

Imparare dagli errori: gli incidenti nel settore della ristorazione

Esempi di infortuni professionali dei lavoratori nel settore della ristorazione. Gli incidenti che avvengono nelle cucine in relazione all'utilizzo di attrezzature e al rischio elettrico. I suggerimenti per l'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro.

Brescia, 17 Ott ? La stagione estiva ha visto, come ogni anno, un deciso incremento, dovuto al flusso turistico, delle attività nel **settore della ristorazione**. Tuttavia non sono solo aumentate le attività e gli occupati, ma si sono moltiplicate anche le possibilità di infortuni e malattie professionali dovuti ai tanti rischi presenti nel settore, con particolare riferimento ai rischi correlati al lavoro in cucina.

Per questo motivo con "Imparare dagli errori", la rubrica di PuntoSicuro dedicata al racconto degli infortuni professionali, ci soffermiamo oggi su alcuni degli infortuni avvenuti nel **settore della ristorazione** cercando di proporre anche qualche utile indicazione per la prevenzione.

Anche in questo caso le dinamiche infortunistiche presentate sono tratte dalle schede dell'archivio di INFOR.MO., strumento per l'analisi qualitativa dei casi di infortunio collegato al sistema di sorveglianza degli infortuni mortali e gravi.

Questi i due argomenti affrontati nell'articolo:

- Gli incidenti nel settore della ristorazione
- Prevenire gli infortuni con le attrezzature di lavoro

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0550] ?#>

Gli incidenti nel settore della ristorazione

Nel **primo caso** l'infortunio si è verificato all'interno della cucina di un ristorante durante l'utilizzo di un robot professionale multiuso ed in particolare nell'uso dell'accessorio per **tritare la carne**.

Presumibilmente l'accessorio era rotto e mancante della parte superiore, "dove è presente il recipiente ed il tubo sottostante che porta il macinato alla lama tritatrice. Durante l'utilizzo dell'accessorio l'esposizione della lama, vista la rottura del pezzo, provocava il contatto della stessa con la mano dell'operatore che subiva un'amputazione all'indice della mano destra".

Inoltre il lavoratore non risultava formato e il documento di valutazione dei rischi era carente nella parte riguardante l'attrezzatura di lavoro.

Al di là delle carenze in materia di formazione e valutazione, il **fattore causale** nella scheda rilevato è l'uso di un accessorio tritacarne con protezioni rotte.

Anche il **secondo caso** riguarda un infortunio avvenuto in cucina, in questo caso in relazione al **rischio elettrico**.

Una lavoratrice porta nella cucina del ristorante, dove lavora, una radio: all'atto di abbassare il volume tocca involontariamente la presa *phones*, in quel momento prende una forte scossa elettrica riportando lesioni alla mano destra.

In seguito è stato accertato che nella presa *phones*, per l'installazione della cuffia, era presente una tensione da 230V.

Chiaramente il **fattore causale** segnalato è il "malfunzionamento della presa phones della radio".

Infine il **terzo caso** riguarda un lavoratore con mansione di **cuoco** all'interno dei locali cucina di un ristorante.

Mentre il cuoco trita un pezzo di mozzarella con un tritacarne, nell'atto di spingerlo all'interno dello stesso senza utilizzare lo spingipezzo, il suo dito della mano destra viene a contatto con gli organi lavoratori della macchina. Contatto che gli provoca l'amputazione della falange distale.

Anche in questo caso il **fattore causale** è chiaro: l'infortunato "non utilizza lo spingipezzo per tritare la mozzarella".

Prevenire gli infortuni con le attrezzature di lavoro

Per avere qualche utile suggerimento in relazione ai due casi di infortunio avvenuti nell'uso delle attrezzature di cucina possiamo fare riferimento al documento " Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in imprese dell'industria alberghiera, della ristorazione, cucine di ospedali e ricoveri" prodotto in Svizzera dalla Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL).



Riportiamo alcune delle tante indicazioni presenti relative all'utilizzo in sicurezza delle **attrezzature di cucina**:

- **Preparazione della carne**

- ◆ istruire il personale sulla tecnica da utilizzare;
- ◆ usare coltelli appropriati;
- ◆ nel lavorare grandi pezzi di carne indossare guanti e grembiuli antitaglio;

- **Affettatrici per salumi**

- ◆ 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**

- ◆ 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)**

- ◆ 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**

- ◆ staccare la spina prima di pulire l'apparecchio

- **Mixer / macchine universali**

- ◆ 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**

- ◆ copertura sufficientemente lunga dei coltelli;

- **Centrifughe per insalata o verdura**

- ◆ 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**

- ◆ usare impugnature ergonomiche di sicurezza;
- ◆ controllo regolare e affilatura dei coltelli;
- ◆ custodia adeguata;

- **Macchine tagliaverdura**

- ◆ 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;
- **Friggitrici**
 - ◆ 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 antifiama, 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.

Rimandiamo, infine, alla lettura integrale del documento della Commissione Federale elvetica che riporta anche utili indicazioni su altre attrezzature e altri rischi, come ad esempio il rischio elettrico.

Tiziano Menduto

Sito web di INFOR.MO.: nell'articolo abbiamo presentato le schede numero **3693**, **5806** e **8411** (archivio incidenti 2002/2015).



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

www.puntosicuro.it