



Centro Regionale di Documentazione
per la Promozione della Salute



pubblicato su:
SANITA'

UN LAVORO DUE PADRONI

a cura di Davide Bogetti e Marisa Saltetti, Servizio Pre.S.A.L. della Asl CN2

Che cosa è successo

Una dipendente di una cooperativa si è tagliata il dito pollice della mano destra mentre stava lavorando su una linea di prodotti dolciari.

Chi è stato coinvolto

Bianca, operaia quarantaduenne di nazionalità Macedone, mamma di due figli maschi che frequentano le scuole dell'obbligo. Vive con la famiglia in un appartamento di un piccolo paese, arroccato sulla punta di una collina della langa astigiana. Bianca è stata assunta nel 2007 da una cooperativa di servizi con un contratto stagionale con la qualifica di addetta alle macchine confezionatrici.

“Sono un socio-lavoratore della Drago da circa cinque anni.”

Dopo circa un anno, nel 2008, il contratto è stato trasformato da tempo determinato a indeterminato. Nonostante sia in Italia già da qualche anno, Bianca comprende e parla l'italiano molto poco.

“Non comprendo e parlo molto bene l'italiano e non lo leggo.”

Dove e quando

L'infortunio è avvenuto in provincia di Cuneo in un pomeriggio di dicembre del 2010, presso il reparto produttivo di un'azienda specializzata nella produzione di prodotti dolciari da forno. Tra la cooperativa di Bianca e l'azienda dolciaria è stato stipulato un contratto di appalto di servizi per il confezionamento manuale del prodotto, incarto, etichettatura imballo, impedenamento merci e facchinaggio. Il lavoro è organizzato su tre turni: due giornalieri, con la presenza mediamente di 15 dipendenti della cooperativa e una decina dell'industria dolciaria, e uno notturno. Sono ormai già tre anni che Bianca lavora in quello stabilimento nel turno notturno.

“Negli ultimi tre anni ho lavorato sempre, per un periodo continuativo di sei mesi, presso la ditta Le Dolcezze srl di Forno. I restanti sei mesi dell'anno andavo a lavorare in altri cantieri che la cooperativa ha presso altri clienti. La ditta Le Dolcezze srl si occupa della produzione di biscotti e prodotti di pasticceria. Il personale della cooperativa lavora nei vari reparti della ditta ed esegue le varie mansioni: confezionamento, inscatolamento, etichettatura, movimentazione delle merci in magazzino, linee di produzione e pulizie. Tutte queste attività vengono svolte insieme ai dipendenti di Forno. Le lavorazioni vengono eseguite su tre turni ed io ho sempre fatto il turno di notte.”



Reparto produttivo dell'azienda *Le Dolcezze srl*; le frecce indicano le due linee di produzione con le bobine di pasta che alimentano le linee.

Che cosa si stava facendo

Durante il fine settimana, Bianca era stata avvisata dalla moglie del presidente della *Drago* che il lunedì doveva andare a lavorare presso l'azienda *Le Dolcezze srl* nel turno del pomeriggio. Arrivata in azienda, Valeria la caposquadra della cooperativa l'ha mandata a lavorare su una delle tre linee di produzione di paste sfoglie. Le linee produttive sono allineate una all'altra e si differenziano sostanzialmente per la capacità produttiva e la forma del prodotto. Diversi sono anche gli anni di costruzione.

Ogni linea è alimentata con delle bobine di pasta, ovvero un lungo foglio di pasta sfoglia avvolto su un supporto metallico. La bobina viene svolta e il foglio di pasta steso e poi ripiegato su se stesso, tagliato in piccoli tranci per restringerlo e dare la forma definitiva al prodotto. Dopodiché le sfoglie entrano nel forno di cottura a tunnel e all'uscita sono confezionate. Tutte queste operazioni sono svolte automaticamente dalla linea. Il compito di Bianca è di verificare e controllare che la produzione proceda senza intoppi fino all'ingresso del forno.

