

Catering: i rischi per i lavoratori

Un'analisi dei rischi nell'attività di catering: movimentazione manuale dei carichi e disturbi muscolo-scheletrici, agenti atmosferici, rischi psicosociali, sostanze pericolose, rischio incendio, esplosione, elettrico e rumore. Di Fausto S. Bentivenga.

Il CATERING è una forma di ristorazione collettiva in forte espansione, che consiste nella distribuzione e nella somministrazione di alimenti di vario genere in luoghi diversi da quello in cui è prodotto. Il termine deriva dal verbo inglese "to cater" che significa "provvedere al cibo, rifornire". E' un'attività molto dinamica e veloce caratterizzata dalla risoluzione in poco tempo e dall'improvvisazione. Ciò lascia poco spazio alla razionalità e, di conseguenza, alla comprensione e valutazione dei possibili rischi presenti. Inoltre, in questa attività, l'attenzione è spostata soprattutto sulla qualità del servizio e sul cliente, anziché sulle possibili cause di danno per i lavoratori. Un'attenta analisi permetterebbe di mettere in luce aspetti che, molte volte, non vengono considerati affatto. Di seguito vengono elencati e descritti i possibili rischi presenti in questa attività.

Movimentazione Manuale dei Carichi (MMC)

Nel catering si identifica con il trasposto manuale di materiale necessario per il servizio, quindi tavoli, sedie, stoviglie, utensili per la cucina tra cui il forno e bruciatori, grandi contenitori contenenti allestimenti, tovaglie, etc. La MMC è inevitabile, poiché le location che di solito vengono utilizzate sono ville storiche o luoghi dove un possibile ausilio come il carrello a due ruote risulta difficile da utilizzare. Il peso, spesso, va ben oltre i 25 kg per l'uomo e i 20 kg per la donna, secondo quanto stabilisce la norma tecnica ISO 11228. Inoltre, durante lo svolgimento della cerimonia, il materiale viene spostato ancora a mano come ad esempio pile di piatti, pentole piene d'acqua, casse coibentate contenenti bevande immerse nel ghiaccio, etc.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0510] ?#>

Posture incongrue

Si riferisce alla posizione del corpo assunta dal personale durante il lavoro. Durante il servizio, che di solito è effettuato all'italiana o all'inglese, il corpo assume delle posizioni non del tutto congrue alla normale configurazione fisica, andando a sovraccaricare il rachide e gli arti. Determinate posizioni sono continue, persistenti durante l'orario di lavoro e ripetute nel tempo, e tutto ciò può provocare dolori e seri danni a lungo termine. Nel servizio all'italiana, o al piatto, il cameriere porta un numero massimo di 3 piatti per poi servirli al cliente avvicinandosi da destra, piegando e torcendo leggermente il busto in avanti. Nel servizio all'inglese (foto) il cameriere con un piatto da portata, serve il cliente avvicinandosi da sinistra, piegandosi in avanti e torcendo il busto verso sinistra in modo da far collimare il piatto da portata con il piatto del cliente. A questo punto con delle clips (cucchiaio e forchetta) il cameriere serve il cibo direttamente nel piatto del cliente. Il personale di cucina tende a stare in posizione eretta e pressoché statica, andando a curvare la schiena mentre compie le lavorazioni al tavolo. Tale posizione scorretta è mantenuta durante tutto il servizio. Le altre figure possono assumere posizioni incongrue durante il proprio lavoro per scorrette abitudini personali, ad es. il magazziniere che prende una cassa di piatti con una mano sbilanciando il peso da un lato o il lavapiatti che si carica una pila di piatti molto pesante oppure l'impiegato in ufficio che sta seduto in modo incongruo.

Disturbi Muscolo - Scheletrici (DMS)

I DMS che derivano da tale attività lavorativa colpiscono parti specifiche del corpo quali muscoli, articolazioni, tendini, legamenti e nervi. La maggior parte dei DMS da lavoro è costituita da disturbi di tipo cumulativo, frutto di un'esposizione ripetuta a carichi di diversa intensità per un periodo prolungato. Questi disturbi interessano prevalentemente la schiena, il collo, le spalle e gli arti superiori, ma possono anche colpire gli arti inferiori.

