PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 17 - numero 3640 di lunedì 19 ottobre 2015

Personale di cucina: preparare gli alimenti in sicurezza

Alcune situazione di pericolo e le misure di prevenzione da osservare per evitare infortuni sul lavoro durante la preparazione degli alimenti nelle cucine: la sicurezza di cuochi.

Pubblichiamo un estratto del manuale di SUVA " Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in imprese dell'industria alberghiera, della ristorazione, cucine di ospedali e ricoveri" che analizza alcune situazione di pericolo e le misure di prevenzione da osservare per evitare infortuni sul lavoro durante il lavoro nelle cucin.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD043] ?#>

PREPARAZIONE DELLA MERCE E CUCINA

Situazione / pericolo	**Misure di prevenzione / da osservare**
Analisi dei pericoli Pericoli nelle cucine	Eseguire periodicamente un'analisi sulla base della lista di controllo CFSL e adottare le relative misure.
Pavimenti e scarichi nel pavimento Inciampi, cadute in piano	-Prevedere rivestimenti antiscivolo. -Indossare scarpe adeguate. -Rivestire gli scarichi nel pavimento con grate di copertura antiscivolo e antiribaltamento. -Eliminare i possibili ostacoli sul pavimento.
Preparazione della carne Ferite da taglio e da punta	-Istruire il personale sulla tecnica da utilizzare. -Usare coltelli appropriati. -Nel lavorare grandi pezzi di carne indossare guanti e grembiuli antitaglio.
Affettatrici per salumi Ferite da taglio, schiacciamento Scosse elettriche	-Utilizzare solo macchine a norma e dotate dei necessari dispositivi di protezione. -Far usare la mola per affilare solo da personale competente. -Pulire le macchine solo con la spina staccata e con i guanti di protezione.
Tritacarne Schiacciamento e amputazione di arti	-Utilizzare solo macchine accompagnate da dichiarazione di conformità CE. Rispettare le indicazioni riportate nel manuale d'uso e manutenzione. -Usare sempre il premicarne.
Tritatutto (cutter) Ferite da taglio	-Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo. -Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione. -Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione.
Frullatori a immersione Ferite da taglio provocate dal rotore in movimento	Staccare la spina prima di pulire l'apparecchio
Mixer / macchine universali Lesioni provocate dal rotore in movimento	-Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo. -Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione. -Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione.

