

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 14 - numero 2876 di martedì 12 giugno 2012

Valutazione e riduzione dei rischi in cucine, pasticcerie e paninoteche

Informazioni per la prevenzione dei rischi nelle cucine di pubblici esercizi e laboratori alimentari, nella produzione di pasticceria e nella preparazione di panini. I principali rischi, gli interventi e le procedure per ridurre i rischi.

Varese, 12 Giu ? Sul sito dell' Organismo Paritetico Provinciale (OPP) della Provincia di Varese sono stati pubblicati una serie di inserti, di **schede tecniche** relative all'analisi dei rischi e delle misure di prevenzione in diverse attività lavorative.

Alcune di questi inserti si occupano di attività connesse alla **preparazione alimentare**, con riferimento in particolare ai rischi nelle cucine di pubblici esercizi e laboratori alimentari, ai rischi nella produzione di pasticceria e ai rischi nella preparazione di panini.

Invitandovi alla lettura diretta delle schede (ricche di informazioni anche sulla normativa, sui dispositivi di protezione individuali e sulla formazione dei lavoratori), come PuntoSicuro ci soffermiamo su quanto riportato in merito ai rischi e alle misure di prevenzione.

Pubblicità

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

Rischi in cucina

L'inserto dal titolo "**Rischi in cucina**" ricorda che spesso "ritmi di lavoro frenetici in spazi limitati e scarsa attenzione rivolta alla formazione e all'uso di dispositivi di protezione contribuiscono ad accrescere il numero di infortuni all'interno delle cucine di pubblici esercizi e laboratori alimentari".

Infortuni che nel settore ristorazione-alberghi, come riportano i dati dell'Inail, sono ancora molti e riguardano specialmente i ristoranti. Infatti "un infortunio su tre avviene nei ristoranti (seguono mense, alberghi, bar, villaggi turistici e campeggi) e le cause più frequenti sono scivolamenti, movimenti bruschi o uso improprio di utensili e attrezzature, che possono provocare gravi danni alla colonna vertebrale, alle caviglie o alle mani".

In particolare i **cuochi** "rientrano tra le categorie di lavoratori maggiormente colpiti da incidenti sui luoghi di lavoro, seguiti da camerieri, inservienti, baristi, rosticciari e pizzaioli".

Vediamo alcune indicazioni relative alle **modalità di riduzione dei rischi**:

-rischio da urti, caduta e scivolamento (ad esempio con riferimento alla presenza di oggetti fuori posto, pavimenti scivolosi o danneggiati e all'uso di scarpe non adatte): "garantire ordine negli ambienti di lavoro; evitare la presenza di cavi di alimentazione lungo i passaggi; garantire un'adeguata illuminazione; controllare regolarmente che i pavimenti non siano danneggiati; dotare il lavoratore di calzature idonee";

-rischio da taglio (ad esempio per utilizzo scorretto di affettatrici, tritacarne, taglia cotolette, sega ossi, coltelli, strumenti per spellare, e per grattare): "verificare costantemente lo stato di funzionalità e l'igiene di macchine, strumenti e attrezzature; dotare il lavoratore di guanti antitaglio;

-rischio da ustione (utilizzo scorretto di forni elettrici, a microonde, macchine bar): dotare il lavoratore di guanti anticalore;

-rischio microclimatico (accesso o permanenza non idonea in ambienti umidi, eccessivamente caldi o freddi): avere porte apribili dall'interno ("in caso di porte scorrevoli garantire la presenza di altre porte a battenti"); celle frigorifere provviste di illuminazione di emergenza e "di un impianto di allarme azionabile all'interno della cella e percepibile all'esterno; dotare il

lavoratori scarpe antiscivolo, guanti, giacche termiche";

-rischio movimentazione manuale dei carichi (movimenti inidonei in fase di carico/scarico e stoccaggio merci): "migliorare le condizioni ergonomiche negli ambienti di lavoro e informare il lavoratore";

-rischio chimico (uso non corretto dei prodotti chimici durante le operazioni di sanificazione di locali e attrezzature): sostituire i prodotti pericolosi e dotare il lavoratore di guanti, mascherina, occhiali protettivi".

Rischi nella produzione di pasticceria

Nella scheda tecnica "**Rischi nella produzione di pasticceria**" si indica che l'attività del pasticcere prevede "la produzione dei prodotti dolciari, dalla preparazione della materia prima, alla finitura del prodotto con glasse e guarnizioni".

Leattività principali riguardano dunque la preparazione impasti, la cottura prodotti, la farcitura (di torte, pasticcini, ecc.), la guarnizione dei dolci e la vendita dei prodotti dolciari.

Rimandandovi alla lettura della scheda per i principali fattori di rischio rilevati, passiamo direttamente ai possibili

interventi/disposizioni/procedure per ridurre i rischi:

