



Esposizione a fibre di Amianto nella panificazione

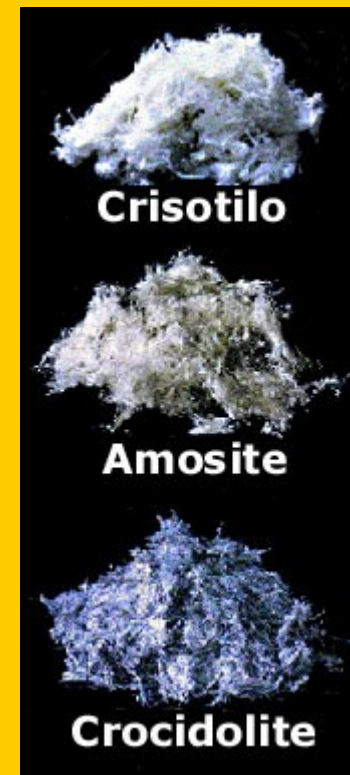


Capannori 31/10/2017

Dr. Lucia Bramanti U.O. Igiene e Salute nei Luoghi di Lavoro ambito Versilia

Caratteristiche fisiche dell'amianto

- L'amianto è un minerale naturale di aspetto fibroso appartenente alla classe chimica dei silicati e alle serie mineralogiche del serpentino (**Crisotilo** anche detto amianto bianco), e degli anfiboli (**Crocidolite** amianto blu, **Amosite** amianto bruno, **Antofillite**, **Actinolite** e **Tremolite**)



Esempi di materiali contenenti amianto





Estrazione

- L'amianto si otteneva a seguito di un'attività estrattiva, largamente disponibile e comodamente reperibile, veniva ricavato per lo più da miniere a cielo aperto in seguito alla macinazione della roccia madre e successivo arricchimento.





PROPRIETA'

- largamente usato per le sue eccezionali caratteristiche di resistenza al fuoco, di isolamento termico ed elettrico, per la facilità di lavorazione: è facilmente mescolabile ad altre sostanze (cemento), dotato di capacità fonoassorbenti ed inoltre aveva un basso costo.

PURTROPPO NON E' STATO
A COSTO ZERO PER LA
SALUTE DI PRODUTTORI
E UTILIZZATORI



PATOLOGIE ASBESTO - CORRELATE

- NON NEOPLASTICHE
- FIBROSI
POLMONARE
(ASBESTOSI)
- PACHI PLEURITE
ASBESTOSICA
Tipiche di situazioni ad
elevata concentrazione
di polveri/fibre
- NEOPLASTICHE
- CARCINOMA
POLMONARE
dose dipendente
- MESOTELIOMA
MALIGNO DELLE
SIEROSE (MM)
non dose dipendente

**NB: LE PLACCHE PLEURICHE SONO UN SEGNO DI
ESPOSIZIONE**

E che ci azzecca il pane?



V rapporto Re.Na.M. 2015

(catalogo degli usi di amianto)

ALIMENTARE

Panifici, pasticcerie e pizzerie: coibentazioni presenti nei forni in particolare realizzata con fiocco di amianto e posta sulla parte superiore del forno. Alcune segnalazioni riguardano piani di cottura in cemento amianto. Uso di guarnizioni in corda di amianto sugli sportelli dei forni di cottura. Uso di guanti o stracci in amianto per la manipolazione di teglie di cottura(....)



Evidenze di casi di MM da registri nazionali e regionali di patologia

2015 (fonte Re.Na.M.):

- 49 panettieri e pastai artigianali
- 23 pasticceri

2017 (fonte COR TOSCANA):

16 panettieri

2 pasticceri

*Decisione di assegnare il
codice 3 "esposizione
professionale possibile" a
tutti i casi di MM con tali
mansioni*

Dove si trova(va) il pericolo?

- Coibentazioni in matrice friabile alla bocca del forno (chi faceva la manutenzione?)
- Guanti, sottoteglia "topponi" in tessuto o treccia di amianto
- Teleria da infornamento
- PIANALI DEI FORNI



Intervento Versilia 2010

premessa

- un caso di MM - in territorio vicino- in ex apprendista meccanico ANCHE addetto al taglio e molatura di pianali in cemento amianto per forni da panificazione
- Il rilievo di MCA durante Valutazione del Rischio in un forno da panificazione

dove
crisotilo nel cordoncino di guarnizione
della battuta della bocca del forno e
nell'impasto del refrattario della
superficie di cottura.







Intervento Versilia 2010

- Segnalazione di possibile rischio amianto a associazioni di categoria e a tutti i panificatori (80) con invio di scheda di raccolta dati
- Incontro con panificatori e loro rappresentanti
- sopralluoghi a campione in alcune realtà

LA SCHEDA

- Azienda (ragione sociale, indirizzo, n° telefono/fax)
- Tipo di forno in uso (marca, modello, anno produzione, anno installazione)



risultati

- 40% dei forni ancora in esercizio al 2010 sul territorio risalivano ad anni in cui i MCA avevano ancora un libero mercato in Europa e Italia, con possibile presenza di amianto in matrice compatta o friabile
- Manifestazioni di interesse da parte delle case costruttrici ancora in essere
- 1 rilievo di MCA in un esercizio
- 1 sospetto risultato negativo a successiva analisi
- Lettera con risultanze per tutti i panifici
- Segnalazione del problema al Settore Prevenzione regionale



Conclusioni: elementi di riflessione

- Valutazione delle attrezzature (anno di costruzione, comunicazioni del costruttore...)
- Valutazione dei DPI o altri ausili ignifughi ancora presenti in sedi "storiche"
- Sorveglianza sanitaria dei lavoratori più anziani e dei titolari che tenga conto anche di questo rischio pregresso potenziale
- Confronto con PISLL territoriale in presenza di dubbi



Grazie per l'attenzione