

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 15 - numero 3189 di lunedì 28 ottobre 2013

Inail: linee guida per la sicurezza nelle cucine a bordo delle navi

Un quaderno di formazione prodotto dall'Inail si sofferma sui rischi del personale di cucina che opera a bordo delle navi. I pericoli del lavoro del cuoco, i fattori di rischio, i soggetti della prevenzione e la gestione delle attrezzature di lavoro.

Roma, 28 Ott ? Quando si parla di **sicurezza del lavoro a bordo di navi** e grandi imbarcazioni si affrontano le attività svolte dal personale di coperta e di macchina, ma raramente si parla della sicurezza delle attività svolte dal **personale di cucina**, come se fossero attività immuni da pericoli.

Per questo motivo l' **Inail** ha recentemente pubblicato la riedizione aggiornata del primo fascicolo della serie "**Quaderni per la salute e sicurezza a bordo delle navi**", fascicolo che riguarda in modo particolare i rischi legati al lavoro nelle cucine di bordo e che contiene linee guida sulle buone pratiche da seguire per prevenire ed evitare infortuni sia nella cucina di bordo di una qualsiasi nave sia nel ristorante di una nave adetta al trasporto passeggeri.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD027] ?#>

Nel "**Quaderno di formazione per la sicurezza sul lavoro in cucina a bordo delle navi**", prodotto da Inail - Settore Navigazione in collaborazione con Confitarma, ci si domanda innanzitutto: **cosa c'è di pericoloso nel lavoro del cuoco?**

Queste le risposte:

- "i cuochi di bordo lavorano sulle navi e quindi condividono molti rischi comuni al resto dell'equipaggio: caduta fuori bordo ed annegamento, scivolamenti e inciampi sul ponte, cadute da scale, costante mancanza di un piano stabile sotto i piedi, lunghe separazioni da casa e dagli amici, brevi soste nei porti, ecc.;
- mentre lavorano in cucina, dove spesso lo spazio è limitato ed il pavimento rolla e beccheggia insieme alla nave, i cuochi e gli addetti alla cucina possono subire diversi infortuni come ustioni, tagli e, in casi più gravi, amputazioni di dita o arti;
- il lavoro del cuoco di bordo è fisicamente difficoltoso: esso comporta continui e vigorosi movimenti, il mantenimento della posizione verticale per lunghi periodi di tempo, la movimentazione di carichi pesanti, mentre si cerca di stare in equilibrio sul pavimento ondeggiante della cucina. Tutto questo può provocare infortuni, dolori e altri problemi alle mani, alle braccia, alle gambe, alla schiena e ad altre parti del corpo;
- i cuochi di bordo trattano il cibo e l'acqua che, se non conservati in modo ottimale, possono diventare elementi contaminanti, minacciando la salute, la capacità lavorativa e in casi estremi anche la vita dei cuochi e degli altri membri dell'equipaggio".

Dunque i rischi sono tanti, ma "questo non deve scoraggiare chi intraprende o svolge questa professione, bensì renderlo consapevole dei rischi presenti nel proprio lavoro e attento a svolgere le attività in modo corretto e con le adeguate misure di protezione".

Il quaderno si sofferma su vari aspetti, dai concetti di salute e di sicurezza sul lavoro alla tutela legislativa, dal sistema delle ispezioni alla valutazione dei rischi.

Vengono presentati anche i **soggetti della prevenzione** nelle attività a bordo di navi.

Ad esempio l'**armatore** (datore di Lavoro) è "il responsabile dell'esercizio dell'impresa di navigazione, sia o meno il proprietario della nave, quindi è il titolare del rapporto di lavoro con l'equipaggio. Tra l'altro:

- è responsabile della valutazione dei rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori marittimi;
- predisporre il piano di sicurezza dell'ambiente di lavoro;
- fornisce ai lavoratori i dispositivi di protezione individuale (Dpi);

- individua e nomina il Responsabile del servizio prevenzione e protezione (Rsp) e il medico competente;
- informa, forma e addestra i lavoratori sui rischi specifici e sulle misure di sicurezza da adottare".

