PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 10 - numero 2044 di mercoledì 05 novembre 2008

# Rischi e sicurezza nelle cucine a bordo delle navi

***In relazione al totale degli infortuni che avvengono sulle navi passeggeri, ben il 26,7% avviene negli ambienti della ristorazione e dei servizi complementari. Un documento dell'Ipsema per la prevenzione degli incidenti di lavoro.***

Pubblicità

Le attività che si svolgono in cucina non sono solo una grande fonte di incidenti tra le pareti domestiche (in Italia il 65% degli infortuni domestici avviene in cucina), ma anche una fonte rilevante di incidenti nei luoghi di lavoro.
Se pensiamo poi ad ambienti come le navi - dove ai pericoli classici delle cucine si aggiungono i pericoli del mare e le difficoltà dovute ai movimenti del pavimento - si capisce perché sul totale degli infortuni che avvengono sulle navi, il 26,7% sulle navi passeggeri e l'11,8% sulle navi da carico avvenga proprio negli ambienti della ristorazione e dei servizi complementari.

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

Per questo motivo l'Ipsema, Istituto di previdenza per il settore marittimo, in collaborazione con 'forMare', polo nazionale di formazione per lo shipping, istituito da Confitarma, ha realizzato il "**Quaderno di formazione per la sicurezza in cucina a bordo delle navi**".
Una pubblicazione, pratica e di semplice lettura, che si inserisce in una serie di iniziative editoriali che l'Ipsema intende promuovere con il fine di sensibilizzare tutti i soggetti istituzionali deputati alla prevenzione degli incidenti sul lavoro. Specialmente in un lavoro, quello sulle navi, in cui le componenti umane, tecniche, ambientali devono integrarsi in un'organizzazione precisa che contempli anche la prevenzione dei rischi.

I temi che affronta il documento, composto di 95 pagine, sono:

- il rapporto tra salute e lavoro;

- la tutela legislativa: in particolare si fa riferimento al Decreto legislativo n. 271 del 1999 relativo "All'adeguamento della normativa di sicurezza e salute dei lavoratori marittimi a bordo delle navi mercantili e da pesca nazionali, a norma della legge 31.12.1988 n. 485". Secondo questo decreto lo "sviluppo della sicurezza in un ambiente di lavoro è un progetto collettivo e costante dove tutti i soggetti sono responsabilizzati nella costruzione della sicurezza e dove è fondamentale la presenza di una organizzazione bene definita, con compiti e obiettivi precisi". In questo capitolo si affronta anche il "sistema delle ispezioni";

- la valutazione dei rischi: con particolare riferimento ai pericoli specifici, al procedimento logico della valutazione, alle misure tecniche, organizzative e procedurali e alla sorveglianza sanitaria;

- i soggetti della prevenzione;

- gli elementi di rischio in cucina e la prevenzione: si fa riferimento alla prevenzione infortuni nelle aree trattamento cibi e all'uso delle attrezzature di lavoro (affettatrice, macina caffè, impastatrice, tritacarne, coltelli, friggitrici, caldai, bagnomaria,

forni a vapore, steamer, pentole, forni a micro onde, ...). Oltre a elencare i pericoli si individuano gli interventi preventivi e protettivi ritenuti più adatti al fine di ridurre il rischio di incidenti;

- locali di lavoro e microclima (pavimenti dei luoghi di lavoro, celle frigorifere, ...): è "indispensabile, anche se può apparire ovvio, poter disporre di piani di lavoro funzionali, stabili, accessibili ed ordinati per contrastare gli effetti del movimento della nave e di spazi sufficienti a consentire un agevole movimento di chi opera in cucina";

- impianti elettrici;

- movimentazione manuale dei carichi;

- igiene e salute;

- agenti chimici;

- la gestione delle emergenze;

- la sicurezza nei locali alloggio;

- la segnaletica di sicurezza.

Un capitolo a parte è relativo ad una raccolta sintetica di rischi e misure preventive per i cuochi che lavorano a bordo delle navi. Ad esempio si ricorda che per "evitare scivoloni, inciampi e cadute su pavimenti umidi e scivolosi", cadute facilitate dai movimenti improvvisi della nave, rollio e beccheggio, si devono indossare scarpe di sicurezza con suole antisdrucciolo. Mentre per "evitare bruciature e ustioni causate dal contatto con superfici calde e utensili (incluso i contatti accidentali mentre si cerca di mantenere l'equilibrio), da schizzi di olio bollente, grasso, zuppe, acqua o altre sostanze bollenti, vapori bollenti", si devono usare i guanti, i mezzi di protezione (presine) e indossare vestiti accollati.

"Quaderno di formazione per la sicurezza in cucina a bordo delle navi", Ipsema (formato PDF, 1.4 MB).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.