



LA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI ADDETTI ALLE CUCINE NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE



L'ENTE BILATERALE NAZIONALE DEL TURISMO (EBNT), è un organismo paritetico costituito nel 1991 dalle organizzazioni sindacali nazionali dei datori di lavoro e dei lavoratori maggiormente rappresentative nel settore Turismo: Federalberghi, Fipe, Fiavet, Faita, Federreti, Filcams - CGIL, Fisascat - CISL, UILTuCS - UIL.

EBNT, è un ente senza fini di lucro e costituisce uno strumento per lo svolgimento delle attività individuate dalle parti stipulanti il CCNL Turismo in materia di occupazione, mercato del lavoro, formazione e qualificazione professionali.

EBNT svolge e promuove attività di studio e ricerca, sperimentazione, documentazione, informazione e valutazione. Fornisce un supporto tecnico-scientifico e alla rete degli Enti Bilaterali Territoriali sulle politiche e sui sistemi della formazione e dell'apprendimento continuo, del mercato del lavoro e dell'inclusione sociale, ne coordina il lavoro e ne definisce le linee operative di indirizzo. EBNT riveste un ruolo determinante nella creazione e consolidamento dell'occupazione di settore e ne studia l'evoluzione, anche in relazione al tema delle pari opportunità, promuovendo interventi mirati volti al superamento di ogni forma di discriminazione nel luogo di lavoro. L'impegno di EBNT, inoltre, è quello di offrire risposte alle situazioni di crisi congiunturali che si manifestano sul territorio nazionale, intervenendo con forme di sostegno al reddito a favore dei lavoratori dipendenti, salvaguardando l'occupazione e la professionalità degli addetti. EBNT ha investito sul valore della bilateralità, interpretando le relazioni tra l'impresa e il sindacato come una risorsa.



VIA NIZZA 128 - 00198 ROMA
TEL. +39 06 84242247
FAX +39 06 85354779
AGSG@AGSG.IT - WWW.AGSG.IT

L'Agenzia Generale Studi e Gestioni S.r.l. è una società di assistenza e consulenza in materia di studi e ricerche nel settore della distribuzione commerciale, del turismo e dei servizi, attività editoriale, stampa periodica e non, riviste, produzione di supporti informatici e televisivi, formazione professionale (dalla ideazione e progettazione alla gestione operativa di progetti pilota finanziati dall'UE, azioni di sistema FSE/Mi-

nistero del Lavoro, programmi regionali di formazione e corsi tematici). In particolare, per quanto attiene alle attività di formazione per gli adulti, svolge iniziative formative per lavoratori dipendenti, quadri e lavoratori autonomi, e apprendistato per i settori turismo, commercio, terziario, terziario avanzato e servizi, in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro per le figure indicate dal D.lgs. n. 81/2008, antincendio e primo soccorso; nell'area comportamentale, con particolare riguardo a comunicazione, negoziazione e contrattazione; nelle materie di carattere tecnico-amministrativo, informatica e tecniche di gestione contabile ed amministrazione del personale. Per queste attività si avvale della collaborazione sia in fase di progettazione che di realizzazione dei corsi, di professionisti con esperienza pluriennale, quali medici di lavoro, ingegneri, architetti, docenti di diritto del lavoro, psicologi del lavoro, sociologi, esperti in comunicazione, PNL, coaching, esperti di gestione finanziaria, tecnica bancaria, previdenza e docenti madrelingua per i corsi di lingue straniere.

Proprietà riservata

La salute e sicurezza dei lavoratori addetti alle cucine nelle attività di ristorazione ed i relativi diritti di utilizzazione economica, sono di esclusiva proprietà dell'Ente Bilaterale Nazionale del settore Turismo che ha acquisito il diritto di utilizzarli, cederne la proprietà o diffonderli in modo parziale o totale in qualsiasi forma, direttamente o indirettamente.

L'opera è stata realizzata grazie al contributo che le imprese ed i lavoratori sono tenute a versare agli Enti Bilaterali ai sensi del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende del settore Turismo stipulato il 6 ottobre 1994 e successive modifiche ed integrazioni.

L'elaborazione della ricerca è stato realizzata da A.G.S.G. S.r.l..

