

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4051 di giovedì 13 luglio 2017

Imparare dagli errori: quando ci si infortuna nelle cucine

Esempi di infortuni che avvengono nelle cucine o nell'utilizzo di attrezzature per il taglio di prodotti alimentari. I problemi con friggitrice, affettatrici e macchine impastatrici. La dinamica degli infortuni, i fattori causali e la prevenzione.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[SA043] ?#>

Brescia, 13 Lug ? Sappiamo che la **cucina**, sia negli ambienti di lavoro che tra le mura domestiche, è un luogo ricco di attrezzature, sostanze e attività che presentano diversi rischi per gli operatori. Basti ricordare che è proprio nelle attività di cucina che si può avere a che fare con gas, fuochi, corrente elettrica e oggetti taglienti. E Non bisogna dimenticare che in ambito lavorativo a volte sono presenti spazi di lavoro non adeguati e ritmi di lavoro frenetici.

Partendo da questa constatazione dedichiamo una puntata della rubrica " Imparare dagli errori", dedicata all'analisi degli infortuni e alla presentazione di eventuali buone prassi per evitarli, ad alcuni degli infortuni che avvengono in cucina o con attrezzature per il taglio di prodotti alimentari.

Per la raccolta di informazioni sulla prevenzione faremo poi riferimento ai suggerimenti tratti da un " Quaderno di formazione per la sicurezza sul lavoro in cucina a bordo delle navi", prodotto da Inail - Settore Navigazione in collaborazione con Confitarma.

I casi di infortunio presentati sono tratti, come sempre, dalle schede di **INFOR.MO.**, strumento per l'analisi qualitativa dei casi di infortunio collegato al sistema di sorveglianza degli infortuni mortali e gravi.

I casi

Il **primo caso** riguarda un infortunio correlato all'uso di una **friggitrice**.

La cuoca intorno alle 11.00 ha predisposto la friggitrice, sita nella cucina, per la preparazione dei cibi, riempiendo una delle due vasche con circa 15 lt di olio di semi. Alle ore 11:30 circa la cuoca ha provveduto ad accendere il bruciatore della friggitrice e a posizionare la manopola della temperatura sul minimo (130 - 140 °C).

Alle 12:30, dopo avere pranzato, la cuoca è tornata nella cucina e si è accorta che il livello dell'olio nella vasca era notevolmente diminuito dal livello iniziale e, pertanto, ha ispezionato l'interno dove alloggia la vasca di raccolta dell'olio esausto per una verifica. Nel compiere l'operazione la cuoca ha notato che, sebbene la valvola di scarico dell'olio fosse in posizione di chiusura, l'olio mancante era finito nella vasca di raccolta sottostante. A quel punto, nel tentativo di estrarre la vasca sottostante, è stata

investita al braccio da un getto di olio bollente fuoriuscito dalla valvola di scarico. Nella concitazione conseguente, l'infortunata è caduta, presumibilmente tirando a sé la vasca di raccolta, la quale ha rovesciato il suo contenuto di olio bollente sul pavimento circostante. Una vasta superficie del corpo dell'infortunata è così venuta in contatto con l'olio bollente procurandole gravi lesioni da ustione diffusa.

Questi i **fattori causali** individuati:

- "l'infortunata è caduta tirando a sé la vasca di raccolta, la quale ha rovesciato il suo contenuto di olio bollente";
- "trafilamento della valvola di scarico dell'olio in posizione di chiusura".

Il **secondo caso** riguarda un infortunio che si verifica durante la pulizia di un'**affettatrice**.

Una lavoratrice è dipendente di un supermercato con la mansione di ausiliaria alle vendite presso il banco gastronomia. Il giorno dell'infortunio, a fine turno, mentre esegue la pulizia dell'affettatrice accesa, quindi con la lama in movimento, cerca di togliere un pezzo di carta che è rimasto incastrato tra la lama e la base del taglio della macchina stessa. Tuttavia la lama aggancia un'estremità del guanto in lattice che la commessa indossa, trascinando la mano verso l'apertura di taglio dell'affettatrice, provocando così un taglio al terzo dito della mano destra dell'infortunata. Dalle indagini è emerso che l'infortunio è avvenuto a causa delle modalità errate utilizzate nella pulizia dell'affettatrice, in quanto l'infortunata non ha provveduto a scollegare l'impianto elettrico della macchina e inoltre non indossava i guanti antitaglio che gli erano stati forniti. L'infortunata è stata idoneamente formata informata sulle modalità di pulizia da effettuare in sicurezza sull'affettatrice e le erano stati forniti i necessari dispositivi di protezione individuali.

Dunque questi sono i **fattori causali** individuati:

- "eseguiva la pulizia dell'affettatrice con macchina accesa";
- "non indossava i guanti antitaglio che le erano stati forniti".

Il **terzo caso** riguarda un infortunio durante attività con una **macchina impastatrice**.

Un lavoratore svolge la mansione di pastaio all'interno di una azienda che si occupa della produzione e vendita di pasta ad uso alimentare.

