PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4572 di Giovedì 31 ottobre 2019

Imparare dagli errori: quando ci si infortuna nelle pulizie di un ristorante

Esempi di infortuni dei lavoratori nel settore della ristorazione. Infortuni avvenuti in attività di pulizia e di manutenzione: la pulizia del pozzetto di raccolta acque nei servizi igienici, la caduta da una scala e la disostruzione di un lavandino.

Brescia, 31 Ott ? La cucina e gli ambienti adibiti alla **ristorazione** sono luoghi di lavoro ricchi di insidie legate non solo alla presenza di particolari attrezzature, ma anche ad alcune attività che presentano diversi rischi per gli operatori, come le **attività di pulizia**.

E per segnalare alcuni degli infortuni che avvengono durante le pulizie nel settore della ristorazione riprendiamo il nostro viaggio attraverso gli infortuni in questi ambienti con una nuova puntata di "**Imparare dagli errori**", la rubrica di PuntoSicuro dedicata al racconto degli infortuni professionali.

Come sempre 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 e nelle attività di pulizia
- Prevenire gli infortuni nell'industria alberghiera e della ristorazione

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CSA109] ?#>

Gli incidenti nel settore della ristorazione e nelle attività di pulizia

Nel **primo caso** un lavoratore, socio accomandatario dell'attività di ristorazione, deve procedere alla pulizia del **pozzetto di raccolta acque** nei servizi igienici del locale, tramite l'utilizzo di **prodotti disgorganti**.

Una volta versato il disgorgante nel pozzetto avviene una violenta reazione chimica (presumibilmente tra il prodotto stesso e dell'acqua ancora presente) che fa schizzare il composto al di fuori del pozzetto stesso, investendo l'infortunato e provocandogli

ustioni chimiche di II e III grado al volto e sul collo.

Il **fattore causale** rilevato è relativo all'utilizzo di prodotti chimici senza alcuna protezione e precauzione.

Il **secondo caso** riguarda invece uno degli infortuni più comuni nei luoghi di lavoro, le **cadute**.

Una lavoratrice, addetta alle **pulizie in un ristorante**, deve effettuare le pulizie della sala ristorazione.

Mentre sta effettuando la pulizia delle lampade a parete, a circa 2,2 mt dal pavimento, per mezzo di una scala doppia del tipo a 'libro', durante la discesa dalla stessa improvvisamente cade sul pavimento da un'altezza di circa 1,5 mt. La caduta provoca la frattura per-trocanterica femorale destra.

Il **fattore causale** in questo caso è la perdita di equilibro durante la discesa dalla scala a libretto.

Infine un **terzo caso** che non riguarda, in senso stretto, le attività di pulizia, ma un'**attività di disostruzione di un lavandino** da parte di un cameriere di sala di un ristorante.

Un cameriere di sala sta effettuando la disostruzione del lavandino del banco bar con soda caustica concentrata in acqua bollente. A causa di un improvviso reflusso d'aria verificatosi nella tubazione il cameriere viene investito agli occhi da schizzi della soluzione caustica.

Viene ricoverato in un pronto soccorso e subito trasferito presso il reparto oculistico di un ospedale. Malgrado tutti i tentativi terapeutici praticati le gravi ustioni da alcali gli causano la perdita della vista. L'infortunato decede inoltre alcuni mesi dopo per carcinoma al colon. La consulenza medica presentata dalla vedova non esclude l'ipotesi di un rapporto di causalità tra l'evento infortunistico e la grave crisi depressiva seguita con l'instaurarsi della fatale malattia. Il lavoratore non era stato formato/informato.

Al di là della carenza di formazione del lavoratore, riprendiamo i **fattori causali** rilevate nella scheda di Infor.mo.:

- "il lavoratore non indossava occhiali di sicurezza o schermo facciale;
- pulizia lavandino con soda caustica non corretta".

Prevenire gli infortuni nell'industria alberghiera e della ristorazione

Come nella precedente puntata, dedicata agli infortuni nel settore della ristorazione*, prendiamo alcuni spunti generali per la prevenzione in questi luoghi di lavoro con 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 dal documento alcune indicazioni relative all'utilizzo in sicurezza dei **prodotti chimici e tossici**. Per evitare danni alla salute, rischi di incendio ed esplosione e danni ambientali sono riportate le seguenti **misure di prevenzione**:

- **stoccaggio e manipolazione di prodotti chimici**:
  - "tenere i prodotti negli imballaggi originali.
  - tenere a portata di mano le schede di sicurezza. Se un prodotto viene fornito senza, chiederla al produttore.
  - collocare le istruzioni di lavoro direttamente sul luogo di lavoro.
  - istruire le persone e fornire DPI adeguati.
  - stoccare correttamente i prodotti chimici. evitare il contatto tra prodotti incompatibili. tenerli lontani dagli alimenti.
  - conservare i liquidi nelle vasche di raccolta.
  - mettere sotto chiave i prodotti chimici pericolosi.
- **reazione di prodotti chimici pericolosi**:
  - rispettare le indicazioni di stoccaggio riportate sull'etichetta e nella scheda di sicurezza.
- **pericolo di incendio ed esplosione di sostanze solide, liquide e gassose**:
  - osservare le disposizioni di stoccaggio per i liquidi facilmente infiammabili e i gas a causa del pericolo di incendio ed esplosione".

Rimandando anche alla lettura dei tanti articoli dedicati dal nostro giornale all'uso in sicurezza delle scale portatili, riportiamo, in conclusione, alcune altre **indicazioni generali** per la sicurezza dei lavoratori:

- **pavimenti** (lesioni dovute a scivolamento, inciampo e caduta a causa di rivestimento staccato o rialzato; superficie sporca e/o bagnata; dislivelli):
  - applicare un rivestimento antiscivolo.
  - far riparare subito da uno specialista i rivestimenti difettosi.
  - tenere i pavimenti puliti e asciutti.
  - prevedere adeguate barriere antisporco.
  - eliminare i dislivelli montando una rampa leggermente inclinata (massimo 5%).
  - segnalare in modo chiaro e visibile i gradini che non si possono evitare.
  - posizionare dei cartelli di pericolo.
- **ingressi e vie di passaggio nel ristorante/hotel** (caduta in piano, inciampo, scivolamento su ghiaccio, bagnato e neve):
  - stabilire un programma per le pulizie (chi fa cosa e quando).
  - informare il personale di servizio.
  - mettere a disposizione attrezzature adeguate: pala o scopa per rimuovere la neve, segatura o sale per il ghiaccio.
- **pulizia di pavimenti e superfici varie** (Caduta in piano, inciampo, scivolamento su pavimenti bagnati o sporchi, allergia, intossicazione, causticazione a causa di detersivi):
  - pulire i pavimenti regolarmente.
  - pulire le superfici per settori e collocare i cartelli di pericolo.
  - collocare le schede di sicurezza in posizione centrale.
  - fornire i dispositivi di protezione (guanti e occhiali di protezione).
  - conservare i detersivi negli imballaggi originali.

Tiziano Menduto

Sito web di INFOR.MO.: nell'articolo abbiamo presentato le schede numero **4617**, **4945** e **5508** (archivio incidenti 2002/2015).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it