

*Campagna informativa  
"Impariamo dagli errori"*

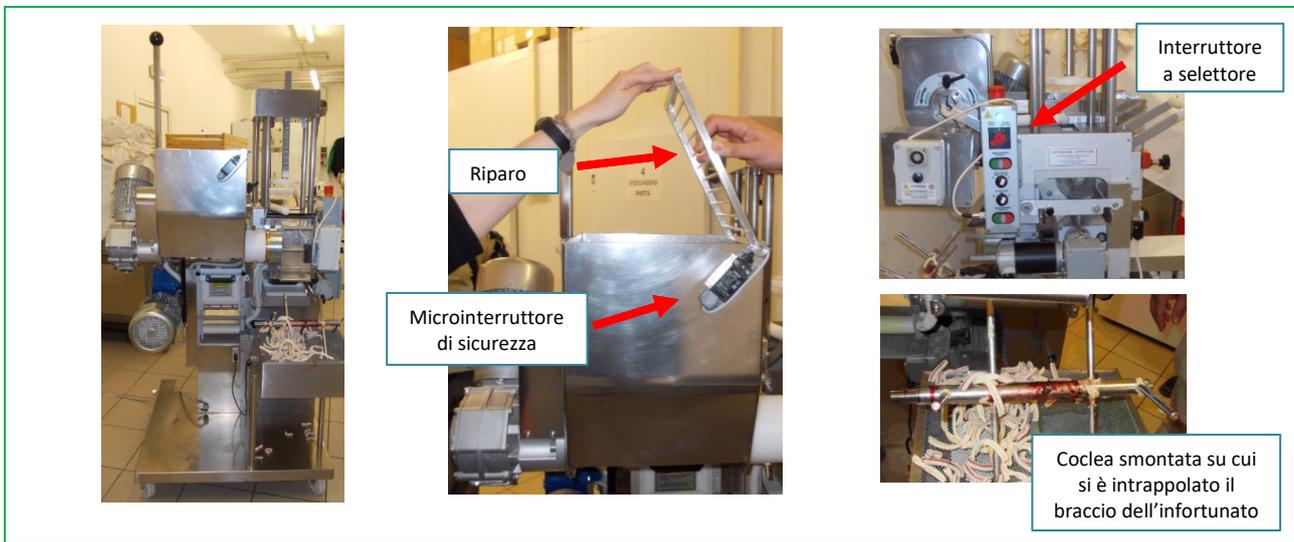
*Raccontiamo alcune storie di infortuni  
perché non ne accadano più di uguali*

Sistema Socio Sanitario



## Quelle casarecce mi sono costate care!

rif. ATS DB inf. n° 104 / 2014 / Rev. n°7



**Tipo di infortunio:** Contatto con organi lavoratori in movimento di un macchinario

**Lavorazione:** Comparto alimentare / Pulizia della macchina per lavorazione della pasta

**Descrizione infortunio:**  
**Contesto:**  
Nel laboratorio di un ristorante, un aiuto pastaio era stato incaricato alla produzione di casarecce di grano duro. La lavorazione veniva effettuata con l'ausilio di un'impastatrice che in un primo momento lavora gli ingredienti introdotti e successivamente trasferisce automaticamente l'impasto ottenuto in una seconda sezione della stessa macchina che lo lavora per ottenere la forma desiderata.  
**Dinamica incidente:**  
Al termine della seconda lavorazione dell'impastatrice, l'infortunato apriva il riparo della macchina e infilava la mano dentro per pulire la tramoggia e raccogliere la pasta residua sui bordi. In quel momento il suo braccio veniva trascinato all'interno, intrappolandosi tra le pale dell'impastatrice ancora in movimento.  
**Contatto:**  
Tra il braccio e l'organo lavoratore in movimento della macchina.