Il lavoratore sta operando sulla macchina impastatrice. La macchina è dotata di coperchi trasparenti sulle vasche di miscelazione su cui sono posizionati dei microinterruttori di sicurezza magnetici che all'apertura arrestano il moto degli alberi impastatori. Al momento dell'infortunio la macchina opera con gli sportelli di chiusura della vasca di miscelazione aperti ed il microinterruttore di sicurezza bypassato da una calamita fornita agli operatori dalla ditta. Durante il controllo dell'impasto l'arto superiore destro dell'operatore viene a contatto con le palette metalliche di lavorazione presenti sull'albero di miscelazione. Il contatto determina il trascinarsi dell'infortunato all'interno della vasca. La macchina viene fermata dall'operatore che, con il piede sinistro, riesce a premere l'arresto di emergenza. Il contatto con gli organi lavoratori procura al lavoratore la frattura del braccio destro ed un trauma toracico con ferite penetranti.

Il fattore causale è evidente: l'utilizzo della macchina impastatrice con protezioni manomesse.

La prevenzione

Il già citato " Quaderno di formazione per la sicurezza sul lavoro in cucina a bordo delle navi" sottolinea che bisogna "rimanere sempre concentrati quando si utilizzano le **attrezzature di lavoro**. Anche una piccola distrazione potrebbe avere conseguenze fatali".

Inoltre tutte le attrezzature di lavoro "devono essere dotate di marcatura CE che ne garantisce la rispondenza ad alcuni requisiti di sicurezza e rende inoltre obbligatorio fornire insieme alla macchina un libretto d'uso e manutenzione dove è possibile trovare tutte le informazioni necessarie ad un corretto utilizzo anche durante le operazioni di pulizia e di manutenzione".

Si indica poi che nelle attrezzature il cui principio di funzionamento è meccanico, "tutte le parti taglienti raggiungibili dall'utilizzatore durante l'operazione devono essere **protette dal contatto accidentale**".

Il documento, che vi invitiamo a visionare, riporta alcune soluzioni tecniche protettive più comunemente utilizzate, ad esempio per:

- **affettatrice**: "il fermacarne sulla slitta non è staccabile ma è orientabile. La piastra di protezione è fissata mediante parti metalliche e dotata di micro interruttore di sicurezza che blocca l'attrezzatura se si tenta di rimuoverne la protezione durante il funzionamento. Parete posteriore della slitta e protezione delle dita, protezione coltelli anch'esso dotato di blocco o di micro interruttore per evitare che sia possibile scoprire la lama durante l'affilatura. Rimuovendolo il motore si arresta";

- **macina caffè**: i macina caffè sono dotati di griglie protettive che impediscono l'avvicinamento della mano, alle parti in movimento.

Il documento, che è ricco di immagini esplicative, si sofferma anche sull'impastatrice, sul tritacarne e sull'uso dei coltelli.

Concludiamo con alcune informazioni sulle **friggitrici**, una delle attrezzature più pericolose, "sia per il rischio di ustioni a cui è esposto il personale di cucina, sia per il rischio di incendio che potenzialmente può innescare l'olio ad alte temperature".

Ed è fondamentale "ricordarsi che in nessun caso va versata acqua o altro liquido nell'olio bollente. Esso diventa, infatti, istantaneamente vapore che può esplodere violentemente e disperdere olio bollente in tutte le direzioni. Aggiungere il cibo nella friggitrice cautamente e con l'ausilio di attrezzatura idonea (pinze). Se l'olio è troppo caldo o se ci sono delle sacche di liquido nel cibo preparato, l'olio si vaporizza e si spande ovunque".

Riportiamo alcune indicazioni sulla **pulizia** e lo **svuotamento delle friggitrici**.

Il personale di cucina addetto alle friggitrici "deve essere adeguatamente formato sulle modalità di manipolazione in sicurezza dell'olio bollente. Le friggitrici dovrebbero essere dotate di filtro automatico o semiautomatico che riducono l'eventualità di un contatto accidentale con l'olio bollente. Il riempimento manuale ed il filtraggio delle friggitrici dovrà essere effettuato solamente quando la temperatura dell'olio è scesa sotto i 40°C. Occorre ricordare che l'olio impiega alcuni minuti per raggiungere la temperatura di cottura ma necessita di alcune ore per raffreddare. Le friggitrici devono essere spente quando non sono direttamente gestite dal personale addetto".

Qualunque sia il tipo di friggitrice impiegata, è essenziale che:

- il personale sia addestrato sulle procedure di sicurezza per il riempimento e la pulizia;

- il personale sia provvisto dei dpi richiesti (occhiali per la protezione degli occhi, guanti resistenti al calore, grembiuli, ecc.);

- la friggitrice deve essere sempre sottoposta ad adeguata manutenzione e qualunque accessorio deve essere adatto allo scopo,

secondo le indicazioni del costruttore;

- qualsiasi versamento di olio deve essere pulito immediatamente, assicurandosi che l'area intorno alla friggitrice sia completamente asciutta e pulita per evitare rischi di caduta".

Concludiamo ricordando che il documento Inail riporta ulteriori e dettagliate indicazioni sulle buone prassi da seguire per lo svuotamento e pulizia delle friggitrici.

Sito web di INFOR.MO.: abbiamo presentato le schede numero **3266**, **4533** e **5694** (archivio incidenti 2002/2015).

Tiziano Menduto



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it