- "mantenere il pavimento della sala e degli altri spazi comuni asciutto e pulito, al fine di contenere gli episodi di scivolamento;
- prevedere adeguati turni di riposo, in considerazione all'alterazione dei ritmi sonno-veglia dovuti al lavoro notturno;
- verificare che le attività non vengano svolte in condizioni di stress in maniera costante; in particolare prevedere personale di riserva per coprire le eventuali assenze dovute a ferie, malattie, periodi di punta, ecc... e attuare le misure tecnico organizzative necessarie per evitare la ripetitività e la monotonia delle attività, stabilendo pause, turnazioni con altre mansioni che consentano un cambio della posizione, ecc...;
- assicurarsi che durante la movimentazione dei carichi e durante le operazioni di tiro e spingi dei carrelli, i mezzi di movimentazione siano provvisti di idonee attrezzatura di presa;
- per le attività di movimentazione manuale, verificare l'indice del rischio calcolato (ad es. secondo il metodo NIOSH);
- effettuare la sorveglianza sanitaria preventiva dei lavoratori con periodicità annuale oppure con periodicità stabilita di volta in volta dal medico, mirata al rischio specifico, quali esposizione a polveri di farina ed handicap di lavoro notturno;
- segregare le lavorazioni a rischio di diffusione delle polveri nell'ambiente di lavoro in locali separati, in modo da ridurre il numero degli esposti;
- per ridurre il rischio di diffusione di polveri sottili, predisporre sistemi di aspirazione localizzata oppure idonei sistemi di ventilazione dei locali evitando che i lavoratori siano investiti dal flusso;
- dotare le macchine di idoneo impianto di aspirazione delle polveri ed assicurare che tali dispositivi siano attivi durante le lavorazioni;
- dotare gli impianti di aspirazione di idonei sistemi di filtrazione delle polveri, verificando periodicamente la loro efficacia;
- garantire idoneo ricambio d'aria dei locali di lavoro;
- effettuare la manutenzione periodica delle macchine/attrezzature e verificare l'efficienza dei relativi dispositivi di sicurezza, nonché la conservazione del manuale d'uso e di manutenzione in luogo noto e facilmente accessibile;
- verificare la presenza dei dispositivi di sicurezza delle macchine utilizzate (tali da garantire segregazione degli organi in movimento e attivazione del moto esclusivamente per volontà dell'operatore);
- vietare l'uso di indumenti che possono impigliarsi, bracciali, orologi, anelli, catenine ed altri oggetti metallici
- tenere i capelli lunghi raccolti e fermi, dietro la nuca;
- utilizzare guanti e prese da forno per prelevare o spostare prodotti caldi;
- vietare la regolazione e la manutenzione degli organi di trasmissione a macchina in movimento
- pulire periodicamente l'area circostante le macchine, corrispondente al posto di lavoro e rimuovere eventuale materiale depositato, al fine di evitare scivolamenti;
- utilizzare dispositivi di protezione come calzature con suola antiscivolo per evitare scivolamenti;
- controllare e verificare che i percorsi lavorativi siano integri ed agibili (pavimenti non ingombri, segnalazioni di eventuali punti pericolosi, ecc.)
- prevedere una temperatura dei locali adeguata all'organismo umano, nonché aria salubre in quantità sufficiente, mediante l'installazione di idonei sistemi di ventilazione;
- evitare che i flussi d'aria degli impianti di ventilazione/condizionamento investano gli operatori;
- verificare la presenza di un impianto elettrico certificato e conforme alle norme CEI e dotato di comandi di emergenza, tali da garantire rapidamente l'interruzione dell'alimentazione elettrica in caso di emergenza;
- verificare con periodicità almeno biennale i sistemi di sicurezza elettrica e l'impianto di messa a terra;
- verificare che le macchine e le attrezzature utilizzate siano in possesso di marchi IMQ o certificazioni equivalenti o marcatura CE;
- adottare le misure di prevenzione incendi previste dalla normativa, provvedendo se necessario all'ottenimento del Certificato di Prevenzione Incendi (CPI) da parte dei Vigili del Fuoco;

- predisporre un numero adeguato di estintori portatili in posizioni ben segnalate e facilmente raggiungibili;
- garantire che l'impianto antincendio sia sottoposto a regolare manutenzione e che gli estintori vengano controllati da ditta specializzata ogni sei mesi;
- verificare che le apparecchiature elettriche abbiano un grado di protezione minimo di un IP55;
- predisporre tutti gli interventi tecnici, organizzativi e procedurali concretamente attuabili al fine di ridurre al minimo gli eventuali rischi derivanti dall'esposizione al rumore;
- verificare l'uso sistematico dei D.P.I. da parte di tutto il personale operante".

Rischi nella preparazione di panini

Infine riportiamo brevemente qualche informazione relativa alla scheda tecnica "**Rischi addetto preparazione panini**", scheda che ci ricorda che l'attività di addetto preparazione panini "consiste, in generale, nella produzione e farcitura dei panini che vengono poi serviti ai clienti".

Tra le attività di tali addetti c'è anche la gestione delle scorte alimentari, la pulizia degli ambienti di lavoro, delle macchine e delle attrezzature utilizzate e l'eliminazione degli scarti tramite raccolta differenziata.

Rimandandovi alla lettura sulla scheda delle indicazioni per la riduzione dei rischi, concludiamo elencando i **principali rischi** per questi lavoratori:

- "Scivolamento e cadute a livello;
- Ferite da taglio alle mani;
- Ustioni (per contatto con superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi);
- Elettrocuzione (contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati)".

Enti bilaterali della provincia di Varese, Organismo Paritetico Provinciale, "**Rischi in cucina**", (formato PDF, 81 kB).

Enti bilaterali della provincia di Varese, Organismo Paritetico Provinciale, "**Rischi nella produzione di pasticceria**", scheda tecnica a cura del Dott. Mauro Scartazza - Consulente Salute Sicurezza e Igiene degli Alimenti (formato PDF, 275 kB).

Enti bilaterali della provincia di Varese, Organismo Paritetico Provinciale, "**Rischi addetto preparazione panini**" (formato PDF, 110 kB).

RTM



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

www.puntosicuro.it