PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 20 - numero 4292 di Mercoledì 1 agosto 2018

Rischi e i pericoli nell'attività di catering e le loro conseguenze

Quali sono i rischi che corrono i lavoratori nel settore del catering? Quali sono le cause e le conseguenze? Di Fausto S. Bentivenga.

RISCHI E I PERICOLI NELL'ATTIVITA DI CATERING E LE LORO CONSEGUENZE

L'attività di CATERING è 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. 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-[EL0546] ?#>

E' considerata un'attività a basso rischio e l'attenzione è di solito spostata soprattutto sul cliente e sulla qualità del cibo e del servizio. 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". Infatti 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. Per la modalità di svolgimento dell'attività, la conoscenza dei rischi la loro percezione, le cause scatenanti e le possibili conseguenze non sono da sottovalutare. La tabella sottostante mostra un elenco dei possibili rischi e percoli in cui un lavoratore può incorrere svolgendo tale attività.

Rischi e Pericoli	**Cause**
Infortunio	urti, inciampi, scivolamenti, scottature, ferite da taglio, caduta gravi sui piedi
Correlati al luogo di lavoro	microclima, aerazione, illuminazione, umidità, impianto elettrico, agenti atmosferici (pioggia, sole, caldo, freddo, vento, neve, temporali)
Movimentazione Manuale dei Carichi	movimentazione di carichi pesanti come pentole, pile di piatti, ceste contenenti stoviglie, tavoli, sedie, ombrelloni, basi degli ombrelloni in cemento, etc

Posture incongrue	stazione eretta e statica per periodi prolungati, posizioni assunte durante il servizio ai tavoli che va a influire sul rachide.
Rischio Chimico	prodotti per il lavaggio, esposizione ad agenti chimici durante l'uso di cucine e forni a gas per la cottura dei cibi come l'emissione di fumi, gas e vapori di combustione
Rischio Biologico	contatto con prodotti di origine alimentare parzialmente deteriorati, proliferazione di agenti biologici nelle cucine a causa di condizioni di pulizia non perfette, ferite alle mani dovute alla lavorazione del cibo (esempio spina di pesce sotto pelle)
Rischio Incendio	bruciatori e fiamme libere
Rischio Esplosione	bombole GPL
Rumore	musica ad alto volume, chiacchierio degli invitati, macchinari in cucina in movimento (lavastoviglie)
Rischi Psico ? Sociali	contatto con i clienti, aggressione, stress lavoro correlato, turni di lavoro in ore serali, notturne e nei fine settimana, discriminazione verso le donne e gli stranieri
Rischi Interferenziali	interazione con lavoratori di altre società, lavoro eseguito in luoghi non conosciuti
Conservazione scorretta di cibi e bevande	scarse condizioni di igiene, mancanza o guasto di frigoriferi, luoghi non idonei, trasporto in mezzi non idonei e non autorizzati

LE MALATTIE PROFESSIONALI CORRELATE

Oltre agli infortuni, causati da un evento traumatico come le fratture e contusioni, tagli, ustioni e bruciature, le malattie professionali predominano in questo settore. Interessano maggiormente l'apparato muscolo-scheletrico, ma non solo. Tali malattie sono state riconosciute dal Ministero del lavoro e suddivise in base alla probabilità che determinate azioni possano causare dei danni a lungo termine. Nella lista 1 del Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 10 giugno del 2014 troviamo l'elenco aggiornato delle malattie per le quali è obbligatoria la denuncia ai sensi dell'art. 139 del D.P.R. 1124 del 30/06/65. Tali patologie sono a loro volta suddivise in base al tipo di esposizione e alla lavorazione. La tabella di seguito mostra l'elenco.

CAUSA	**MALATTIA**
RUMORE	? IPOACUSIA PERCETTIVA BILATERALE
MMC	? SPONDILODISCOPATIE DEL TRATTO LOMBARE ? ERNIA DISCALE LOMBARE
MICROTRAUMI E POSTURE INCONGRUE A CARICO DEGLI ARTI SUPERIORI PER ATTIVITÀ ESEGUITE CON RITMI CONTINUI E RIPETITIVI PER ALMENO LA METÀ	? SINDROME DA SOVRACCARICO BIOMECCANICO DELLA SPALLA: - tendinite del sovraspinoso (o tendinite cuffia rotatori) - tendinite capolungo bicipite - tenidinite calcifica (MORBO DI DUPLAY)

DEL TEMPO DEL TURNO LAVORATIVO	- borsite ? SINDROME DA SOVRACCARICO BIOMECCANICO DEL GOMITO - epicondilite - epitrocleite - borsite olecranica ? SINDROME DA SOVRACCARICO BIOMECCANICO POLSO MANO - tendiniti flessori/estensori (polso-dita) - sindrome di De Quervain - dito a scatto ? SINDROME DEL TUNNEL CARPALE
MICROTRAUMI E POSTURE INCONGRUE A CARICO DEL GINOCCHIO PER ATTIVITÀ ESEGUITE CON CONTINUITÀ DURANTE IL TURNO LAVORATIVO	? BORSITE ? TENDINOPATIA DEL QUADRICIPITE FEMORALE ? MENISCOPATIA DEGENERATIVA
RADIAZIONI SOLARI	? CHERATOSI ATTINICHE
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI	? TUMORE DELLA CUTE ? TUMORE DEL POLMONE ? TUMORE DELLA VESCICA

Fausto S. Bentivenga

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it