ALIMENTARI E  
SALUTE

SICUREZZA ALIMENTARE,  
SICUREZZA DEI  
LAVORATORI

Direttore Responsabile Marco Stancati  
Capo Redattore Franco D'Amico

Tablette a cura di Alessandro Salvati  
Grafici a cura di Vitalina Paris

INAIL - Roma, Piazzale Giulio Pastore, 6 - Tel. 06/5487.1  
Segreteria di Redazione Vitalina Paris - Tel. 06/54872290 - Fax 06/54872603  
Spedizione in abbonamento postale - art. 2, comma 20/c, legge 662/1996 - Filiale di Milano  
Iscrizione al N. 178 del 17/4/2000 del Registro della Stampa presso il Tribunale di Roma

**MAGGIO 2006**

NUMERO **5**

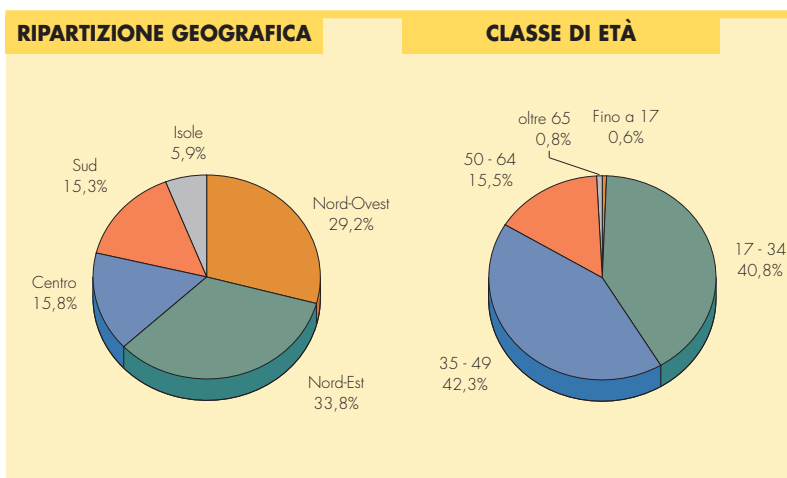
## INDUSTRIA ALIMENTARE IN AGRODOLCE

Tradizione, qualità e gusto. Sono questi i principali ingredienti che fanno del prodotto alimentare italiano il protagonista delle tavole di tutto il mondo.

Seconda, in termini di fatturato (107 mld di euro nel 2005), soltanto a quella metalmeccanica, l'industria alimentare, con oltre 470mila addetti in quasi 90mila aziende assicurate, ha collezionato anche nel 2005 segni positivi nell'export (+2,7%, soprattutto grazie a vino, pasta, olio e formaggio), nella bilancia commerciale (+26,3%) e nella produzione (+1,7%).

Le attività del settore si vanno sempre più orientando verso prodotti biologici e certificati: sono infatti già 153 quelli DOP e IGP e 460 i vini riconosciuti.

Sul versante infortunistico, l'industria alimentare nel 2005 ha fatto registrare poco più di 19mila denunce, con un calo del 3,9% rispetto al 2004, confer-



**TAV. 1: CASI DI INFORTUNIO DENUNCIATI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - ANNO EVENTO 2005**

mandosi al secondo posto nell'intero comparto manifatturiero con il 9% dei casi.

Ci si infortuna di più nelle aziende del Nord del Paese (63%) e in quelle che producono pane, dolci, carne e latte (68%). Ad

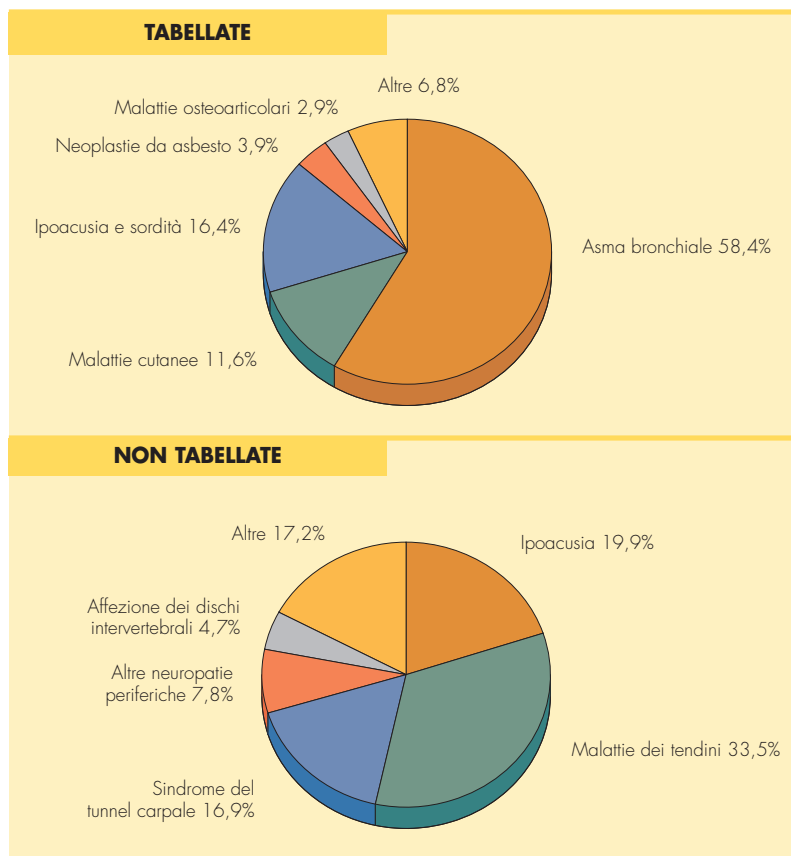
essere coinvolti risultano nel complesso più gli uomini (72%), mentre per entrambi i sessi oltre il 40% degli infortuni riguarda i lavoratori di età giovanile inferiore ai 34 anni.