"Il sabato o la domenica precedente, non ricordo bene il giorno, mi ha chiamato la sig.ra Antonella dicendomi di andare a lavorare da Forno ma facendo il turno del pomeriggio. Il lunedì quando sono arrivata in ditta la mia collega Valeria, socia-lavoratrice della cooperativa, che ha la mansione di caposquadra, mi ha detto di andare a lavorare sulla linea che taglia la pasta e la porta al forno. In ditta ci sono 3 linee: la prima che noi chiamiamo "grande", la seconda che noi chiamiamo "piccola" e che è posta tra le altre due, e la terza che noi chiamiamo "nuova."

"Il mio compito era quello di guardare che la linea funzionasse regolarmente e, se c'erano dei problemi o degli intoppi, risolverli."



Linea "piccola" sede dell'infortunio



Linea "nuova"

A un certo punto

Dopo poco tempo dall'inizio del turno di lavoro, Bianca ha notato che nella zona di taglio del foglio di pasta si erano formati dei grumi che rovinavano il taglio e di conseguenza la forma delle sfoglie. Ha cercato di avvisare il manutentore per risolvere il problema ma non lo ha trovato così ha deciso di provare da sola. Bianca ha preso un raschietto e, senza fermare la linea, ha iniziato a rimuovere i grumi di pasta che nel frattempo si erano ammassati. All'ennesima discesa dei coltelli, il pollice della sua mano destra veniva in contatto con il filo tagliente dell'utensile.

“Dopo circa mezz'ora di lavoro del lunedì notavo che la pasta sulla linea si stava ammassando vicino ai coltelli e quindi gli stessi non tagliavano più bene, ho provato a chiamare il sig. Massimo, che è il meccanico della ditta Le Dolcezze srl e che si occupa di risolvere questi problemi, ma non mi ha risposto nessuno. Allora con un raschietto provvedevo ad asportare la pasta che si era ammassata ma nel fare questo la mano destra andava nella zona di lavoro del coltello che mi colpiva il pollice asportandomene la parte terminale.”

Bianca è stata infine portata al Pronto Soccorso per le cure del caso.



Zona dei coltelli della linea “piccola”



Particolare della zona dei coltelli

Ho cercato subito della carta per tamponare la ferita, visto che sanguinavo parecchio, e sono corsa dalla collega Valeria per farle vedere cosa mi era successo e lei ha subito telefonato in ufficio perché avvisassero il 118 per potermi portare al pronto soccorso. Dall'ufficio le rispondevano di aspettare perché avevano avvertito il sig. Giacomo e volevano attendere che arrivasse. Allora la mia collega ha chiamato un altro socio della cooperativa che si chiama Zako e gli ha detto di accompagnarmi subito all'ospedale. Abbiamo preso la mia macchina e Zako mi ha portato al pronto soccorso. Qui mi hanno diagnosticato l'amputazione della falange ungueale del pollice della mano destra, mi hanno medicato e applicato alcuni punti di sutura."

Cosa si è appreso dall'inchiesta

Il confronto tra la situazione riscontrata al momento dell'accesso in azienda e quella riferita da Bianca nella sua prima testimonianza è apparso discordante sulla presenza o meno delle protezioni sulla zona coltelli della linea: Bianca ha affermato che non erano presenti sportelli di protezione mentre nei sopralluoghi successivi all'infortunio sono stati trovati. Per poter quindi comprendere esattamente sia la dinamica dell'infortunio sia il punto esatto dove è avvenuto è stato necessario eseguire diversi sopralluoghi in azienda e integrare la prima testimonianza di Bianca con una seconda.

Inoltre vista la difficoltà di comprensione della lingua da parte di Bianca, le sue testimonianze sono risultate spesso confuse e contraddittorie.

