

Modello di presentazione per la validazione ai sensi dell'art. 6, comma 8, lettera d) del D.Lgs 81/08 e s.m.i.

BUONA PRASSI IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	
TITOLO DELLA SOLUZIONE	Realizzazione di due vasche di raccolta (baie) del pescato in zona poppiera su un peschereccio al traino con rete "volante"
AZIENDA/ORGANIZZAZIONE CHE HA MESSO IN ATTO LA BUONA PRASSI	Azienda di pesca M/P "Antonio Micucci" di Micucci Vittorio & C.snc. Compartimento Marittimo di Ancona
NR. DI LAVORATORI	7
Indirizzo	Via Fontanelle, 4 60021 Camerano (AN)
Tel.	
N. di fax:	
Email	
Referente	Micucci Antonio
FORNITORE DELL'INFORMAZIONE	Azienda Sanitaria Unica Regionale Marche- Area Vasta 2 Ancona – Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro-
Indirizzo	Via C.Colombo , 106
Tel.	071/ 8705929
N. di fax:	071/ 8705933
Email	Mauri.Giambartolomei@sanita.marche.it
Referente	Dott.ssa Maurizia Giambartolomei Dirigente Medico
SETTORE (cod. ATECO)	03.11.00
ATTIVITA'	PESCA al traino con rete "volante".Questo tipo di pesca è caratterizzato da due imbarcazioni che lavorano in coppia pescando pesce azzurro. La rete viene calata e salpata alternativamente su l'uno o sull'altro peschereccio. L'equipaggio è mediamente costituito da cinque marinai, il motorista e il comandante. La fase lavorativa oggetto della riprogettazione è quella di apertura della saccata con scarico di notevoli quantità di pesce azzurro sul piano di poppa.

PROBLEMATICA (pericolo/rischio/esito) La fase di apertura del sacco pieno di pesce azzurro avviene, di solito, direttamente sul piano di poppa costringendo gli operatori alla successiva raccolta tramite ceste per riversarlo dentro le “baie” in cui viene aggiunto ghiaccio. La valutazione della movimentazione dei carichi ripetuta, effettuata nella fase di raccolta del pescato tramite “coffe” (ceste) di circa 30 Kg l’una, ha evidenziato un rischio da sovraccarico per il rachide e per gli arti superiori .



SOLUZIONE

TECNICA X ORGANIZZATIVA PROCEDURALE

Sono state posizionate due “baie” nella zona poppiera in modo da permettere l’apertura del sacco pieno di pesce azzurro direttamente dentro di esse. Una delle due baie resta fissa mentre l’altra è mobile e all’occorrenza scorre su rotaia (il suo utilizzo dipende dal quantitativo di pescato).



<p>RISULTATI RAGGIUNTI E ATTESI Con il posizionamento delle “baie” sia in forma fissa che mobile è stata eliminata la fase di apertura della rete piena di pesce azzurro sul piano di poppa e la successiva raccolta con ceste di 30 Kg. l’una. I vantaggi sono diversi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l’eliminazione della raccolta e trasporto di ceste del peso di 30 Kg ha ridotto il rischio da sovraccarico del rachide e arti superiori; • vantaggio in termini di tempo per l’eliminazione di una fase lavorativa faticosa e priva di valore aggiunto, • una migliore qualità del prodotto che evita manipolazioni inutili • una durata inferiore della “bordata di pesca”per un pari quantitativo di prodotto finale confezionato 	
<p>COSTI/INVESTIMENTI</p>	<p>La soluzione adottata possiede un elevato grado di accessibilità in termini di costi, di semplicità progettuale e di fattibilità tecnica senza ricadute sulla stabilità dell’imbarcazione a fronte di notevoli vantaggi.</p> <p>I fondi FEP (fondi europei pesca) vengono impegnati nel settore sia per l’ammodernamento delle imbarcazioni, sia come incentivi per la valorizzazione della la qualità del prodotto.</p> <p>Nel caso in esame il pesce azzurro, essendo meno manipolato, si presenta qualitativamente migliore e più competitivo sul mercato.</p>
<p>COINVOLGIMENTO DEL PERSONALE</p>	<p>I lavoratori sono stati coinvolti in tutte le fasi dello studio: valutazione dei rischi, ricerca del danno clinico e adozione delle soluzioni.</p> <p>I lavoratori intervistati hanno espresso apprezzamento per le modifiche apportate soprattutto in relazione alla eliminazione della fase di raccolta e trasporto delle ceste (coffe) di circa 30 Kg l’una</p>
<p>TRASFERIBILITA’</p>	<p>La soluzione può essere realizzata su tutti i pescherecci al traino con rete “volante”.</p>
<p>DISPONIBILITA’</p>	<p>La prassi riguarda un prodotto, servizio o procedura che verrà resa disponibile senza vincoli ai fini della divulgazione?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> SI</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p>

- **OVE POSSIBILE, ALLEGARE FOTO e/o ILLUSTRAZIONI DELL'ESEMPIO DI BUONA PRASSI**, per esempio fotografie di un ambiente di lavoro riprogettato, materiale illustrativo relativo alle azioni intraprese o materiale di formazione.

Vasca fissa



vasca mobile su rotaia