(Alessandro Salvati)

### CASI DI INFORTUNIO DENUNCIATI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE PER LAVORAZIONE E SESSO - ANNI EVENTO 2004-2005

Produzione/Lavorazione	2004			2005			Var. %
	Femmine	Maschi	Totale	Femmine	Maschi	Totale	
Carne	760	3.491	4.251	774	3.273	4.047	-4,8
Pesce	134	157	291	117	137	254	-12,7
Frutta e ortaggi; Oli vegetali	500	1.149	1.649	428	985	1.413	-14,3
Latte e derivati; Gelati	856	2.258	3.114	858	2.194	3.052	-2,0
Alimenti per animali; Granaglie	53	777	830	61	721	782	-5,8
Panetteria e pasticceria; Paste alimentari	2.150	3.859	6.009	2.175	3.723	5.898	-1,9
Bevande; Tabacco	343	1.460	1.803	272	1.289	1.561	-13,4
Altri alimentari	717	1.345	2.062	696	1.529	2.225	8,0
<b>TOTALE</b>	<b>5.513</b>	<b>14.496</b>	<b>20.009</b>	<b>5.381</b>	<b>13.851</b>	<b>19.232</b>	<b>-3,9</b>

L'industria alimentare rappresenta nel nostro Paese, oltre che un simbolo del made in Italy nel mondo, anche uno dei più importanti settori manifatturieri dal punto di vista economico ponendosi, altresì, nell'ambito della Comunità Europea, come primo settore industriale per fatturato e per numero di lavoratori impiegati. Negli ultimi anni, questi dati si affiancano al riscontro, nello stesso settore, di un numero di malattie professionali indennizzate che permane stazionario in un range dell'8-9% rispetto al dato complessivo del comparto manifatturiero. Tale andamento contrasta con il trend generale degli altri principali settori lavorativi dell'industria che si caratterizza per una riduzione progressiva del numero delle patologie indennizzate. In particolare, nel 2004 (anno sufficientemente consolidato), sono state denunciate all'Inail nel settore alimentare 619 malattie delle quali 266 sono state riconosciute di origine professionale. Le patologie di maggior rilievo sono quelle correlate al rischio da sovraccarico biomeccanico (125 casi tra malattie tabellate e non tabellate) e al rischio rumore (49 casi). L'esame delle attività lavorative interessate in tale ambito consente di rilevare il coinvolgimento non soltanto di quelle proprie del settore alimentare ma anche di attività più genericamente



TAV. 2: CASI DI MALATTIA PROFESSIONALE RICONOSCIUTI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE PER TIPO DI MALATTIA - ANNI EVENTO 2002-2005

mente connesse al comparto industriale, quali quelle di magazziniere, carrellista, montatore, ecc. Le malattie, invece, più strettamente connesse con la manipolazione delle sostanze alimentari rimangono, allo stato, quelle da sempre descritte dalla

medicina del lavoro, come l'asma bronchiale (38 casi riconosciuti), le malattie cutanee (13 casi), le affezioni delle prime vie aeree respiratore (9 casi) riconducibili a mansioni a rischio come quelle di panettiere, pastaio e pasticciere. *(Silvia Naldini)*

### CASI DI MALATTIA PROFESSIONALE RICONOSCIUTI E INDENNIZZATI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE PER TIPO DI MALATTIA (a) - ANNI EVENTO 2002-2005