"In ditta ci sono tre linee: la prima che noi chiamiamo "grande", la seconda che noi chiamiamo "piccola" e che è posta tra le altre due, e la terza che noi chiamiamo "nuova". Io dovevo lavorare sulla linea "nuova"." SIT del 26/08/2011

"A integrazione delle presenti dichiarazioni rese, preciso che la linea su cui mi sono fatta male è la "linea piccola" e non quella "nuova" come avevo erroneamente affermato." SIT del 03/11/2011

"...ho provato a chiamare il sig. Massimo, che è il meccanico della ditta Le Dolcezze srl e che si occupa di risolvere questi problemi, ma non mi ha risposto nessuno." SIT del 26/08/2011

"Preciso inoltre che il sig Massimo che ho citato nelle dichiarazioni precedenti non è il meccanico della ditta ma la persona che si occupa della produzione." SIT del 03/11/2011

Nonostante le incomprensioni e contraddizioni rilevate (presenza dei ripari sulla linea pre o post infortunio), le protezioni installate sulla linea "piccola" sede dell'infortunio non erano comunque adeguate. Infatti, la zona coltelli era segregata sui lati da una griglia di protezione ma la zona di uscita del prodotto era chiusa da uno sportello basculante in struttura metallica e chiusura in plexiglass trasparente. Lo sportello risultava sprovvisto di microinterruttori di sicurezza e la chiusura era assicurata da rotella avvitata alla parte fissa; questo sistema è facilmente eludibile e non necessita di nessuna chiave o altro ausilio per l'apertura. Proprio nella zona coltelli erano presenti, tuttavia, dei pulsanti di emergenza a fungo che avrebbero potuto arrestare la linea se attivati. Le altre due linee del reparto sono risultate regolari dal punto di vista dei sistemi di sicurezza; le loro zone coltelli erano segregate idoneamente con griglie di protezione metallica su tutti i lati e dotate di sistemi di interblocco. La linea dove Bianca ha subito l'infortunio era l'unica protetta con plexiglass.



Rotella di chiusura della protezione basculante della linea "piccola"

L'azienda *Le Dolcezze srl* ha concesso in comodato d'uso precario alla cooperativa *Drago* la linea "piccola" che presentava le irregolarità e carenze dal punto di vista della sicurezza. Sulla stessa linea si alternavano però sia operatori della cooperativa che dipendenti dell'azienda dolciaria. I turni di lavoro venivano decisi e gestiti settimanalmente dal responsabile della produzione dell'azienda *Le Dolcezze srl* che stabiliva quante persone della cooperativa dovevano lavorare in quel turno e anche su quale linea operare. Al presidente della *Drago* spettava solo più decidere chi mandare a lavorare nell'azienda dolciaria.

Come è andata a finire

Inail ha riconosciuto alla sig.ra Bianca un grado di invalidità pari al 3%. Dopo l'infortunio per molti mesi l'infortunata non è più stata chiamata dalla cooperativa a lavorare se non occasionalmente per alcune giornate.

Al datore di lavoro della cooperativa è stato contestato l'aver messo a disposizione dei lavoratori un'attrezzatura non conforme e non aver correttamente valutato il rischio. Tutti e due i punti sono stati ottemperati.

All'amministratore delegato dell'azienda *Le Dolcezze srl* è stato contestato l'aver concesso in uso un'attrezzatura non idonea ai fini della sicurezza. L'azienda ha revocato la concessione in uso ma la sanzione non è stata pagata.

Al datore di lavoro, formale e "di fatto", della stessa azienda è stato contestato di aver messo a disposizione dei suoi dipendenti e dei soci della cooperativa, una attrezzatura non conforme e di non aver valutato correttamente i rischi. Le prescrizioni non sono state ottemperate.

