



# La valutazione dei progetti dei centri: aspetti rilevanti in materia di igiene e sicurezza

**di Villiam Alberghini**

Direttore U.O.PSAL Azienda USL di Bologna



Per chi si occupa di prevenzione dei rischi lavorativi la Grande Distribuzione Organizzata è un comparto problematico.

Non c'è nulla di eclatante, non ci sono condizioni di rischio grave ed immediato,

tipiche di altri comparti, ma possiede una problematicità diffusa che appare intrinseca, connaturata al profilo tecnico organizzativo che caratterizza il comparto e per tale ragione è più complessa.

Peraltro è un profilo nel quale emergono elementi contraddittori molto evidenti ed anche per questa ragione la problematicità appare davvero organica.

Infatti, nella GDO c'è senza dubbio una grande propensione e sensibilità all'innovazione, con un continuo affinamento, aggiornamento e sperimentazione di strumenti e metodi di promozione commerciale, all'interno di contenitori sempre nuovi, con architetture esterne avveniristiche.

Accanto a questa spinta innovativa c'è la persistenza - o la reiterazione - di fattori di rischio lavorativo tradizionali: parametri di qualità ambientale carenti o assenti, situazioni di rischio infortunistico, posture incongrue, movimenti ripetitivi, movimentazione dei carichi, fattori di stress legati ai ritmi di lavoro, turni e costrittività organizzative.

In altri termini, la propensione e la sensibilità all'innovazione, che rappresentano la cultura della GDO, non sembrano essere state toccate dalla cultura della prevenzione, quella

cultura che ha come valore la qualità del lavoro, intesa come elemento inscindibile dal ciclo lavorativo. In tal senso si attendevano maggiori e migliori risultati dall'entrata in vigore del Dlgs 626/94.

Ci si aspettava di più già nella fase di progettazione, nella quale a fianco delle citate scelte architettoniche innovative, la ricerca di un'alta qualità ambientale non è sembrata l'elemento preponderante. Così come dall'organizzazione, dove accanto alle immagini sfavillanti e fantasmagoriche dei processi di vendita, si osservano ancora schemi organizzativi del lavoro tipici di epoche remote.

Ci si aspettava, semplicemente, che i principi di base dell'ergonomia ambientale ed organizzativa ricevessero una maggiore attenzione, considerando anche che nella GDO non ci sono tecnologie complesse che potrebbero condizionarne l'applicazione.

Fino ad ora non si sono avuti segni di svolta, ma la giornata di oggi potrebbe costituire l'occasione per avviare un cambiamento e rilanciare i temi della prevenzione all'interno





superfici in gioco, distribuite anche su più piani, compresi interrati e seminterrati, costituisce di per sé un problema.

Sta di fatto che l'approccio progettuale corrente è quello tipico dei magazzini-depositi, cioè essenzialmente la progettazione di un grande e unico contenitore e del layout degli scaffali per la distribuzione della merce, con un apporto di luce naturale, quando è prevista, proveniente da strisciate a soffitto.

Non migliore sorte ha la luce artificiale che, invece di essere un parametro integrato con la progettazione degli interni, è invece semplicemente utilizzata per supplire alla carenza-mancanza di quella naturale.

Il risultato può essere questo...



del sistema della GDO: con questa relazione e quella che segue vogliamo dare un contributo.

Quali sono i problemi che rileviamo nella valutazione preventiva dei progetti di insediamento (ma anche a posteriori negli interventi di vigilanza)?

Vediamone alcuni che riguardano le strutture edilizie - dove normalmente sono in gioco grandi superfici e volumi - e le loro prestazioni.

Un problema diffuso riguarda l'**illuminazione**, a partire dalla luce naturale, per la quale è bene ricordare che l'ergonomia ambientale fa riferimento a parametri qualitativi molto precisi, in particolare al requisito prestazionale del rapporto visivo con l'esterno.

