PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 9 - numero 1669 di mercoledì 14 marzo 2007

Sicurezza in cucina

Disponibili on line due liste di controllo per il settore alberghiero e della ristorazione.

Pubblicità

Spazi ristretti, mancanza di tempo e ritmi di lavoro frenetici, scarsa formazione: sono spesso gli "ingredienti" degli infortuni nelle cucine di ristoranti e alberghi.

Per supportare i datori di lavoro e i responsabili della sicurezza nell'individuare le situazioni di rischio e nel predisporre le relative azioni correttive, la Suva, istituto svizzero di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, ha realizzato due liste di controllo.

Le check list, consultabili on line, sono relative rispettivamente alla sicurezza in cucina e all'uso dei coltelli.

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

Nella prima lista sono presi in esame i seguenti argomenti: pavimenti, impianti e apparecchi elettrici, dispositivi di protezione individuale, sicurezza con pentole, coperchi, ergonomia, organizzazione. Una sezione specifica considera alcuni aspetti sui quali è bene che i formatori pongano l'accento durante l'addestramento dei lavoratori (es. utilizzo della coperta antifiamma per spegnere un incendio provocato da una friggitrice, indicazioni per evitare i pericoli di inciampo e scivolamento).

La seconda lista si concentra invece sul coretto uso e sulla custodia dei coltelli in cucina, dal momento che nel settore alberghiero e della ristorazione questi strumenti sono tra le principali cause di infortunio; in Svizzera, ad esempio, nei sopraccitati settori il 35% degli infortuni avviene con strumenti da taglio.

Le liste di controllo, benché contengano riferimenti alla legislazione svizzera, possono essere tuttavia un utile strumento di lavoro, nell'ambito della valutazione dei rischi, anche nella realtà lavorativa italiana.

Lista di controllo: Cucina
Lista di controllo: Coltelli in cucina

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.