Mentre il **comandante** ? "ferme restando le disposizioni previste dal codice della navigazione nonché delle norme vigenti in materia di sicurezza della navigazione" - deve:

- "individuare le procedure ed impartire le istruzioni per l'equipaggio relative a igiene, salute e sicurezza del lavoro;
- segnalare all'armatore, sentito il servizio di prevenzione e protezione di bordo, le deficienze riscontrate che possono compromettere l'igiene, la salute e la sicurezza del lavoro a bordo;
- valutare con il servizio di prevenzione e protezione gli infortuni a bordo e informarne l'armatore;
- designare tra i componenti dell'equipaggio, i lavoratori marittimi incaricati della attuazione delle misure di sicurezza, come previsto dal relativo regolamento;
- informare l'armatore e il rappresentante della sicurezza se si verificano eventi imprevisi che possono comportare rischi per la salute ed adottare le misure idonee atte ad identificare e rimuovere le cause dell'evento e limitare al minimo i rischi per i lavoratori".

La pubblicazione opera anche una **classificazione dei principali fattori di rischio in cucina**, alcuni specifici del settore (ad esempio la presenza di una cella frigorifera), mentre altri comuni a vari altri ambienti lavorativi (ad esempio un pavimento scivoloso perché bagnato).

Vengono analizzati diversi rischi: rischio da urti, cadute e scivolamento; rischio da taglio; rischio da ustione; rischio microclimatico; rischio da movimentazione manuale dei carichi; rischio chimico; rischio biologico; rischio rumore; rischio stress lavoro correlato; rischio elettrico.

Vengono inoltre sottolineati i seguenti **principi base**:

- "il personale destinato al servizio in cucina deve essere opportunamente addestrato e formato per svolgere il compito al quale è destinato;
- le aree lavorative devono essere, per quanto possibile, sempre mantenute pulite, libere da grasso, olio, detriti e acqua sui pavimenti;
- istruzioni operative e di sicurezza dovranno essere esposte di fronte alle varie attrezzature utilizzate in cucina".

Vengono anche affrontati casi particolari, come la **presenza di vetri rotti**.

Infatti in caso di rottura di un oggetto di vetro è necessario "pulire il pavimento usando scopa e paletta e indossando i guanti".

Inoltre:

- mettere i vetri rotti in un contenitore separato e sicuro: i pezzi di vetro sono acuminati e pericolosi;
- assicurarsi che non rimangano residui di vetro nella spugna o straccio utilizzati per le pulizie;
- se non si hanno a disposizione un contenitore per la raccolta differenziata del vetro, avvolgere i residui in un involucro resistente e smaltirli nel contenitore per i rifiuti indifferenziati, segnalare la presenza del pericolo".

Concludiamo soffermandoci brevemente sulla **gestione delle attrezzature di lavoro**.

Infatti il rischio di infortunio "può derivare dalla presenza di elementi taglienti, sia in attrezzi manuali (il banale coltello) che in attrezzi ausiliari (ad esempio l'affettatrice o il tritacarne). Il risultato di un contatto accidentale di questi elementi con parti del corpo umano può causare lesioni e ferite più o meno gravi a seconda della zona colpita; in alcuni casi le conseguenze possono essere anche letali".

In particolare "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". Inoltre 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 quaderno si sofferma sulle **soluzioni tecniche** protettive e sulle misure di prevenzione correlate a molte attrezzature di lavoro: affettatrici, macina caffè, impastatrici, tritacarne, coltelli, friggitrici, caldaie, forni a vapore, pentole, forni a microonde, celle frigorifere, lavapiatti, ...

L'**indice** del documento:

Premessa

1. La salute e la sicurezza sul lavoro
2. La tutela legislativa

3. La valutazione dei rischi
4. I soggetti della prevenzione
5. Classificazione dei principali fattori di rischio in cucina
6. Prevenzione dei rischi in cucina a bordo delle navi
7. Impianti elettrici
8. Movimentazione manuale dei carichi
9. Conservazione degli alimenti
10. Igiene personale
11. Stress lavoro correlato
12. Agenti chimici
13. Prevenzione antincendio
14. Sicurezza nei locali alloggio
15. Segnaletica di sicurezza

" Quaderno di formazione per la sicurezza sul lavoro in cucina a bordo delle navi", prodotto da Inail - Settore Navigazione in collaborazione con Confitarma, edizione settembre 2013 (formato PDF, 4.0 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " La sicurezza sul lavoro in cucina a bordo delle navi".

RTM



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

www.puntosicuro.it