

SPECIALE *inserti*



RISCHI IN CUCINA

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

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. Preparare alimenti è un mestiere che comporta forti responsabilità oltre a notevoli rischi: i cuochi, infatti, rientrano tra le categorie di lavoratori maggiormente colpiti da incidenti sui luoghi di lavoro, seguiti da camerieri, inservienti, baristi, rosticciere e pizzaioli.



I dati Inail più recenti dimostrano che in Italia gli infortuni provenienti esclusivamente dagli operatori del settore ristorazione-alberghi si aggirano su una stima di 33.500 l'anno. 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.

Il Testo Unico 81/08: obblighi e responsabilità

Il Testo Unico 81/08 che subentra all'ex D.Lgs. 626/94, chiarisce quali obblighi e responsabilità devono rispettare le figure coinvolte nello scenario lavorativo, considerando che, l'inosservanza di tali principi, implica pesanti sanzioni.



FIGURA	OBBLIGHI E RESPONSABILITA'
DATORE DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Valuta i rischi con l'elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR); • indica il programma delle misure di prevenzione idonee a garantire i livelli di sicurezza; • dota i lavoratori dei dispositivi di protezione individuale (DPI); • individua e nomina i soggetti in grado di contribuire alla tutela della salute dei lavoratori: <ul style="list-style-type: none"> ○ responsabile del servizio prevenzione e protezione RSPP (il datore di lavoro può anche autonominarsi); ○ medico competente (MC); ○ lavoratori incaricati ad attuare le misure di gestione delle emergenze (Incaricato lotta antincendio, Incaricato primo soccorso); • informa, forma e addestra i lavoratori sui rischi specifici e sulle misure di sicurezza da adottare.
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP)	<ul style="list-style-type: none"> • Individua i fattori di rischio e le misure per la sicurezza sul lavoro, coordinando la stesura del DVR • elabora le misure preventive e protettive necessarie, fornendo ai lavoratori le informazioni sui rischi dell'attività; • propone programmi di informazione e formazione dei lavoratori.
PREPOSTO	<ul style="list-style-type: none"> • Vigila sull'osservanza degli obblighi da parte dei lavoratori e delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro; • segnala tempestivamente le deficienze di mezzi e attrezzature di lavoro, dei DPI e la presenza di particolari rischi; • frequenta appositi corsi di formazione.
INCARICATO PRIMO SOCCORSO (IPS)	<ul style="list-style-type: none"> • Interviene in caso di presenza di infortunio di un soggetto, ne valuta le condizioni ed eventualmente attiva la catena dei soccorsi; • presta le prime cure effettuando manovre di primo soccorso.
INCARICATO LOTTA ANTINCENDIO (ILA)	<ul style="list-style-type: none"> • Controlla la presenza e la disponibilità delle misure antincendio; • interviene in caso di principio di incendio per contenerlo o estinguerlo.
MEDICO COMPETENTE	<ul style="list-style-type: none"> • Effettua gli accertamenti sanitari ed esprime i giudizi di idoneità verso la mansione specifica; <ul style="list-style-type: none"> ○ istituisce e aggiorna la cartella sanitaria e di rischio; ○ fornisce informazioni ai lavoratori sugli accertamenti sanitari; ○ collabora all'attività di formazione e informazione.
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI (RLS)	<ul style="list-style-type: none"> • Accede a tutti gli ambienti di lavoro e propone piani di miglioramento per la salute dei lavoratori; <ul style="list-style-type: none"> ○ consulta il DVR e il registro infortuni; ○ partecipa alle riunioni e ai sopralluoghi del MC e degli Enti Tutori.

LAVORATORE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza correttamente macchinari, utensili, DPI; • segnala le deficienze di mezzi e dispositivi di sicurezza e condizioni di pericolo; • non modifica senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di controllo; <ul style="list-style-type: none"> ○ si sottopone ai controlli sanitari previsti; ○ frequenta i corsi di formazione previsti.
-------------------	---

Classificazione dei principali fattori di rischio in cucina

Gli infortuni e le malattie professionali sono spesso generati da una scarsa conoscenza dei rischi specifici all'interno del proprio ambito lavorativo. È necessario pertanto individuare e valutare i rischi più frequenti, informare e formare adeguatamente il personale sulle cause più frequenti, al fine di tutelare la salute e la loro sicurezza.

CAUSE	COME RIDURRE IL RISCHIO
RISCHIO DA URTI, CADUTA E SCIVOLAMENTO	
Rischi collegati direttamente all'ambiente di lavoro, presenza di oggetti fuori posto, pavimenti scivolosi o danneggiati e uso di scarpe non adatte.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
Utilizzo scorretto di affettatrici, tritacarne, taglia cotolette, sega ossi, coltelli, strumenti per spellare, e per grattare.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Dotare il lavoratore di guanti anticalore.
RISCHIO MICROCLIMATICO	
Accesso o permanenza non idonea in ambienti umidi, eccessivamente caldi o freddi (es. zona cottura, celle frigorifere).	<ul style="list-style-type: none"> • Avere porte apribili dall'interno. In caso di porte scorrevoli garantire la presenza di altre porte a battenti; • essere 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Sanzioni per comportamenti omissivi

Tra le principali novità introdotte dal Testo Unico rientra la razionalizzazione delle sanzioni penali e amministrative conseguenti alle violazioni degli obblighi da parte di datori di lavoro, personale preposto, e lavoratori, commisurando le sanzioni ai rischi delle attività in corso. L'obiettivo è di assicurare una migliore corrispondenza tra infrazioni e sanzioni.

DATORE DI LAVORO - sanzioni per mancata:	SANZIONI
<ul style="list-style-type: none">• Valutazione dei rischi e adozione del documento.	Arresto da 4 a 8 mesi o ammenda da 5.000 a 15.000 €
<ul style="list-style-type: none">• Redazione DVR, piano di miglioramento e nomina RSPP, RLS, MC.	Ammenda da euro 3.000 a 9.000 €
<ul style="list-style-type: none">• Designazione di lavoratori incaricati delle emergenze;• informazione ai lavoratori su rischi correlati, procedure di emergenza, misure di prevenzione e protezione adottate.	Arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da 800 a 3.000
<ul style="list-style-type: none">• Fornitura dei DPI ai lavoratori.	Arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da 2.000 a 5.000 €
PREPOSTO - sanzioni per mancata:	SANZIONI
<ul style="list-style-type: none">• Vigilanza sull'osservanza della legge da parte dei lavoratori;• segnalazione di deficienze dei mezzi, attrezzature di lavoro e DPI.	Arresto da 1 a 3 mesi o ammenda da 500 a 2.000 €
<ul style="list-style-type: none">• Partecipazione ai corsi di formazione.	Arresto fino a 1 mese o ammenda da 300 a 900 €
LAVORATORE - sanzioni per	SANZIONI
<ul style="list-style-type: none">• Inosservanza delle disposizioni impartite;• uso non corretto di attrezzature e DPI;• mancata segnalazione di difetti in attrezzature o DPI;• rifiuto nel partecipare alle attività di formazione o addestramento;• rifiuto a sottoporsi ai controlli sanitari previsti.	Arresto fino ad 1 mese o ammenda