

Rischio da sovraccarico
biomeccanico del rachide e degli
arti superiori nella grande
distribuzione alimentare: l'analisi
della valutazione e gestione del
rischio da parte dell'ASL di Milano

Dr.ssa Vincenza Giurlando

Dr.ssa Nora Vitelli

Dr.ssa Enrica D'Agostino

Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro

Obiettivi

- verificare come è stato valutato il rischio da sovraccarico biomeccanico
- conoscere lo stato della sorveglianza sanitaria
- promuovere e rendere sistematiche le pratiche di **valutazione e gestione del rischio** e quelle relative alla sorveglianza sanitaria
- promuovere l'elaborazione e l'attuazione del programma delle misure mirate alla **riduzione del rischio**

Procedura operativa



Regione
Lombardia

ASL Milano



FASE 1

Richiesta / analisi

dati sanitari

Richiesta / analisi

DVR

FASE 2

Richiesta / analisi

aggiornamento DVR

Analisi

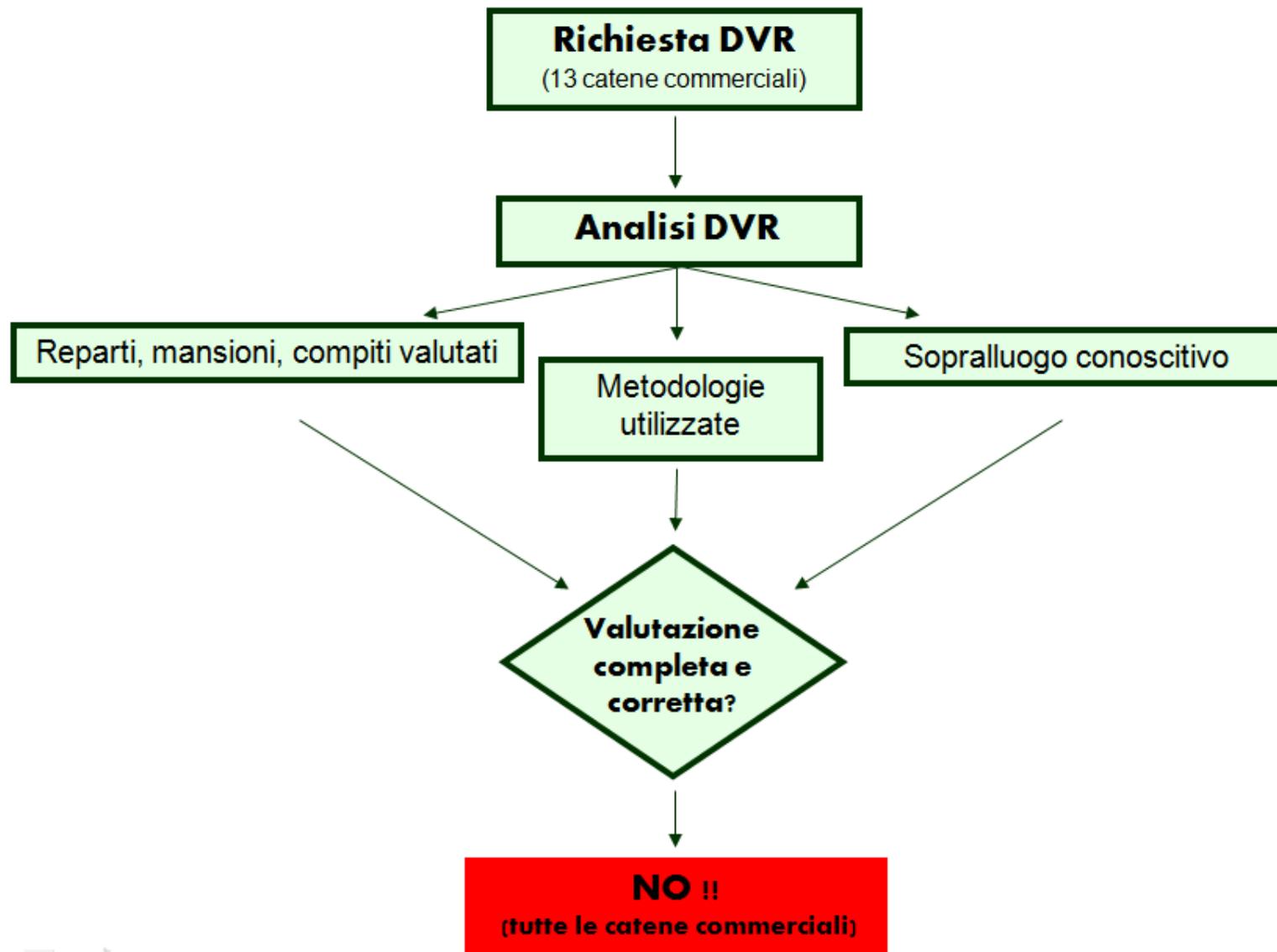
programma miglioramento

Fase1-Dati sanitari

- 5815 lavoratori soggetti a sorveglianza sanitaria
- 507 idoneità alla mansione con limitazioni o prescrizioni
- 181 limitazioni o prescrizioni determinate da patologie muscolo scheletriche