Rischio Incendio

Il rischio incendio è possibile riscontrarlo nella cucina della sede del catering, nelle cucine allestite di volta in volta nelle varie location, nell'uso di olio bollente che è altamente infiammabile e nell'utilizzo di candele di vario genere come decorazione dei tavoli e dei buffet. Gli ambienti non sempre sono idonei ad ospitare un evento, e ciò può ledere sia la sicurezza del lavoratore che quella del cliente. Secondo la normativa di riferimento, ovvero il D.M. 10/03/98, ci sono delle condizioni ben precise per prevenire gli incendi negli ambienti di lavoro. Alcuni esempi sono dati da queste foto. Si può osservare come non andrebbero fatti dei collegamenti elettrici, in quanto è alto il rischio che si possa avere un corto circuito con il conseguente innesco di incendio, considerando anche la vicinanza del materiale altamente infiammabile. Un possibile incidente può coinvolgere sia i clienti sia il personale, considerando anche le parti attive esposte. In queste altre foto è osservabile, oltre a una serie di collegamenti sconsigliati, un segnale coperto dal portone aperto e l'estintore coperto da un'asta che sorregge una cassa acustica e quindi difficilmente si può individuare e prenderlo considerando gli intralci.

Microclima e Agenti Atmosferici

Molti degli eventi, per lo più svolti in estate, sono caratterizzati dall'esecuzione all'aperto nei giardini delle ville, all'interno delle ville stesse, oppure negli spazi delle proprietà private. Sia a pranzo che a cena, il personale si ritrova a lavorare in ambienti totalmente sfavorevoli dal punto di vista climatico in quanto è soggetto alle altissime temperature e a volte agli sbalzi con gli interni climatizzati. Viceversa, d'inverno gli eventi si svolgono al chiuso con riscaldamenti accesi mentre fuori ci sono temperature bassissime e a volte le perturbazioni improvvise causano disagi e inducono al cambiamento radicale e quasi istantaneo delle cose. La conseguenza è l'accelerazione del servizio e un aumento del rischio di danno per chiunque e per qualsiasi cosa, dovendo il personale lavorare sotto la pioggia al fine di mettere al riparo quanto più roba deperibile possibile e soprattutto salvare il servizio, magari utilizzando impermeabili di fortuna. L'esposizione a calore eccessivo sul luogo di lavoro può provocare una serie di disturbi come eruzioni cutanee e sintomi di svenimento. Se non si corre ai ripari alla comparsa dei primi sintomi, si rischiano gravi conseguenze per l'organismo tra cui colpi di calore e collassi.

Rumore

L'inquinamento acustico è molto presente. Si pensi, per esempio, al rumore in cucina, agli addetti alla lavastoviglie o anche banalmente al dj che mette la musica durante il lavoro per poi alzare il volume durante l'open bar, ovvero nel momento in cui vengono serviti caffè distillati e alcolici, per far ballare gli invitati. I lavoratori sono costantemente a contatto con pressioni sonore che vanno ben oltre gli 80 dB e per tutta la durata del servizio, cioè dalle 10 alle 13 ore in media. È facile rendersi conto del problema del rumore anche senza fare misurazioni dal momento in cui i lavoratori sono costretti ad alzare la voce per farsi sentire dal proprio vicino. L'esposizione ripetuta al rumore per lunghi periodi può avere conseguenze negative sull'udito. Anche il rumore al di sotto di 80 dB per un tempo prolungato può creare stress lavorativo, rappresentato ad es. dal chiacchierio continuo degli ospiti o il sottofondo musicale.

