PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 20 - numero 4248 di Giovedì 31 maggio 2018

La sicurezza trascurata nell'attività di catering

Cosa occorre fare per tutelare la sicurezza dei lavoratori nell'attività di catering? La sicurezza in 34 punti. Di Fausto S. Bentivenga.

SICUREZZA TRASCURATA NELL'ATTIVITA' DI CATERING

Capita molte volte di avere a che fare con settori lavorativi dove la sicurezza del lavoratore viene del tutto trascurata e si sposta su tutt'altro, come l'interesse alla qualità del servizio e l'interesse verso il cliente. Sarebbe opportuno, specialmente in questi settori, spostare l'attenzione anche sul lavoratore. Un esempio è rappresentato dall'attività di CATERING, ovvero una forma di ristorazione commerciale in forte espansione, che consiste nella distribuzione e nella somministrazione di alimenti di vario genere in luoghi diversi da quello in cui è prodotto.

Infatti il termine catering deriva dal verbo inglese "to cater" che significa "provvedere al cibo, rifornire". Le operazioni di rifornimento in massa di cibi e bevande pronte sono effettuate da apposite organizzazioni nell'ambito di comunità, compagnie di trasporto, riunioni, cerimonie e spesso anche a domicilio. Esso è un servizio indissolubilmente legato all'attività di BANQUETING, cioè di preparazione dei cibi e organizzazione di banchetti.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0505] ?#>

PERCHE' PARLARE DI SICUREZZA DEL LAVORATORE?

Quando si parla di cibo si pensa solamente alla qualità e alla sicurezza in ambito alimentate. Ma è bene avere anche un occhio di riguardo per coloro che lavorano in questo ambito. Oltre ai rischi alimentari che possono discendere dal cibo, la sicurezza dei vari operatori è un aspetto sicuramente trascurato, un problema sottovalutato e non del tutto alla luce del sole soprattutto per la "ristorazione a domicilio". La maggior parte delle volte le cerimonie e gli eventi sono svolti in luoghi non idonei né a ospitare cibi né tantomeno sicuri per gli operatori e per gli stessi clienti.

Ma, nonostante ciò, la richiesta incalzante da parte di aziende e/o privati e la necessità di lavorare porta i titolari delle varie ditte a dover accettare condizioni non del tutto salubri sia per i lavoratori, sia per il cibo e di conseguenza anche per il cliente stesso. La normativa in questione non è molto chiara, perché si limita ad obbligare da un lato l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) a dover evitare luoghi non idonei e, dall'altro lato, il titolare della ditta a mettere in atto tutte le misure preventive necessarie per evitare possibili incidenti senza badare a spese. Tutto ciò, però, è descritto in modo generico, lasciando ampio il margine di interpretazione, non tenendo per niente conto della realtà delle cose.

Da uno studio condotto da uno studente dell'Università di Pisa è emerso lo scarso interesse per la sicurezza e la scarsa percezione del rischio sia da parte dei datori di lavoro sia da parte dei lavoratori, la pesantezza del tipo di lavoro e la mancanza di lavoro regolamentare.

PER QUALE MOTIVO DEVE ESSERE CONSIDERATO RISCHIOSO?

Perché oltre ai rischi classici a cui la singola mansione lavorativa può andare incontro, si aggiungono quelli derivanti dalla mobilità e dal luogo di lavoro sempre diverso. Infatti potrebbe essere paragonato ad un cantiere temporaneo, con la differenza dei tempi perché se un cantiere dura diversi giorni, il catering invece si conclude nel 95% delle volte in meno di 24 ore. Proprio per questo può essere pericoloso per i lavoratori, perché spesso non c'è niente di programmato, ma tutto è improvvisato.

Con l'improvvisazione viene meno l'organizzazione della sicurezza e ciò fa si che non vengono per niente valutati i rischi e i pericoli sempre diversi. Il fatto che un servizio possa risolversi in così poco tempo indica, inoltre, che è un tipo di lavoro molto dinamico e veloce e ciò non lascia spazio alla razionalità. Oltre all'improvvisazione, ci sono altri aspetti da non sottovalutare come ad esempio la mancanza di un'adeguata formazione, il personale giovane e inesperto, la stagionalità del lavoro e di conseguenza la precarietà, gli orari irregolari e prolungati e molto altro ancora. Tutto ciò, unitamente alla dinamicità del lavoro, fa si che venga del tutto trascurata l'idea della sicurezza, rendendosene conto solamente quando il danno è compiuto.