Rachide	128	71 %
Spalle	30	17 %
Mano – polso	19	10 %
Gomito	4	2 %
TOT	181	100 %

Fase 1 - analisi DVR



Es: compiti valutati

ADDETTO GASTRONOMIA e PANETTERIA: Compiti	IR* vecchio DVR	IR* nuovo DVR
Quadratura banco vendita	Non valutato	10,1
Taglio Formaggi molli e semiduri (manuale)		12,7
Taglio formaggi duri (manuale)		11,1
Filmatura mono porzione (manuale)	Non valutato	12,0
Etichettatura e pesatura vaschetta mono porzione		9,1
Servizio al cliente (taglio salumi con ausilio di affettatrice manuale)		12,0
Imbustamento, pesatura, etichettatura pane	6,8	12,7
Allestimento banco vendita / riordino/applicazione etichette sconto	Non valutato	10,7
Allestimento ceste esposizione	Non valutato	11,4
Pulizia scaffali - banco vendita - attrezzatura – forni	Non valutato	6,5
Disosso prosciutto crudo	Non valutato	11,1
Confezionamento polli allo spiedo	4,7	7,8
Taglio trancio pizza in monoporzione	Non valutato	9,1
Pulizia pavimento	Non valutato	6,5
INDICE di MANSIONE	7,2	10,9

* Indice di rischio calcolato con Checklist OCRA su turni da 420 minuti

Checklist	Rischio
FINO A 7,5	ACCETTABILE
7,6 - 11,0	BORDERLINE
11,1 - 14,0	LIEVE
14,1 - 22,5	MEDIO
> 22,6 > 9,1	ELEVATO

Es: compiti valutati

ADDETTO VENDITA MACELLERIA: Compiti	IR* vecchio DVR	IR *nuovo DVR
Sezionatura carni con osso (manuale)		13,7
Preparazione carni con macchine (hamburgeratrice/trinciacarne/segaossi)	Non valutato	5,9
Confezionamento in vaschette		10,7
Imballaggio, pesatura, etichettatura vaschette (macchina automatica)	Non valutato	5,9
Allestimento banco vendita	2,2	10,7
Pulizia e sanificazione attrezzatura / coltelleria	Non valutato	5,9
Rifilatura a mano	Non valutato	12,4
Rifornimento banco vendita	Non valutato	9,8
Imballaggio, pesatura, etichettatura vaschette (manuale)	Non valutato	5,9
Pulizia cella frigorifera (pavimento e pareti)	Non valutato	7,8
Sottovuoto	Non valutato	7,2
Posizionamento etichette prezzi	Non valutato	7,2
Pulizia pavimento	Non valutato	7,8
INDICE di MANSIONE	14,4	9,3

* Indice di rischio calcolato con Checklist OCRA su turni da 420 minuti

Checklist	Rischio
FINO A 7,5	ACCETTABILE
7,6 - 11,0	BORDERLINE
11,1 - 14,0	LIEVE
14,1 - 22,5	MEDIO
> 22,6 > 9,1	ELEVATO

Es: compiti valutati

AUSILIARIO VENDITA PESCHERIA: Compiti	IR* vecchio DVR	IR* nuovo DVR
Preparazione banco espositore con ghiaccio	Non valutato	12
Assortimento banco	Non valutato	9,8
Squamatura del pesce	Non valutato	10,4
Pulitura pesce	0,5	9,1
Tranciatura pesce (salmone, spada)	Non valutato	12,4
Confezionamento	Non valutato	9,1
Pesatura	Non valutato	7,8
Spellatura	Non valutato	9,1
Sfilettatura	Non valutato	9,1
Pulizia attrezzatura / banco espositore	Non valutato	6,5
Pulizia locali (pavimento e griglia pavimento)	Non valutato	7,2
Servizio cliente	Non valutato	9,4
INDICE di MANSIONE	0,5	9,6

*Indice di rischio calcolato con Checklist OCRA su turni da 420 min.