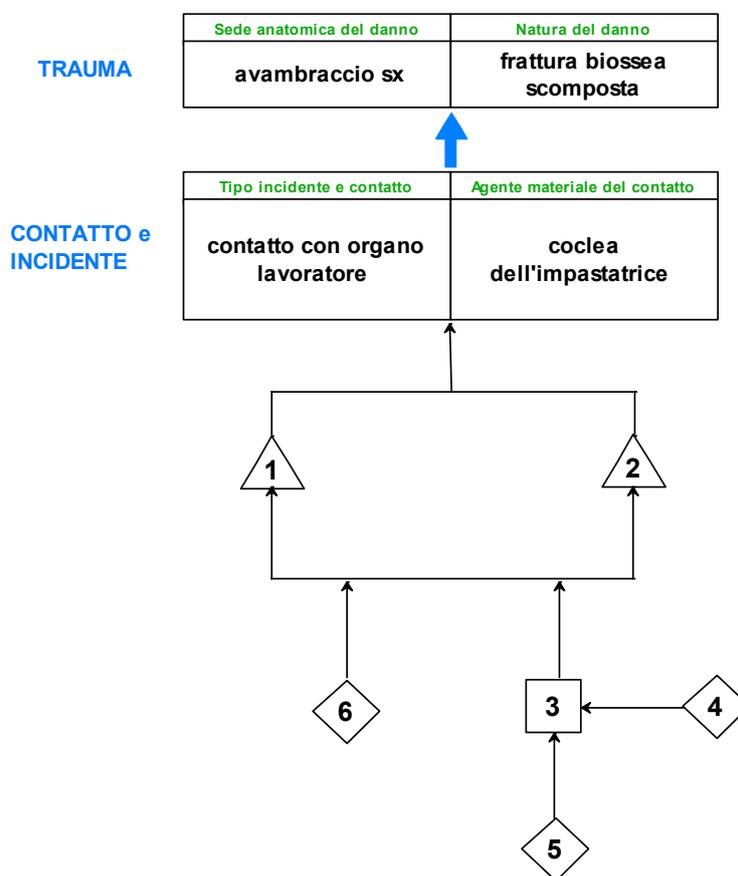
**Esito trauma:**

- Frattura biossea scomposta avambraccio sinistro
- giorni complessivi di infortunio: **343**
- postumi permanenti, con **20** gradi percentuali INAIL di invalidità





## Rappresentazione Grafica dell'Infortunio



### Legenda:

n°	Fattori di Rischio:	Descrizione:
<b>Determinanti dell'evento:</b>		
1	<b>A.I.</b> (Attività Infortunato)	L'infortunato ha infilato il braccio all'interno della macchina con gli organi lavoratori ancora in movimento
2	<b>A.I.</b> (Attività Infortunato)	L'infortunato non ha spento la macchina prima di alzare il riparo mobile utilizzando l'apposito interruttore a selettore
3	<b>U.M.I.</b> (Utensili, Macchine, Impianti)	Il microinterruttore installato sul riparo della macchina non era idoneo
<b>Criticità organizzative alla base dell'evento:</b>		
4	<b>Datore di lavoro</b>	<b>Valutazione dei rischi:</b> carente valutazione dei rischi relativamente alla singola macchina impastatrice.
5		<b>Controllo:</b> assenza di un controllo periodico sul corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza della macchina utile ad evidenziare il movimento inerziale dell'organo lavoratore all'apertura del riparo
6		<b>Formazione:</b> assenza di una formazione sufficiente ed adeguata dell'infortunato

*Campagna informativa  
"Impariamo dagli errori"*

*Raccontiamo alcune storie di infortuni  
perché non ne accadano più di uguali*

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Brianza



**Per chi vuol approfondire:** *(link utili attivi al 2020)*

- Ricerca generica su un motore di ricerca con queste parole o frasi chiave: **sicurezza sul lavoro produzione pasta**
- Ricerca specifica su questo Link: <https://www.puntosicuro.it/sicurezza-sul-lavoro-C-1/settori-C-4/industria-alimentare-C-20/lavorazione-della-pasta-i-rischi-per-gli-addetti-alla-produzione-AR-17300/>
- <https://www.inail.it/cs/internet/docs/alleg-schede-controllo-rapido-principali-requisiti-sicurezza.pdf>
- Per il modello di analisi adottato dal Sistema di Sorveglianza nazionale degli infortuni mortali e gravi, al quale contribuiscono le REGIONI e l'INAIL, si veda link: <https://www.inail.it/sol-informo/analisi.do>