Raccomandazioni

La messa a disposizione di attrezzature o impianti che rispondono alle vigenti normative di igiene e sicurezza sul lavoro è condizione indispensabile per ridurre al minimo le probabilità che possano accadere infortuni più o meno gravi. A questo si deve necessariamente aggiungere un idoneo processo di identificazione e valutazione dei rischi presenti negli ambienti di lavoro per poter scegliere le misure di prevenzione protezione più appropriate. Alla fine del percorso le persone dovranno essere correttamente formate e informate sia sui rischi sia sulle corrette procedure di lavoro.

Si dovrebbe avere un'attenzione particolare nei casi di coinvolgimento di lavoratori stranieri che comprendono poco o nulla della lingua italiana. In questi casi è difficile risalire al tipo e al grado di formazione erogata a questi lavoratori. Nel caso analizzato la difficoltà di comprensione ha portato ad equivoci e/o versioni contraddittorie. Sarebbe opportuno cercare di utilizzare un linguaggio il più semplice possibile e, per quanto possibile, privo di termini tecnici, normativi e giuridici.

Altro aspetto importante è la presenza di aziende che lavorano in appalto all'interno dell'azienda committente. La collaborazione dei diversi datori di lavoro nell'elaborazione del DUVRI, ovvero della valutazione dei rischi interferenziali, è sia un formale obbligo normativo sia un sostanziale aiuto nella gestione della sicurezza in caso di appalti. Al suo interno vengono riportati tutti i rischi derivanti dallo svolgimento di attività diverse negli stessi ambienti lavorativi e le precauzioni minime e le regole da seguire per eliminare o ridurre al minimo gli effetti di tali rischi.

Nel caso specifico lo scambio di informazioni su come lavorare sulla linea, quali rischi presentasse, come operare in caso di inconvenienti e lo stabilire esattamente ruoli e compiti dei vari soggetti avrebbe contribuito a rendere più difficile e meno probabile l'infortunio.

Molto spesso l'utilizzo delle cooperative nasconde, dietro un apparente regolare contratto di servizi, una vera e propria fornitura di manodopera. Tale situazione appare estremamente conveniente all'azienda committente in termini di flessibilità del lavoro perché sono richiesti più o meno lavoratori della cooperativa a seconda del lavoro da fare. Ma la convenienza vale anche in termini economici e di responsabilità perché gli obblighi relativi alla sicurezza vengono scaricati sul datore di lavoro della cooperativa.

Tra l'azienda *Le Dolcezze srl* e la cooperativa *Drago* esisteva un contratto di affitto per una determinata zona del reparto, dove la cooperativa avrebbe dovuto lavorare con i suoi addetti e un contratto di concessione in uso precario di alcune attrezzature tra cui le tre linee di produzione. Nella realtà i soci della cooperativa lavoravano in tutto il reparto produttivo assieme ai dipendenti dell'azienda committente. Inoltre, le diverse linee produttive erano utilizzate da tutti i lavoratori senza distinzioni di orario, di attrezzatura e di specifica mansione. La cooperativa non svolgeva quindi nessuna lavorazione in autonomia e tra le due maestranze c'era assoluta promiscuità.

Tutto questo in pieno contrasto con il contratto di fornitura di servizi stipulato tra le due parti. In queste situazioni apparirebbe necessario richiedere il supporto del personale della Direzione Provinciale del Lavoro competente sulle questioni di regolarità dei rapporti di lavoro.

Le raccomandazioni sono state elaborate dalla comunità di pratica sulle storie di infortunio riunitasi il 14 febbraio 2017 a Grugliasco e costituita da: Rosalba Altopiedi, Alessandro Azzalin, Francesca Cama, Andrea Cane, Roberto Costanzo, Angela Griffa, Giorgio Griffa, Marcello Libener, Federico Magri, Gabriele Mottura, Antonino Nebbia, Roberto Nicola, Angelo Vella; infine sono state riviste dagli autori della storia.

Per maggiori informazioni contattare:

Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute, ASL TO3

Via Sabaudia 164, 10095, Grugliasco (TO)

Tel. 01140188210-502 - Fax 01140188501 - info@dors.it