PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4020 di martedì 30 maggio 2017

Strutture turistico-ricettive: la sicurezza degli addetti alle cucine

Una lista di controllo si sofferma sulla compilazione delle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive. Focus sui rischi e sulle misure di prevenzione per gli addetti alle cucine.

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

Firenze, 30 Mag ? Benché sia evidente l'importanza per l'economia italiana del **comparto turistico alberghiero**, non sono molti nel nostro paese i documenti che affrontano il tema della salute e sicurezza nelle strutture alberghiere per i tanti lavoratori che ci operano.

Per questo motivo torniamo oggi a parlare di una **lista di controllo**, prodotta dall' Azienda USL 10 Firenze, che permette di analizzare la sicurezza delle strutture ricettive in termini organizzativi, dal punto di vista dei requisiti tecnici di igiene e sicurezza richiesti dalla normativa e con esplicito riferimento all'elaborazione di procedure standardizzate per la **valutazione dei rischi**.

Stiamo parlando della "**Lista di controllo per la compilazione delle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive**", un documento che si sofferma anche sui rischi derivanti dalle mansioni lavorative tipiche del settore alberghiero.

Dopo aver parlato in un precedente articolo dei rischi e delle misure di prevenzione per gli addetti ai piani, oggi ci soffermiamo sulla s**icurezza degli addetti alla cucina**, lavoratori incaricati della preparazione e del servizio dei pasti,

Riguardo a questa tipologia di lavoratori, la lista di controllo chiede innanzitutto di verificare che i **pavimenti** siano antiscivolo e adeguati alle condizioni lavorative. Infatti per migliorare la prevenzione dei tanti infortuni per cadute in piano, i pavimenti del locale "devono avere caratteristiche antiscivolo in considerazione della possibilità molto frequente di caduta di acqua e sostanze scivolose (olio da cucina, ecc.)".

Veniamo ai rischi derivanti dall'**utilizzo di attrezzature da cucina**.

Il documento indica che, riguardo ai requisiti di sicurezza generali, tutte le attrezzature di lavoro, quali tritacarne, affettatrice, impastatrice, frullatori, segaossa, pelapatate, tritaverdura devono essere oggetto di valutazione dei rischi.

Altre indicazioni:

- "usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE;

- in albergo devono essere presenti i manuali d'uso e manutenzione di tutte le attrezzature presenti e devono essere rispettate le indicazioni in esso contenute";

- deve essere verificato regolarmente il funzionamento dei dispositivi di protezione".

La lista si sofferma in particolare su alcuni strumenti di lavoro chiedendo di verificarne la sicurezza, la conformità normativa e riportando alcune indicazioni per la prevenzione.

Ad esempio si segnala che il **tritacarne** con apertura di carico o di imbocco di diametro fino a 56 mm "deve possedere le seguenti caratteristiche:

a) l'altezza effettiva del collo di alimentazione non inferiore a 110 millimetri;

b) il collo di alimentazione, che va considerato quale organo di protezione in quanto impedisce di fatto l'accessibilità agli organi lavoratori in movimento, è fisso e solidale con il corpo del tritacarne".

Mentre il tritacarne con apertura di carico o di imbocco con diametro superiore ai 56 millimetri "deve possedere le seguenti caratteristiche:

a) l'altezza effettiva del collo di alimentazione non inferiore ai 110 mm;

b) è solidale con il corpo del tritacarne;

c) il collo di alimentazione è munito di protezione inamovibile;

d) uno o più fori ai quali si possa circoscrivere un cerchio di diametro non superiore a 56 mm;

e) è concepito in modo che la distanza dal suo spigolo inferiore alla tramoggia, impedisca il contatto con la coclea (tale distanza, in ogni caso, non dovrà risultare superiore a 45 mm);

f) il diametro interno della protezione risulta non inferiore al valore di 1,5 volte il diametro massimo del collo di alimentazione".

Dopo aver presentato un'immagine esemplificativa dei dispositivi di sicurezza dell'**affettatrice**, il documento si sofferma sull'**impastatrice** e indica che "le impastatrici utilizzate sia per la lavorazione della carne macinata che per la preparazione dell'impasto della pasta devono essere provviste di un riparo amovibile atto ad impedire il contatto delle mani del lavoratore con gli organi lavoratori. Detta protezione amovibile deve essere provvista di un dispositivo di blocco collegato con gli organi di messa in moto e di movimento della macchina".

Il documento si sofferma poi sulla **caldaia** (i dispositivi di sicurezza di pentole ribaltabili, bagnomaria, steamer devono essere controllati periodicamente) e sulla **friggitrice**.

Riguardo a quest'ultima si indica che in prossimità della friggitrice deve essere presente una coperta antifiamma "abbastanza grande da coprire tutta la persona (minimo 180 x 120 cm.)".

Riportiamo infine alcune indicazioni relative a:

- **coltelli**: i coltelli presenti in cucina devono soddisfare i principi ergonomici (ad es. impugnatura ergonomica) e dopo l'affilatura si deve controllare lo spessore della lama. In particolare "al momento dell'acquisto deve essere presa in considerazione la conformazione dell'impugnatura per evitare che la mano scivoli sulla lama". E un coltello è "considerato troppo appuntito quando la larghezza della lama, misurata a partire da 15 mm dalla punta, è inferiore a 8 mm";

- **cella frigorifera**: "le porte devono potersi aprire sempre dall'interno. Deve essere installato un sistema di allarme collegato con l'impianto di allarme generale";

- **cappa aspirante**: "la cappa aspirante deve essere pulita regolarmente per farla lavorare con la massima efficienza. La pulizia della cappa aspirante consente di eliminare i grassi carichi di fumi e vapori dalle zone di cottura, contribuendo a regolare la temperatura della cucina e mantenere la sua atmosfera igienicamente integra. Le zone che non vengono pulite possono facilmente diventare un rischio di incendio e mettono a forte rischio l'igiene, con conseguenti odori sgradevoli, incremento di presenza di parassiti e rischi per l'efficienza meccanica";

- **forno**: "i piani di appoggio interni devono essere conformati in maniera tale da consentire una movimentazione sicura. Devono essere previste delle tecniche di movimentazione adeguate con successiva azione di informazione e formazione degli addetti".

Rimandando alla lettura integrale del documento, concludiamo segnalando che la lista di controllo si sofferma anche sui dispositivi di protezione per gli operatori e sulla sicurezza degli addetti alla lavanderia/stireria e dei lavoratori degli uffici e della portineria.

Azienda USL 10 Firenze, " Lista di controllo per la compilazione delle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive", a cura del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL 10 Firenze (formato PDF, 592 kB).

RTM

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.