Checklist	Rischio
FINO A 7,5	ACCETTABILE
7,6 - 11,0	BORDERLINE
11,1 - 14,0	LIEVE
14,1 - 22,5	MEDIO
> 22,6 > 9,1	ELEVATO



Regione
Lombardia

ASL Milano



CLASSIFICA DEI REPARTI E DEI COMPITI RISULTATI A RISCHIO PER LA MMC E PER I MOVIMENTI RIPETUTI DEGLI ARTI SUPERIORI

MMC : compiti valutati NIOSH



Regione
Lombardia



REPARTO E COMPITI RISULTATI A RISCHIO	NUMERO MARCHI	
	Indice di Rischio ROSSO	Indice di rischio Giallo
ORTOFRUTTA		
Allestimento e rifornimento banchi espositivi	11	
MACELLERIA		
Addetto reparto macelleria	9	
DROGHERIA		
Rifornimento scaffali	8	1
Attività di semina	4	
GASTRONOMIA-PANETTERIA		
Addetto gastronomia compreso servizio al cliente	6	1
Addetto panetteria compreso servizio al cliente e movimentazione teglie	3	
Movimentazione sacchi di farina	2	
PESCHERIA		
Addetto reparto pescheria	6	
RIFORNIMENTO FRIGO E FREEZER		
Addetto reparto	3	

MRAS : compiti valutati CHECK LIST OCRA



Regione
Lombardia

ASL Milano



REPARTI E COMPITI RISULTATI A RISCHIO	NUMERO MARCHI	
	Indice di rischio ROSSO	Indice di rischio GIALLO
GASTRONOMIA-PANETTERIA		
Disosso prosciutto crudo	6	
Servizio al cliente	4	2
Taglio formaggi duri, parmigiano e pecorino (al coltello)	3	
Confezionamento monoporzioni (filmatura,prezzatura)	2	
Imbustamento pane ed etichettatura	2	
Preparazione pane,pizze,focacce		1
Pulizia affettatrice (valutato da un solo marchio)	1	
MACELLERIA		
Taglio (sezionatura, disossatura, rifilatura) con coltello	5	2
Taglio con taglierina (valutato da un solo marchio)	1	
Confezionamento e rifornimento	1	

MRAS : compiti valutati CHECK LIST OCRA (segue)



Regione
Lombardia

ASL Milano



REPARTI E COMPITI RISULTATI A RISCHIO	NUMERO MARCHI	
	Indice di rischio ROSSO	Indice di rischio GIALLO
CASSE		
Addetto casse	4	2
Addetto casse alternato a rifornimento	1	
DROGHERIA		
Rifornimento scaffali	2	2
ORTOFRUTTA		
Allestimento e rifornimento banchi espositivi	3	1
PESCHERIA		
Preparazione banco espositivo con ghiaccio	2	
Allestimento banco con il pesce e servizio al cliente	1	2
RIFORNIMENTO FRIGO E FREEZER		
Sistemazione merce sui ripiani	1	1

Piano miglioramento

Interventi tecnici

Introduzione nuove attrezzature

Elevatore per sollevare cassette ortofrutta

Attrezzatura specifica per la movim. e il taglio del Grana

Attrezzatura per la movim. dei bidoni d'olio per friggitrice

Carrello a pantografo per movim. sacchi di farina

Implementazione attrezzature esistenti

Transpallet elettrici / Roll

Etichettatrici automatiche

Affettatrici automatiche (gastronomia)

Pistole scanner (cassa)

Piano miglioramento

Interventi tecnici (segue)

Interventi sulle postazioni di lavoro

Abbassamento scaffali espositivi (drogheria)

Celle frigo prossime alle zone di lavorazione

Abbassamento piano di lavoro ed espositivo (gastronomia)

Espositori mobili (ortofrutta)

**Sistema scioglimento ghiaccio e riduzione profondita' banco
pesce**

Fornitura sedile per box informazioni e casse veloci

Migliore ergonomia del supporto bancomat (alle casse)

Misure gestionali

Procedure operative

Dislocazione dei pesi in funzione delle altezze degli scaffali

Divieto rabbocco cestelli acqua

Utilizzo transpallet elettrici (anziché manuali)

Richiesta al fornitore di: bancali ortofrutta più bassi o
inframmezzati da pallet, bancali monoreferenza o con
migliore distribuzione dei pesi

Aumento numero/durata pause compensative

Rotazione personale

Rotazione addetti area promozionale

Rotazione su tutti i tipi di cassa

Rotazione settimanale sui turni mattutino/pomeridiano/chiusura

Informazione e formazione

Risultati e Sviluppi

- Applicazione corretta dei metodi di valutazione
- Valutazione di tutti i reparti, le mansioni, i compiti
- Più compiti risultati a rischio
- Programma di miglioramento più concreto, basato sul rischio intrinseco e non tanto su quello di mansione
- Ricerca di ulteriori interventi tecnici e diffusione di quelli già individuati a tutti i marchi
- Relazioni sanitarie e giudizi di idoneità che tengano conto di tutti rischi evidenziati nel DVR (allegato 3 B)
- Emersione delle patologie muscoloscheletriche professionali



Regione
Lombardia

ASL Milano







Regione
Lombardia

ASL Milano



Grazie dell'attenzione