

## **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' <u>Organismo Paritetico Provinciale (OPP) della Provincia di Varese</u>, i rischi e la prevenzione in **attività di preparazione alimentare**, con particolare riferimento a cuochi, pasticceri e <u>addetti alla preparazione di panini</u>.

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 " <u>Rischi: il barista"</u> 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 <u>condizioni di stress</u> (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 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;
- 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.

www.puntosicuro.it