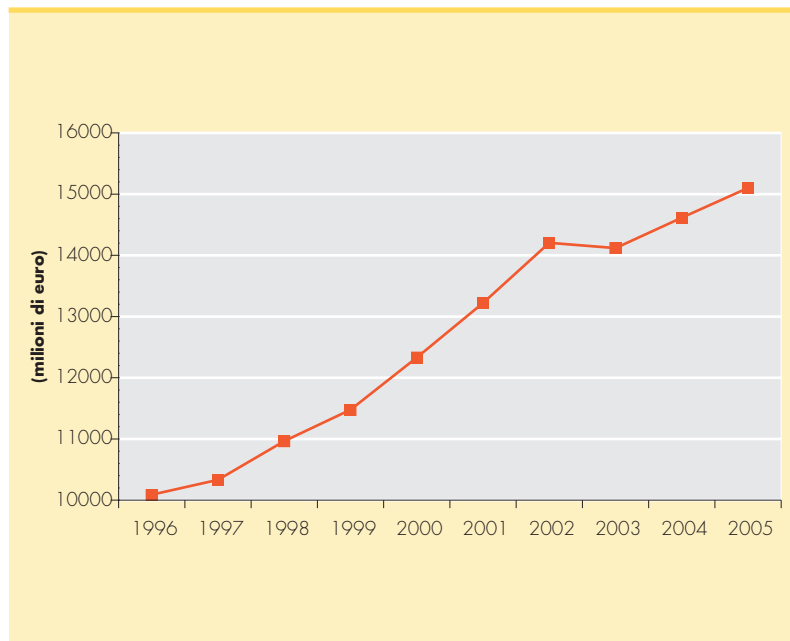
TIPO DI MALATTIA	2002		2003		2004		2005	
	Totale riconosciute	Indennizzate	Totale riconosciute	Indennizzate	Totale riconosciute	Indennizzate	Totale riconosciute	Indennizzate
<b>Totale malattie tabellate</b>	<b>62</b>	<b>37</b>	<b>58</b>	<b>34</b>	<b>52</b>	<b>28</b>	<b>35</b>	<b>20</b>
di cui:								
- Asma bronchiale	34	21	36	24	34	19	17	10
- Malattie cutanee	7	4	4	3	5	4	8	4
- Ipoacusia e sordità	8	2	11	2	8	1	7	4
- Neoplasie da asbesto	4	4	2	2	2	2	-	-
- Malattie osteoarticolari	3	2	3	2	-	-	-	-
<b>Totale malattie non tabellate</b>	<b>169</b>	<b>89</b>	<b>160</b>	<b>89</b>	<b>214</b>	<b>123</b>	<b>114</b>	<b>62</b>
di cui:								
- Ipoacusia	34	7	37	10	41	8	19	6
- Malattie dei tendini	49	32	57	33	61	42	53	34
- Sindrome del tunnel carpale	35	17	26	19	36	27	14	9
- Altre neuropatie periferiche	13	10	12	8	17	11	9	7
- Afezione dei dischi intervertebrali	9	9	12	10	10	9	-	-
<b>TOTALE</b>	<b>231</b>	<b>126</b>	<b>218</b>	<b>123</b>	<b>266</b>	<b>151</b>	<b>149</b>	<b>82</b>

(a) Per gli anni più recenti, causa i tempi tecnici di definizione necessariamente prolungati, sussistono ancora quote consistenti di casi in corso di definizione.

Gli agenti biologici che circolano nel comparto alimentare possono essere causa di infezioni (virus, batteri, funghi, parassiti), allergie (muffe, acari, polveri di origine animale o vegetale, enzimi), effetti tossicogenetici (tossine). Il personale stesso che manipola gli alimenti può contaminare i prodotti attraverso mani, vie aeree, abiti ed accessori, ed è tenuto ad osservare precise norme comportamentali.

Con il D.Lgs. 155/97 è stata resa obbligatoria, per le industrie alimentari, l'adozione di un piano di autocontrollo basato sull'individuazione e sul monitoraggio dei punti critici, mediante un sistema denominato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Dall'1 gennaio 2006 sono inoltre entrate in vigore alcune norme comunitarie relative all'igiene dei prodotti alimentari, all'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale, alle verifiche di conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Sebbene il loro approccio sia finalizzato all'igiene ed alla qualità degli alimenti, tutto il sistema, con l'adozione di corrette prassi igie-



**TAV. 3: EXPORT DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - ANNI 1996 - 2005. ELABORAZIONI FEDERALIMENTARE SU DATI ISTAT (2005 STIMATO)**

niche, implica e facilita anche le misure per la corretta attuazione del D.Lgs. 626/94, relativo alla salute e sicurezza dei lavoratori. Il sistema prevede la pianificazione del processo produttivo, la definizione delle caratteristiche di qualità di materiali e prodotti, le modalità di produzione, ma anche l'informazione, la formazione e l'addestramento del per-

sonale in materia di igiene e sicurezza, l'applicazione di misure di autocontrollo correlate allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore, fornendo così un valido e complementare supporto al miglioramento delle condizioni di igiene e salute degli operatori all'interno di tali ambienti di lavoro.