Sostanze Pericolose

Le sostanze che possono entrare in contatto con il personale sono i solventi e i detersivi che vengono utilizzati durante le operazioni di pulizia. Quindi detersivi, detersivi, brillantanti per lavastoviglie, liquidi disgorganti, prodotti sgrassanti per il forno, detersivi per sanitari, candeggina, prodotti disinfettanti e disincrostanti sono rischiosi per la cute o gli occhi. Il contatto prolungato e incontrollato con la pelle può provocare dermatiti (pelle secca, desquamazione) o altre forme di irritazione cutanea. Allo stesso modo determinate sostanze se ispirate o ingerite, risultano ancora più dannose, causando asma e problemi respiratori. Un fonte pericolosa deriva dal fumo passivo dei vapori della cucina, come i fumi della brace.

L'ambiente in cui ci si trova gioca anch'esso un ruolo importante, perché capita di effettuare servizi in posti polverosi, campagne, sotto alberi, dove anche un leggero vento può far alzare una discreta quantità di polvere che viene respirata e ingerita a causa del deposito sul cibo. Oltre a questo, può capitare di imbattersi in luoghi dove sia presente del materiale pericoloso, tipo amianto. Le foto mostrano una cucina allestita nelle adiacenze di lastre di cemento-amianto, che risulta essere un ripostiglio per gli attrezzi, quindi anche abbastanza polveroso. Il pericolo, oltre per la possibile contaminazione del cibo, è anche la possibilità di ingestione e inalazione delle fibre in quanto le lastre sono danneggiate e forate.

Rischi psicosociali

Così come ha affermato l'Agenzia europea per la salute e la sicurezza sul lavoro (EU ? OSHA), i rischi psicosociali derivano da inadeguate modalità di progettazione, organizzazione e gestione del lavoro e da un contesto lavorativo socialmente mediocre e possono avere conseguenze psicologiche, fisiche e sociali negative, come stress, esaurimento o depressione connessi al lavoro. Alcuni esempi di condizioni di lavoro che comportano rischi psicosociali sono:

- Carichi di lavoro eccessivi;
- Richieste contrastanti e mancanza di chiarezza sui ruoli;
- Scarso coinvolgimento nei processi decisionali che riguardano i lavoratori e mancanza di influenza sul modo in cui il lavoro viene svolto;
- Gestione inadeguata dei cambiamenti organizzativi, precarietà del lavoro;
- Comunicazione inefficace, mancanza di sostegno da parte dei colleghi o dei superiori;
- Molestie psicologiche e sessuali, violenza da parte di terzi
- Comportamenti aggressivi di natura psicofisica e verbale, esercitati da un gruppo di persone nei confronti di altri soggetti (MOBBING)

Anche sul catering, gli aspetti elencati sono la causa del rischio psicosociale. Oltre a questi fattori che riguardano le relazioni interpersonali, ci sono altri fattori che manifestano il loro effetto sul lavoratore in modo tacito: il lavoro notturno, le eccessive ore di lavoro, i servizi di fine settimana e durante le festività importanti. Tutto ciò va a influire negativamente sui rapporti sociali in quanto questo tipo di lavoro non si concilia bene con la vita di tutti i giorni e della maggior parte delle persone.

Secondo l'indagine europea sulle condizioni di lavoro del 2000 e 2002 (fonte EU-OSHA), lavorare nel settore alberghiero e della ristorazione non aiuta le relazioni sociali, in quanto:

- Il 47,5% dei lavoratori, almeno un giorno al mese, lavora per 10 ore o più di seguito.
- La media del monte ore settimanale di un dipendente è di 43,4 ore.
- Il 71% delle persone lavora di sera, dalle 18.00 alle 22.00.
- Il 45% lavora di notte, dalle 22.00 alle 5.00.
- L'83% lavora di sabato
- Il 69% lavora di domenica.

