

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 14 - numero 2889 di venerdì 29 giugno 2012

Analisi e riduzione dei rischi per addetti sala e baristi

Informazioni per la prevenzione dei rischi nell'attività dell'addetto alla sala e del barista. Un elenco dei principali pericoli per i lavoratori. Gli interventi, le procedure e le disposizioni per la riduzione dei rischi nei luoghi di lavoro.

Varese, 29 Giu ? Nei giorni scorsi PuntoSicuro ha affrontato, attraverso la presentazione di alcune **schede tecniche** presenti sul sito dell' Organismo Paritetico Provinciale (OPP) della Provincia di Varese, i rischi e la prevenzione in **attività di preparazione alimentare**, con particolare riferimento a cuochi, pasticceri e addetti alla preparazione di panini.

Oggi rimaniamo sempre in ambito alimentare e presentiamo nuove schede dell'Organismo Paritetico, elaborate dal Dott. Mauro Scartazza (Consulente Salute Sicurezza e Igiene degli Alimenti), su attività di somministrazione, e in alcuni casi anche di preparazione, di alimenti e bevande: le schede relative agli **addetti sala** e ai **baristi**.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD043] ?#>

Rischi addetto sala

La scheda dal titolo "**Rischi addetto sala**" indica che l'attività di **addetto alla sala** consiste generalmente "nel 'servizio di somministrazione' delle pietanze preparate in cucina, la ricezione dei clienti, la raccolta delle ordinazioni ed il servizio delle stesse presso i tavoli. L'addetto si occupa inoltre di apparecchiare e sparecchiare i tavoli e, a fine servizio, della loro pulizia". I rischi di questo operatore sono molteplici. La scheda presenta un elenco dei principali: scivolamento e cadute a livello, ferite da taglio alle mani, ustioni (per contatto con superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi), elettrocuzione (contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati), ergonomia (lavoro prolungato in piedi), affaticamento visivo e movimentazione manuale dei carichi (pietanze, cassette di bevande, ecc.).

Vengono proposti interventi, disposizioni e procedure per la **riduzione dei rischi**:

- "mantenere il pavimento della sala e degli altri spazi comuni asciutto e pulito, al fine di contenere gli episodi di scivolamento;
- controllare e verificare che i percorsi lavorativi siano integri ed agibili (pavimenti non ingombri, segnalazioni di eventuali punti pericolosi, ecc.);
- utilizzare scarpe antiscivolo per diminuire il rischio di caduta;
- prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc.;
- assicurare che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente);
- verificare che gli organi lavoratori delle attrezzature risultino opportunamente segregati e protetti contro il riavviamento involontario;
- limitare l'uso delle prolunghe elettriche, di riduttori, spine o prese multiple;
- non usare una presa dove già é collegato altro utilizzatore;
- in caso di sostituzione di pezzi, richiedere i ricambi originali;
- togliere l'alimentazione elettrica della macchina per ogni intervento di manutenzione;
- evitare di maneggiare con le mani umide macchine ad alimentazione elettrica;
- non pulire attrezzature spruzzando o sciacquando con acqua a meno che non sia indicato nelle istruzioni d'uso;
- usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti;

- per prevenire fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usare contenitori; sufficientemente grandi per l'operazione da seguire;
- utilizzare guanti e prese da forno per spostare contenitori caldi;
- non svuotare i posacenere in contenitori infiammabili o contenenti carta;
- accertarsi che esistano idonei sistemi antincendio e che la loro manutenzione sia regolare;
- predisporre un idoneo Piano di gestione dell'emergenza, che possa garantire all'operatore di contribuire a coordinare o guidare la clientela presente in modo tale da ridurre le situazioni di confusione e panico".

Rischi dei baristi

La scheda dal titolo "**Rischi: il barista**" indica che l'attività di barista consiste generalmente sia nella preparazione e servizio di bevande, panini e prodotti di pasticceria al banco del bar, sia nella ricezione dei clienti, nella raccolta delle ordinazioni ed nel servizio delle stesse presso i tavoli. Ricordando che l'addetto al banco può utilizzare anche la cucina per la preparazione di panini e tartine da servire ai clienti, i principali fattori di rischio sono analoghi a quelli indicati nella scheda dell'addetto sala.

Questi gli interventi/disposizioni/procedure proposti per **ridurre i rischi**:

- "mantenere il pavimento della sala e degli altri spazi comuni asciutto e pulito, al fine di contenere gli episodi di scivolamento;
- controllare e verificare che i percorsi lavorativi siano integri ed agibili (pavimenti non ingombri, segnalazioni di eventuali punti pericolosi, ecc.);
- utilizzare scarpe antiscivolo per diminuire il rischio di caduta;
- prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc.;
- assicurare che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente);
- utilizzare contenitori idonei per la conservazione di alimenti nel frigorifero;
- verificare che gli organi lavoratori delle attrezzature risultino opportunamente segregati e protetti contro il riavviamento involontario;
- insegnare ai lavoratori il corretto comportamento nell'uso di superfici pericolose (lame e coltelli);
- verificare che l'impianto elettrico sia a norma e che siano stati eseguiti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
- verificare che l'impianto di terra sia stato sottoposto alle verifiche periodiche;
- eseguire un controllo periodico delle macchine ad alimentazione elettrica da parte di personale qualificato;
- limitare l'uso delle prolunghette elettriche, di riduttori, spine o prese multiple;
- non usare una presa dove già è collegato altro utilizzatore;
- in caso di sostituzione di pezzi, richiedere i ricambi originali;
- togliere l'alimentazione elettrica della macchina per ogni intervento di manutenzione;
- evitare di maneggiare con le mani umide macchine ad alimentazione elettrica;
- non pulire attrezzature spruzzando o sciacquando con acqua a meno che non sia indicato nelle istruzioni d'uso;
- usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti;
- utilizzare guanti e prese da forno per spostare contenitori caldi;
- prevedere la coibentazione delle parti calde di tubazioni e di attrezzature con cui i lavoratori possono venire a contatto, in caso di impossibilità usare adeguate segnaletiche di avvertimento;
- non svuotare i posacenere in contenitori infiammabili o contenenti carta (Allegato IV punto 4 del D.lgs. n. 81/08);
- usare raccoglitori per rifiuti resistenti al fuoco e dotati di coperchi opportuni (Allegato IV punto 4 del D.lgs. n.81/08);
- accertarsi che esistano idonei sistemi antincendio e che la loro manutenzione sia regolare;
- redigere un piano di emergenza che contempli anche l'esistenza di lavoratori istruiti al caso di incendio;
- acquistare confezioni di peso o pezzature limitate, evitando pesi superiori a 20-25 kg".

Concludiamo invitandovi alla lettura diretta delle schede, ricche di informazioni anche sui dispositivi di protezione individuali (per i baristi: scarpe antiscivolamento, guanti anticalore e guanti antitaglio), sulla formazione dei lavoratori e sull'eventuale necessità di sorveglianza sanitaria.

Enti bilaterali della provincia di Varese, Organismo Paritetico Provinciale, "**Rischi addetto sala**", scheda tecnica a cura del Dott. Mauro Scartazza - Consulente Salute Sicurezza e Igiene degli Alimenti (formato PDF, 110 kB).

Enti bilaterali della provincia di Varese, Organismo Paritetico Provinciale, "**Rischi: il barista**", scheda tecnica a cura del Dott. Mauro Scartazza - Consulente Salute Sicurezza e Igiene degli Alimenti (formato PDF, 123 kB).



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

www.puntosicuro.it