COSA FARE?

Il primo passo per prevenire i possibili danni è l'organizzazione della sicurezza sulla base della valutazione dei rischi presenti sia nella sede della ditta sia sul luogo di lavoro, per poi intraprendere le giuste precauzioni ai fini della salute di tutti. Quindi occorre:

1. Redigere il Documento Valutazione Rischi (DVR), che è il documento che ha come oggetto la descrizione di tutte le fasi di lavoro, la valutazione dei rischi connessi all'attività, le attrezzature in uso e le misure di prevenzione e protezione messe in atto, e aggiornarlo in base ai rischi e pericoli dei vari luoghi;

2. Formare il personale sulla mansione e informarlo su tutti i rischi e pericoli presenti nell'attività e nei vari luoghi di lavoro

3. Effettuare corsi di formazione su: Antincendio ? Sicurezza Sul Lavoro ? Primo Soccorso ? Haccp

4. Addestrare il personale sull'uso di strumenti e macchinari

5. Effettuare la sorveglianza sanitaria

6. Dotare i lavoratori di DPI idonei alla propria mansione

7. Dotare i lavoratori di indumenti adeguati in base alle condizioni atmosferiche

8. Dotare i lavoratori di adeguati ausili meccanici, tipo carrelli a 2 o a 4 ruote, carrelli automatizzati

9. Valutare il rischio di MMC e posture incongrue e prendere le adeguate precauzioni

10. Addestrare il personale alla corretta prassi di lavoro per evitare infortuni

11. Vigilare sulla corretta prassi di lavoro

12. Nominare gli addetti al primo soccorso, antiincendio ed evacuazione

13. Ispezionare i diversi luoghi di lavoro preventivamente, ai fini della sicurezza alimentare e dei lavoratori, andando a costatare l'adeguatezza dei vari locali e dei pericoli presenti.

14. Fare un'analisi accurata del luogo dell'evento (come, dove, cosa).

15. Pianificare ogni possibilità per lo svolgimento dell'evento.

16. Chiarire la situazione in merito al rifornimento di acqua, elettricità, agli scarichi e allo smaltimento dei rifiuti.

17. Affidare a personale qualificato l'esecuzione degli allacciamenti per l'acqua e l'elettricità. 18. Prevedere adeguate infrastrutture tenendo conto della situazione meteo.

19. Per il trasporto e la logistica, usare scatole e scatoloni di trasporto adeguati e pianificare i veicoli e il materiale su ruote.

20. Rispettare gli orari di riposo dei conducenti.

21. Non oltrepassare il carico massimo consentito del veicolo.

22. Preparare il piano di emergenza: numeri di emergenza, vie di fuga, ospedale più vicino, valigetta pronto soccorso, estintore, coperta antifiamma.

23. Formare e istruire per bene il personale riguardo il luogo di lavoro

24. Collaborare con il committente nell'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi che incombono sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto

25. Effettuare l'iscrizione all'Albo nazionale dei gestori ambientali, per il corretto trasporto e smaltimenti dei rifiuti

26. Adeguare i furgoni al trasporto di bombole GPL

27. Istruire il personale sulla manipolazione e lo stoccaggio delle bombole GPL e sul corretto montaggio

28. Svolgere controlli periodici su cavi, allacciamenti, prese, spine e macchinari

29. Per manutenzioni specializzate, contattare uno specialista

30. Ridurre gli orari di lavoro prolungati e irregolari

31. Introdurre un orario di lavoro flessibile

32. Ridurre carichi di lavoro eccessivi, ridefinendo le mansioni

33. Coinvolgere i lavoratori nelle decisioni importanti

34. Migliorare la sicurezza dei lavoratori a contatto con la clientela e offrire loro una formazione per aiutarli a gestire clienti difficili e aggressivi.

Fausto Bentivenga

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it