Affettatrici per il pane Ferite da taglio	Copertura sufficientemente lunga dei coltelli.
Centrifughe per insalata o verdura Schiacciamento, perdita di arti	-Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo. -Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione. -Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione.
Coltelli Ferite da punta e da taglio	-Usare impugnature ergonomiche di sicurezza. -Controllo regolare e affilatura dei coltelli. -Custodia adeguata.
Macchine tagliaverdura Ferite da taglio	-Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo. -Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione. -Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione. -Usare sempre il premiverdura.
Tavoli Tensioni muscolari e disturbi all'apparato locomotore, mal di schiena	-Adeguare il piano di lavoro alzando o abbassando le gambe del tavolo. -Fare in modo che il tavolo poggi su una base stabile. -Utilizzare gli ausili per un'altezza di taglio adeguato.
Piastre di cottura Scottature dovute al contatto con parti incandescenti	-Fare in modo che il personale sia istruito correttamente. -Applicare barre divisorie attorno alle piastre.
Piani cottura a induzione Danni alla salute a causa dell'esposizione ai campi magnetici	-Istruire e informare adeguatamente le donne incinte e tutte le persone portatrici di pacemaker o pompe per l'insulina. -Attribuire altri compiti a queste persone.
Installazioni a gas Pericolo di incendio e di esplosione, carenza di ossigeno	-Installare un rilevatore di fughe. -Manutenzione a regola d'arte. -Contrassegnare in modo chiaro il rubinetto principale del gas e chiuderlo sempre dopo il lavoro. -Rispettare le direttive sui gas liquefatti e SSIGA.
Filtri per grassi, cappa di ventilazione Causticazione in caso di pulizia, caduta dall'alto durante la manutenzione	-Garantire l'accessibilità ai filtri. -Mettere a disposizione adeguati ausili di salita. -In caso di manutenzione e riparazione usare i dispositivi di protezione (occhiali di protezione, guanti di protezione e respiratori). -Incaricare una ditta specializzata della pulizia regolare e ogni due 2 anni dei tubi di scarico per evitare il pericolo di incendio.
Gelatiere Schiacciamento, amputazione di arti	-Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE. -Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione. -Inserire correttamente l'organo rotante. -Non introdurre le mani od oggetti estranei nella bocchetta di alimentazione.
Sfogliatrici Schiacciamento, rischio di impigliamento nei punti di imbocco (cilindri, pulegge di rinvio)	-Non indossare indumenti larghi e svolazzanti (pericolo di trascinamento). -Installare un interruttore di sicurezza. -Schermare i punti di imbocco con griglie di protezione.
Forni a circolazione d'aria, steamer combinati, forni combinati Scottature, ustioni	-Chiedere il manuale d'uso e manutenzione e la dichiarazione di conformità CE del fabbricante. -Controllare regolarmente il meccanismo di chiusura sulla porta del forno. -Spiegare come aprire correttamente la porta.
Forni a microonde Scottature, cortocircuiti	-Nell'estrarre le vivande calde usare dei guanti di protezione o uno strofinaccio. -Dotare l'apparecchio di interruttore a contatto. -Non introdurre contenitori oppure oggetti metallici.
Caldaie ad alta pressione e steamer Scottature e ustioni	-Chiedere la dichiarazione di conformità CE del fabbricante. -Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione. -Il coperchio deve potersi aprire solo in assenza di pressione. -Usare tubi di scarico dell'altezza giusta.
Caldaie ribaltabili o fisse	-Chiedere la dichiarazione di conformità CE del fabbricante.

Scottature e ustioni	-Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione. -Supporto stabile. -Usare utensili appropriati. -Dare precise istruzioni sull'uso corretto.
Friggitrici Scottature, pericolo di incendio e di esplosione	-Usare l'olio da frittura giusto. Non aggiungere altro olio o cambiarlo quando l'olio è bollente. -Non collocare la macchina vicino ai rubinetti dell'acqua. -Mettere sempre la giusta quantità di olio nella friggitrice. -Smaltire correttamente l'olio usato, non lasciarlo in giro. -Farlo raffreddare prima di portarlo via. -Non spegnere mai l'apparecchio con acqua. -Tenere a portata di mano una coperta antifiamma, eventualmente un estintore portatile o prevedere un impianto di spegnimento preinstallato. -Non collocare la friggitrice vicino a tavoli o piani di lavoro per evitare che qualcosa cada all'interno e possa provocare degli schizzi.
Abbattitori di temperatura Lesioni da congelamento	-Chiedere la dichiarazione di conformità CE del fabbricante. -Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione. -Istruire bene il personale. -Osservare il regolamento relativo a queste apparecchiature.
Lavastoviglie Causticazioni provocate da detersivi o prodotti lucidanti	-Separare la zona sporca da quella pulita. -Mettere a disposizione un numero sufficiente di contenitori per i rifiuti e per lo smaltimento. -Chiedere il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità CE del fabbricante. -Istruire il personale su come sostituire il recipiente. -Quando si sostituisce il recipiente mettere gli occhiali di protezione e i guanti. -Prestare attenzione ai simboli di pericolo presenti sull'imballaggio.
Servizio lavapiatti (plonge) Ferita da punta e da taglio, scottature, lesioni alla schiena	-Non buttare i coltelli nel lavello, ma deporli in un punto ben visibile. -Far raffreddare le pentole presenti sulle piastre e solo dopo metterle a lavare. -Sollevare le pentole grandi solo da vuote e in due persone. -Ove necessario, usare i dispositivi di protezione.

N.B.: I riferimenti legislativi contenuti nel documento originale riguardano la realtà svizzera, i suggerimenti indicati sono comunque utili per tutti i lavoratori.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it