Autori: *Dott.ssa Paola Ricciardi e Dott. Antonio Terracina.*

Coordinamento: *Parmenio Stroppa.*

INDICE

Introduzione	9
1. La cucina: principali rischi e inquadramento normativo	11
1.1. Le tipologie di attività.....	11
1.2. I principali pericoli presenti nell'ambiente di lavoro	13
1.3. Le forme di tutela previste dalla normativa	16
1.4. L'organizzazione della sicurezza e la valutazione dei rischi	19
1.5. La responsabilizzazione e il coinvolgimento dei lavoratori: l'informazione e la formazione.....	25
1.6. L'addestramento.....	31
1.7. I dispositivi di protezione individuale.....	33
1.8. Il lavoratore e la sicurezza sul lavoro	34
2. Macchine e attrezzature pericolose in cucina.....	37
2.1. Regole generali	37
2.2. La friggitrice.....	38
2.3. I forni.....	40
2.4. Il piano cottura	41
2.5. Tritacarne, frullatori, minipimer e simili	42
2.6. L'affettatrice	44
2.7. I Coltelli	45
3. I rischi presenti e le misure di prevenzione	49
3.1. Gli urti, le cadute e lo scivolamento	49
3.2. Le ferite da taglio	51
3.3. Ustioni e scottature	51
3.4. L'incendio.....	52
3.5. Il rischio elettrico.....	55
3.6. Il Gas	57
3.7. Il microclima	58
3.7.1. Le celle frigorifere.....	60

3.8. Sollevare o spostare correttamente un carico	60
3.9. Il rischio chimico in cucina	62
3.9.1. I gas, vapori e i fumi di cottura.....	65
3.10. Il rischio biologico: infezioni e allergie.....	66
3.10.1. Il rischio di allergie.....	69
3.11. Lo stress lavoro correlato.....	71
4. Lavorare sicuri si può: riassunto di alcune regole d'oro.....	75
Appendice 1	79
La tutela INAIL dei lavoratori	79
A.I.1. La denuncia dell'infortunio	79
A.I.2. La denuncia della malattia professionale	80
A.I.3. Informazioni utili in caso di infortunio o malattia professionale.....	81

Introduzione

La ristorazione è un settore commerciale che comprende tutte le attività legate a produzione e distribuzione di pasti pronti per la clientela. Diversi tipi di imprese rientrano in questo settore: i ristoranti, le mense delle scuole e degli ospedali, le ditte specializzate di catering, grandi catene e piccole imprese a gestione familiare.

I lavoratori coinvolti nella preparazione di alimenti possono essere esposti a notevoli rischi in quanto il tipo di attività comporta il contatto con utensili, macchinari e sostanze pericolose come coltelli, affettatrici, impastatrici, olio ed acqua bollenti. Inoltre le lavorazioni svolte sono, nella maggior parte dei casi, concentrate in alcune ore della giornata (colazione, pranzo e cena) con ritmi di lavoro molto intensi e che spesso dispongono di ambienti e spazi ristretti.

I lavoratori devono inoltre occuparsi della preparazione quotidiana dei pasti, e della conservazione dei generi alimentari, nel rispetto delle norme igieniche.

Tutto ciò può incidere significativamente sulla salute e sicurezza dei lavoratori all'interno delle cucine di pubblici esercizi mense e laboratori alimentari, facendo dei cuochi una delle categorie di lavoratori frequentemente colpita da incidenti sui luoghi di lavoro, seguita, nel comparto della ristorazione, da camerieri, inservienti, baristi, rosticciari e pizzaioli.

In Europa il mercato della ristorazione vale 504 miliardi di euro per il 51% concentrato in tre Paesi. L'Italia è seconda solo a Regno Unito e Spagna. La ristorazione italiana conta 320.391 imprese suddivise in 149.085 bar e 168.289 ristoranti di varia tipologia. I pubblici esercizi impiegano, in media d'anno, 680.693 lavoratori dipendenti, pari al 71% del totale nazionale del comparto del turismo. La rete dei pubblici esercizi è, dunque, ampia e articolata sull'intero territorio nazionale, da nord a sud, da est ad ovest, nei piccoli come nei grandi centri urbani. Essa non ha eguali nel sistema economico-produttivo del nostro Paese (fonte rapporto annuale FIPE 2015).

1. La cucina: principali rischi e inquadramento normativo



La tutela della salute dei lavoratori di questo settore non può prescindere da un'attenta analisi delle attività svolte che, come già accennato nell'introduzione, possono essere molto diversificate.

Le attività di ristorazione infatti, possono essere svolte a servizio della comunità intera, o di categorie ristrette, ad esempio scuole, ospedali etc., ed ancora possono servire soggetti pubblici o privati.

