PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 12 - numero 2428 di martedì 29 giugno 2010

Imparare dagli errori: incidenti nel settore della ristorazione

Una raccolta di situazioni pericolose nel comparto della ristorazione e dell'assistenza con evidenziati errori e procedure corrette. Scivolare e inciampare per problemi di pulizia e manutenzione. Gli effetti di una carente manutenzione delle attrezzature.

google_ad_client

In una precedente tappa del nostro percorso alla ricerca delle cause degli incidenti sul lavoro ci siamo soffermati su "Giusto & Sbagliato", uno spazio sul sito dell'Agenzia Europea per la sicurezza e Salute sul Lavoro (EU-OSHA) in cui sono mostrati **esempi di situazioni pericolose** connesse alla manutenzione in diversi settori lavorativi in relazione alla campagna europea dedicata alla manutenzione sicura.

Dopo esserci occupati di esempi significativi nel comparto dei trasporti, affrontiamo ora alcuni esempi nel **comparto della ristorazione e dell'assistenza**.

Scivolare nei luoghi di lavoro

Gli scenari possono essere tanti: una zona cucina di un ospedale, un ristorante, un hotel, un bar, ...

Poniamo di essere in una **zona cucina di un ristorante** e un addetto alla cucina sta pulendo il pavimento con uno spazzolone bagnato: "non ci sono segnali di 'pavimento bagnato' e un altro lavoratore scivola".

Quale sarebbe stato il **comportamento corretto**?

L'addetto alla cucina avrebbe dovuto asciugare il pavimento con uno spazzolone asciutto e mettere un segnale di 'pavimento bagnato' per delimitare la zona. In questo caso il secondo lavoratore avrebbe letto il cartello e avrebbe evitato la superficie bagnata e, dunque, la caduta.

Il documento dell'EU-OSHA ricorda che la "maggior parte degli **scivoloni nelle cucine**" sono dovuti a fuoriuscite e "fughe" non "eliminate" di sostanze sul pavimento, a "metodi di pulizia con acqua non sicuri" e alla "mancata asciugatura dei pavimenti dopo la pulizia".

Una prevenzione di questi incidenti si potrebbe avere attuando queste **misure**:

- "riparare le attrezzature che presentano fughe;
- utilizzare coperchi su contenitori di liquidi durante il trasporto;
- pulire le fuoriuscite di liquidi;
- asciugare i pavimenti immediatamente dopo la pulizia;
- riparare le zone danneggiate;
- esporre un segnale di sicurezza con la dicitura 'pavimento bagnato' ogniqualvolta una zona scivolosa non sia delimitata".

Inciampare e cadere in un ospedale

Come abbiamo visto più volte nei nostri articoli un rischio diffuso nel mondo del lavoro è quello della caduta in piano.

In questo caso lo scenario scelto è quello di un corridoio che conduce alle porte posteriori di una **cucina** di ospedale.

In questo corridoio "è stato scavato un buco su un pavimento di cemento per riparare una fuga", sul lato destro del corridoio, subito prima dell'entrata. Questo corridoio è una via di accesso, molto trafficata, alla cucina e al ristorante dell'ospedale.

Accanto al buco, che ha intorno a sé pezzi staccati di cemento e pietre, c'è una "recinzione" improvvisata e inadeguata, ma non ci sono specifici segnali di avvertenza.

Un addetto alla cucina, spingendo un carrello portavivande, "inciampa sul buco cadendovi e ferendosi alla gamba e alla caviglia".
Quale sarebbe stato il **comportamento corretto**?
Il corridoio doveva essere riparato subito: in questo caso la superficie piana e liscia del pavimento avrebbe permesso di spingere il carrello verso l'entrata senza rischio di incidenti.

Sono molte le cause che possono portare a scivolare e inciampare. Ad esempio le cadute possono dipendere da errori relativi alla pulizia, da problemi della pavimentazione, dalla presenza di ostacoli, dall'uso di calzature non idonee,...
Spesso poi "gli incidenti si verificano per una combinazione di due o più fattori fra quelli citati".
In questo caso ? continua il documento dell'EU-OSHA - gli incidenti si possono ridurre applicando diverse **misure di prevenzione**:
- "tenendo i pavimenti puliti e ordinati;
- rivestendo i pavimenti con materiali adatti al lavoro da svolgere;
- rimuovendo immediatamente ostruzioni e residui;
- indossando calzature adatte al lavoro da svolgere";
- rendendo di ambienti di lavoro sicuri;
- "adottando individualmente un comportamento corretto;
- agendo immediatamente per porre rimedio a eventuali problemi".

Ricordandosi inoltre - aggiungiamo noi - di segnalare in modo idoneo eventuali ostacoli o pericoli presenti sul pavimento.

Rischi elettrici in cucina
Dopo aver mostrato casi di procedure errate nelle pulizie e casi di manutenzione mancata relativa ai pavimenti, ci occupiamo delle conseguenze di una **manutenzione carente** di un attrezzatura di lavoro.
Un **dipendente alberghiero** addetto alla ristorazione serve un buffet caldo ad una convention/conferenza, ma il cibo sul carrello si è raffreddato: porta il proprio carrello termico in cucina e lo collega alla presa di corrente con una spina da 13 ampere.
Purtroppo la spina e il cavo sono difettosi e in cattive condizioni: durante il collegamento c'è un cortocircuito e il lavoratore "prende la scossa".
In questo caso è molto facile capire quale sarebbe stato il **comportamento corretto**.
Se l'impianto elettrico delle attrezzature fosse stato controllato e riparato da un elettricista, il rischio di elettrocuzione sarebbe notevolmente diminuito.

Non è un caso che il terzo caso presentato è relativo ad una carenza di manutenzione elettrica.
Una delle principali cause di incidenti nell'industria della ristorazione è l'assenza di adeguati **standard di manutenzione**: quasi i due terzi degli incidenti in questo settore dipendono da questo problema.
Manutenzione che in molti casi è completamente assente. In altri casi è carente. Carenza che riguarda specialmente le apparecchiature. E spine o cavi difettosi nei carrelli termici portavivande sono una delle cause comuni di incidenti.
L'EU-OSHA ricorda che una buona manutenzione, eseguita da personale competente, "garantisce che l'apparecchiatura funzioni bene e in modo affidabile e contribuisce ad evitare gli incidenti".

Concludiamo ricordando ai nostri lettori, che volessero **approfondire il tema della prevenzione** di queste tipologie di incidenti, che PuntoSicuro ha dedicato a questi temi diversi articoli. Eccone un breve esempio:
- "Le condizioni che portano a scivolare";
- "Quando si sottovaluta il rischio di inciampare";
- "Cadute in piano: documenti formativi e check list per la prevenzione";
- "La sicurezza nel settore pulizie";
- "La manutenzione di attrezzature elettriche";
- "La prevenzione nel settore alberghiero e della ristorazione".

EU-OSHA, "Slips", le immagini (formato ZIP, 10.3 MB).

EU-OSHA, "Trips and falls", le immagini (formato ZIP, 10.1 MB).

EU-OSHA, "Electric shock", le immagini (formato ZIP, 10.5 MB).

EU-OSHA, il sito "Giusto & Sbagliato"

Tiziano Menduto

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it