Rischio esplosione

La principale causa di rischio esplosione è data dall'uso di bombole GPL collegate a bruciatori. Il problema delle bombole non è di per se la struttura, perché sono realizzate in modo tale da resistere a condizioni estreme, ma è l'uso che se ne fa, infatti un uso scorretto può essere fatale. Ad es. il mal collegamento della bombola al bruciatore oppure l'usura e poca manutenzione dei collettori, possono comportare la fuoriuscita di gas e, a seconda dove si trova la bombola, si può creare un'atmosfera esplosiva. Un semplice innesco, poi, può causare un'esplosione con effetti devastanti. Questo può accadere, ad esempio, quando durante lo show cooking (cottura a vista) si è soliti nascondere la bombola sotto il tavolo coperto dalla tovaglia. In questo caso se dovesse esserci una perdita, tenderà ad accumularsi andando a creare un'atmosfera esplosiva. Analogo è il problema durante il trasporto delle bombole sui furgoni da carico materiale o sul furgone frigo che è coibentato, perché una perdita di gas rischia di farlo diventare una bomba ambulante.

Rischio Incendio

Il rischio di incendio può essere causato da un innesco derivante dall'uso di strumentazione che necessita la corrente elettrica e anche dalle cucine, soprattutto se allestite all'aperto e in luoghi non idonei. Secondo la normativa, le cucine sono soggette al CPI (certificato prevenzione incendi), solamente se la cucina a servizio del catering è alimentata a combustibile solido, liquido o gassoso ed ha una potenza superiore a 116 kW. Tuttavia, anche se non esistono norme di sicurezza antincendio per la ristorazione, esistono delle norme tecniche a cui ci si può attenere. Le cucine, vista la presenza di molti fornelli, sono assimilabili a centrali termiche, per le quali fino a 35 kW, le norme di sicurezza sono stabilite per l'alimentazione a gas dalle UNI CIG 7129. Al di sopra dei 35 kW si applica il D.M. 12/04/96. Per una valutazione rapida si deve tenere conto che un fornello domestico di solito non supera i 10 kW.

La normativa in questione, ovvero il D.M. del 10/03/1998, descrive in modo dettagliato cosa andrebbe fatto, specialmente agli allegati I, II e III. Nell'allegato I, è descritto cosa va fatto, cioè vanno eliminate le sorgenti di innesco (fiamme libere, attrezzatura elettrica non installata correttamente), va identificato il materiale combustibile e infiammabile (gas, carta, imballaggi), va eliminato e/o ridotto il pericolo, va sostituito ciò che è pericoloso con ciò che non lo è o lo è meno, vanno classificati gli ambienti da lavoro, in modo tale da stabilire se ci si trova in un luogo con il rischio basso, medio, o alto di incendio e di conseguenza va formato il personale in base alla classificazione del rischio. Nell'allegato II, vi sono descritte le misure da intraprendere per ridurre il rischio di insorgenza, quale ad esempio la realizzazione di un impianto elettrico a regola d'arte secondo le norme CEI, la formazione e informazione dei lavoratori, le cause più comuni di incendio per far sì che possano essere eliminate, l'utilizzo di fonti di calore e di apparecchiatura elettrica, etc. Nell'allegato III, invece, le misure da intraprendere riguardo alle vie di esodo. Con le vie di esodo si intendono porte, scale e percorsi, che devono essere adeguate al numero di persone presenti in un ambiente. In base a ciò, è possibile capire quanto deve essere larga una porta e una scala e quanto deve essere lungo il percorso da fare per mettere in salvo le persone.

Rischio Elettrico

Tale rischio deriva soprattutto dalle condizioni degli impianti dei luoghi dove sono svolti i servizi. Capita molte volte che tali servizi sono svolti in ville storiche dove la certezza della sicurezza dell'impianto non è possibile averla.

Inoltre può essere un serio problema è l'installazione dell'illuminazione. Questo accade perché molti servizi sono svolti all'aperto e di sera. Di conseguenza il catering si deve organizzare per illuminare il luogo del lavoro e portare la corrente necessaria nei

punti richiesti. Per far ciò, di solito, si utilizzano prolunghe e ciabatte collegate in modo non idoneo e istallate da personale non qualificato, ovvero i camerieri. Il rischio di entrare a contatto con parti attive in modo inconsapevole è alto.

Fausto S. Bentivenga



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it