*(Liliana Frusteri)*

### I NUOVI REGOLAMENTI E DIRETTIVE ENTRATI IN VIGORE DAL 1° GENNAIO 2006

<b>1</b>	Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
<b>2</b>	Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale
<b>3</b>	Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
<b>4</b>	Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
<b>5</b>	Direttiva 2004/41/CE. Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21/04/04 che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che modifica le Direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE.

### INFORTUNI E MALATTIE PROFESSIONALI (1)

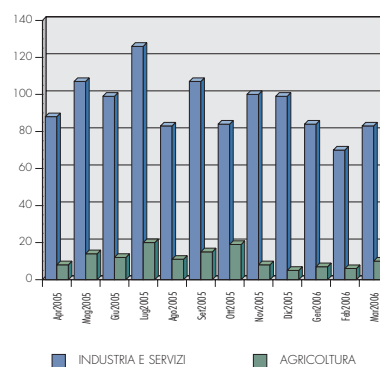
PERIODI	INFORTUNI				MALATTIE PROFESSIONALI		
	Industria e Servizi	Agricoltura	TOTALE	% Agric. su TOTALE	Industria e Servizi	Agricoltura	TOTALE
Marzo 2005	72.060	5.548	77.608	7,15	2.326	127	2.453
Marzo 2006	75.062	5.502	80.564	6,83	2.633	130	2.763
Variazione %	4,17	-0,83	3,81	-	13,20	2,36	12,64
Apr. 2004 - Mar. 2005	860.537	68.404	928.941	7,36	24.448	1.079	25.527
Apr. 2005 - Mar. 2006	852.803	66.272	919.075	7,21	24.837	1.323	26.160
Variazione %	-0,90	-3,12	-1,06	-	1,59	22,70	2,48

(1) Dati stimati.

### CASI MORTALI PER INFORTUNIO (2)

PERIODI	INFORTUNI		
	Industria e Servizi	Agricoltura	TOTALE
Marzo 2005	80	10	90
Marzo 2006	83	10	93
Variazione %	3,75	-	3,33
Apr. 2004 - Mar. 2005	1.135	159	1.294
Apr. 2005 - Mar. 2006	1.130	135	1.265
Variazione %	-0,44	-15,09	-2,24

(2) Per data dell'infortunio. Dati stimati; sono esclusi i casi definiti negativamente entro 180 giorni dall'evento.



TAV. 4: CASI MORTALI PER DATA EVENTO

# LA PRODUZIONE INAIL

### RENDITE DIRETTE COSTITUITE PER INFORTUNIO (3)

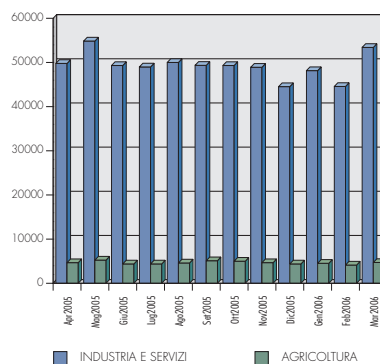
PERIODI	REGIME TESTO UNICO				REGIME DANNO BIOLOGICO			
	Industria e Servizi	Agricoltura	TOTALE	% Agric. su TOTALE	Industria e Servizi	Agricoltura	TOTALE	% Agric. su TOTALE
Marzo 2005	69	8	77	10,39	702	82	784	10,46
Marzo 2006	42	9	51	17,65	651	88	739	11,91
Variazione %	-39,13	12,50	-33,77	-	-7,26	7,32	-5,74	-
Apr. 2004 - Mar. 2005	1.142	150	1.292	11,61	6.725	821	7.546	10,88
Apr. 2005 - Mar. 2006	702	94	796	11,81	6.723	889	7.612	11,68
Variazione %	-38,53	-37,33	-38,39	-	-0,03	8,28	0,87	-

(3) Per data di costituzione.

### CASI DI INFORTUNIO INDENNIZZATI PER INABILITÀ TEMPORANEA (4)

PERIODI	INFORTUNI		
	Industria e Servizi	Agricoltura	TOTALE
Marzo 2005	46.729	4.340	51.069
Marzo 2006	53.429	4.731	58.160
Variazione %	14,34	9,01	13,89
Apr. 2004 - Mar. 2005	611.067	58.493	669.560
Apr. 2005 - Mar. 2006	591.242	55.957	647.199
Variazione %	-3,24	-4,34	-3,34

(4) Per data di definizione.



TAV. 5: CASI INDENNIZZATI PER DATA DI DEFINIZIONE