Anche l'organizzazione del lavoro cambia molto se si tratta di produrre cibi su larga scala che vengono consumati in loco (ristoranti, fast food, etc.) o se la preparazione e distribuzione sono programmate (ad esempio catering).

Inoltre l'attività di ristorazione può essere l'attività principale o essere una attività a servizio di altre realtà (fiere, eventi sportivi, strutture ricettive, etc.) ed, in quanto tale, oggetto di appalto con ricadute relative agli obblighi normativi per l'appaltatore e per il gestore che verranno più avanti esaminate.

1.1. Le tipologie di attività

I servizi di ristorazione sono generalmente classificati in due diverse tipologie:

- ristorazione commerciale;
- ristorazione collettiva/sociale.

La **ristorazione commerciale** è, dal punto di vista normativo, definita come qualunque forma di ristorazione aperta al pubblico caratterizzata da un rapporto diretto con il cliente fruitore del servizio. Ad essa appartengono diverse tipologie di esercizi che vanno dai

ristoranti di alta qualità alle trattorie ai self-service, fastfood, pizzerie, steak house, spaghetterie, pub, tavole calde, rosticcerie, friggitorie, take-away fino ad arrivare alla cosiddetta ristorazione viaggiante riferita ai servizi su treni, aerei e navi.

Può frequentemente essere gestita da piccole aziende anche a conduzione familiare, ove la produzione di pasti non è destinata a gruppi di persone numerosi, come nella ristorazione collettiva, ma a clienti singoli che possono decidere cosa mangiare e quanto spendere attraverso la consultazione di un menù.

La ristorazione **industriale o collettiva** nasce dall'esigenza di offrire un servizio a gruppi di persone riunite per scelta (ad esempio studio, lavoro) o per bisogno (ad esempio malattia, detenzione forzata).

Esempi di questo tipo di ristorazione sono le mense aziendali, scolastiche o universitarie o di istituti religiosi, di detenzione, ect..

La scelta degli alimenti da parte degli utenti è molto più limitata e generalmente vengono utilizzati alimenti precotti o semilavorati.

I regimi alimentari proposti sono specifici e seguono regole nutrizionali sane e bilanciate.

Le modalità di preparazione dei pasti nella ristorazione collettiva sono diverse da quanto avviene negli esercizi commerciali in quanto sono effettuate in una cucina centralizzata dalla quale i cibi vengono poi trasportati alle mense cui sono destinati.

Ciò determina modalità lavorative diverse rispetto alla ristorazione commerciale, inoltre il processo di analisi e valutazione del rischio deve tener conto, in questo caso, della presenza di contratti di fornitura di beni e servizi tra i **committenti** (aziende che stipulano i contratti con l'azienda di ristorazione), i **commissionari** che usufruiscono del servizio, e i **fornitori** del servizio stesso con conseguenti interazioni tra lavoratori di diverse imprese; tali interazioni raramente generare dei veri rischi interferenziali a livello della cucina perché spesso ci si limita alla mera fornitura dei pasti precotti. Molto raramente pertanto c'è la necessità di redigere un DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze).

La cucina



In tutti i tipi di ristorazione sopra descritti la cucina rappresenta l'ambiente di lavoro con maggiori possibilità di esposizione a rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori.

Essa è un locale attrezzato in cui si svolge l'attività di preparazione e cottura dei cibi.

Il personale è infatti esposto temperature elevate durante le operazioni di cottura e, allo stesso tempo, l'accesso a celle frigorifere in cui i cibi sono conservati può comportare l'esposizione a temperature rigide nonché uno stress termico per l'organismo che nel passaggio da ambiente molto caldo ad ambiente troppo freddo è sottoposto a forti sbalzi di temperatura.

Anche il rischio di infortuni è molto elevato a causa dell'utilizzo di macchinari per impastare e tritare e di utensili taglienti e a causa della movimentazione di pentolame di grandi dimensioni spesso contenente liquidi bollenti. Inoltre il pavimento bagnato per umidità o schizzi di olio o acqua aumenta il rischio di cadute e scivolamenti.




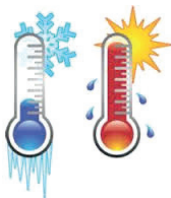
1.2. I principali pericoli presenti nell'ambiente di lavoro

Per diminuire il verificarsi di incidenti è fondamentale essere consapevoli dei principali pericoli presenti nell'ambiente di lavoro e dei rischi che da essi scaturiscono.

