

# SPECIALE *inserti*



## RISCHI ADDETTO PREPARAZIONE PANINI



Scheda tecnica redatta da: Dott. Mauro Scartazza – Consulente Salute Sicurezza e Igiene degli Alimenti

## Attività svolta

L'attività di addetto preparazione panini consiste, in generale, nella produzione e farcitura dei panini che vengono poi serviti ai clienti.

### Elenco attività principali

Preparazione e farcitura dei panini

Attività collegate alla gestione delle scorte alimentari

Pulizia degli ambienti di lavoro, delle macchine e delle attrezzature utilizzate

Eliminazione degli scarti tramite raccolta differenziata

## Luoghi di lavoro

L'attività lavorativa si svolge nell'area destinata alla preparazione. Può trattarsi della cucina dell'attività, o di una zona specifica ricavata nella zona bancone.

### Classificazione dei principali fattori di rischio

- 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)

## Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

- Mantenere il pavimento della zona dedicata alla preparazione dei panini asciutto e pulito, al fine di contenere gli episodi di scivolamento
- Controllare e verificare che i percorsi lavorativi siano integri ed agibili (pavimenti non ingombri, segnalazioni di eventuali punti pericolosi, ecc.)
- Utilizzare calzature antiscivolo per diminuire il rischio di caduta
- Prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc.
- Assicurare che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente)
- Utilizzare contenitori idonei per la conservazione di alimenti nel frigorifero
- Segregare gli organi lavoratori pericolosi delle attrezzi taglienti (Allegato V parte I punto 6 del D.lgs. n.81/08 )
- Formare i lavoratori in merito al corretto comportamento nell'uso di superfici pericolose o taglienti (lame e coltelli)
- Verificare che l'impianto elettrico sia a norma e che siano stati eseguiti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria
- Verificare che l'impianto di terra sia stato sottoposto alle verifiche periodiche
- Eseguire un controllo periodico delle macchine ad alimentazione elettrica da parte di personale qualificato
- Limitare l'uso delle prolunghe elettriche, di riduttori, spine o prese multiple
- Non usare una presa dove già è collegato altro utilizzatore
- In caso di sostituzione di pezzi, richiedere i ricambi originali
- Per ogni intervento di manutenzione è indispensabile togliere l'alimentazione elettrica della macchina (Allegato V parte I punto 11 del D.lgs. n.81/08)
- Evitare di maneggiare con le mani umide macchine ad alimentazione elettrica
- Non pulire attrezzature spruzzando o sciacquando con acqua a meno che non sia indicato nelle istruzioni d'uso
- Usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti
- Per prevenire fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usare contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da seguire
- Utilizzare guanti e prese da forno per spostare contenitori caldi
- Prevedere la coibentazione delle parti calde di tubazioni e di attrezzature con cui i lavoratori possono venire a contatto, in caso di impossibilità usare adeguate segnaletica di avvertimento
- Non svuotare i posacenere in contenitori infiammabili o contenenti carta (Allegato IV punto 4 del D.lgs. n.81/08)
- Usare raccoglitori per rifiuti resistenti al fuoco e dotati di coperchi opportuni (Allegato IV punto 4 del D.lgs. n.81/08)
- Accertarsi che esistano idonei sistemi antincendio e che la loro manutenzione sia regolare
- Assicurarsi che le porte tagliafuoco, se presenti, siano funzionanti
- Redigere un piano di emergenza che contempli anche l'esistenza di lavoratori istruiti al caso di incendio
- Ventilare adeguatamente i locali,
- Informare e formare gli addetti sui rischi presenti

## Formazione Informazione ed Addestramento

La carenza di formazione del personale, incide significativamente sulle probabilità di accadimento dei rischi. Il personale deve frequentare corsi di formazione, in merito a:

- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- Formazione ed informazione ai sensi del D.lgs 81/08
- Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di lavoro ai sensi del D.lgs 81/08
- Rischi connessi alla movimentazione manuale dei carichi

## Dispositivi di Protezione Individuale

In funzione dei rischi evidenziati potrebbe essere necessario utilizzare i DPI di seguito elencati, dei quali sono riportati la descrizione ed i riferimenti normativi:

RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
Scivolamenti	Calzature antiscivolo 	Puntale rinforzato contro schiacciamento/abrasioni/perforazione/ferite degli arti inferiori e suola antiscivolo e per salvaguardare la caviglia da distorsioni	<b>Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 ( Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro ) – Allegato VIII</b>
Contatto con parti calde	Guanti anticalore 	Guanti pesanti da cucina per manipolazione di pezzi caldi	<b>Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 ( Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro ) – Allegato VIII</b> <i>Guanti di protezione contro i rischi termici (Calore e/o fuoco)</i>
Ferite e tagli alle mani durante le operazioni di pulizia affettatrice, coltelleria o di altre attrezzature provviste di lama	Guanti antitaglio 	In maglia di acciaio inox formata da anelli saldati singolarmente.	<b>Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 ( Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro ) – Allegato VIII</b> <i>Indumenti di protezione Guanti di maglia metallica</i>

## Sorveglianza Sanitaria

In linea generale i lavoratori non sono soggetti alla sorveglianza sanitaria.