Nei progetti della GDO la luce naturale non è invece oggetto di studi specifici, anzi non è neppure tema di progetto, come invece dovrebbe, tenendo conto che nell'ampiezza delle

Che rispetto alla foto pubblicata nella pagina a lato, certamente non recente, è senza dubbio un passo indietro

Un altro problema progettuale è rappresentato dagli **impianti di climatizzazione**, ai quali vengono *totalmente* demandate le funzioni di regolare le condizioni climatiche interne.

Un impianto generale di condizionamento, per quanto ben progettato, fa fatica a soddisfare tutti gli angoli di una grande superficie, soprattutto quando lavora da solo e non è





**Budapest: interno del mercato coperto progettato da Eiffel.**

aiutato neanche dal layout, che viene variato continuamente per esigenze commerciali.

Il risultato è lo squilibrio microclimatico, con insorgenza di zone troppo fredde o troppo calde e movimenti d'aria a temperatura e velocità variabili e per questo fastidiose.

Un ulteriore problema progettuale riguarda la **sicurezza nella movimentazione delle merci**, cioè sostanzialmente i percorsi di uomini e mezzi esterni ed interni agli immobili.

La progettazione non è abituata ad affrontare in modo preventivo e specifico questo aspetto e ne sottovaluta la rilevanza per la sicurezza, dimenticando che le interferenze tra i diversi tipi di mezzi e tra questi ed i pedoni, in qualunque operazione di carico e scarico, sono spesso tra i determinanti di gravi infortuni.

L'ultimo problema di ordine generale che evidenziamo riguarda le dotazioni igienico assistenziali: **le superfici e distribuzioni dei**

**servizi**, fattori elementari ma sostanziali di qualità ambientale, sia per il personale sia per il pubblico, nella GDO tendono ad esse-



**Percorsi Uomini e Mezzi**





re sacrificate a favore degli spazi di vendita, col risultato che sono spesso inadeguate alle esigenze di tutti.

Oltre a questi aspetti comuni, che riguardano trasversalmente le strutture della GDO, ci

sono quelli specifici e caratteristici delle diverse tipologie commerciali, delle quali portiamo qualche esempio:

Nella progettazione non si considera che per



**La macelleria**



**La pescheria**



**La falegnameria:  
impianto di aspirazione polveri ATEX. Valutazione previsionale Rumore**



**La preparazione colori: impianto di aspirazione vapori ATEX**



**Il banco alimenti freschi: ubicazione Grill, forni... Distanza da operatori**

queste attività lavorative dentro la GDO bisogna garantire gli stessi requisiti di igiene e sicurezza del lavoro che valgono per le analoghe attività negli insediamenti industriali o artigianali: illuminazione naturale, microlima, postazioni di lavoro, sicurezza delle attrezzature ed apparecchiature, pavimenti dedicati, servizi specifici, ecc.

In fondo ai cicli di vendita ci sono anche queste, che sono macchine e come tali vanno trattate.



**Gestione dei rifiuti compattatori/triturator**





**Infine c'è la manutenzione della struttura:**

- *il Fascicolo dell'opera è stato redatto?*
- *vengono previste la modalità per eseguire gli interventi di manutenzione in condizioni di ergonomia e sicurezza?*

Qualche problema può insorgere se non ci si è pensato prima!

Come pulire e sostituire le lampade?



Sembra ergonomico?



Sono previsti sulla copertura parapetti di altezza adeguata ?

In conclusione, questa sintetica carrellata ha voluto evidenziare alcuni ma essenziali problemi di qualità ambientale delle strutture della GDO che a nostro parere hanno origine da un approccio progettuale che risponde essenzialmente alle esigenze commerciali.

Ricordando per inciso che la normativa in vigore pone *l'ergonomia organizzativa ed ambientale tra le misure generali di tutela (Dlgs 81/08, art.15, comma 1, lettere b,d)* e che il nostro mestiere è farla applicare, per il miglioramento di questi problemi abbiamo però fiducia nella crescita della cultura delle imprese commerciali, ma anche nell'orgoglio dei progettisti, che possono progressivamente conquistare spazio per applicare i principi di progettazione che da sempre caratterizzano la migliore tradizione dell'architettura.