Il primo passo per lavorare più sicuri è infatti una corretta e mirata formazione e informazione dei lavoratori sulla valutazione dei rischi generale e specifica del luogo di lavoro dove devono operare e quindi su come prevenire gli eventi lesivi attraverso i comportamenti e le procedure di lavoro più adeguati.

Nello schema che segue vengono presentati brevemente i principali pericoli e i rischi che da essi possono scaturire nelle attività di preparazione dei cibi e che verranno poi analizzati in dettaglio nei capitoli 3

e 4. Tale schema non può essere considerato esaustivo o sostituire in alcun modo la valutazione del rischio vera e propria e la redazione del documento di valutazione dei rischi che devono essere comunque effettuate in ogni luogo di lavoro da personale competente con l'ausilio dei lavoratori stessi (e/o dell'RLS).

Pericolo	Tipo di rischio
<p>La presenza nell'ambiente di lavoro di oggetti fuori posto, pavimenti scivolosi o danneggiati e l'eventuale uso da parte dei lavoratori di scarpe non adatte possono determinare cadute e scivolamenti</p>	<p>URTO, CADUTA E SCIVOLAMENTO</p> 
<p>L'utilizzo di affettatrici, tritacarne, taglia cotolette, sega ossi, coltelli, strumenti per spellare, e per grattare, mixer, etc.. può portare al ferimento del lavoratore.</p>	<p>TAGLIO</p> 
<p>L'utilizzo di forni elettrici, a gas, macchine bar, friggitrice, nonché la manipolazione di liquidi bollenti quali acqua ed olio in grandi quantità può determinare per contatto accidentale ustioni anche gravi.</p>	<p>USTIONE</p> 
<p>L'accesso e/o permanenza in ambienti umidi, troppo caldi o freddi (es. zona cottura, celle frigorifere) e i repentini sbalzi di temperatura nel passaggio da una zona troppo calda ad una troppo fredda può determinare</p>	<p>MICROCLIMA</p> 

difficoltà di adattamento dell'organismo alle diverse temperature.

Le operazioni di smistamento e riordino di generi alimentari, di detersivi per la pulizia, di stoviglie, di utensili e di pentole specie se piene, possono determinare problemi a carico dell'apparato muscolo scheletrico del lavoratore

MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI



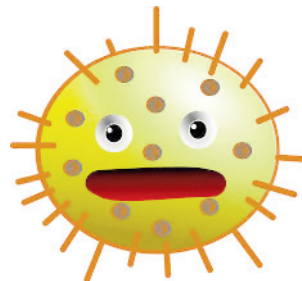
Le operazioni di pulizia e disinfezione di locali e attrezzature comportano l'uso di prodotti chimici che possono essere nocivi per la salute dei lavoratori. L'esposizione ad agenti chimici può verificarsi anche durante l'uso di cucine e forni a gas per la cottura dei cibi a causa dell'emissione di fumi, gas e vapori di combustione

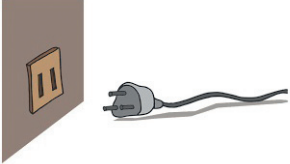
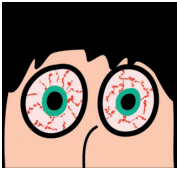
CHIMICO



Il contatto con prodotti di origine alimentare parzialmente deteriorati o la possibile proliferazione di agenti biologici nelle cucine a causa di non perfette condizioni di pulizia ed igiene può determinare infezioni o reazioni allergiche. Inoltre eventuali ferite alle mani dovute alla lavorazione del cibo (esempio spina di pesce sotto pelle) possono se trascurate degenerare in infezioni anche serie.

BIOLOGICO

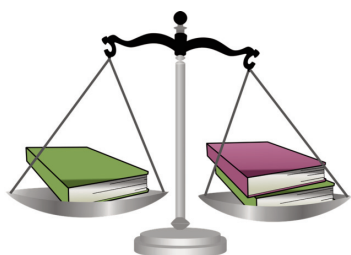


<p>I macchinari e le attrezzature elettriche possono presentare parti in tensione per malfunzionamenti dovuti a cortocircuiti o guasti. Il contatto accidentale del lavoratore con queste parti in tensione può determinare scosse con conseguenze anche molto serie.</p>	<p style="text-align: center;">ELETTRICO</p> 
<p>I ritmi di lavoro frenetici, i turni serali o troppo mattinieri possono determinare nei lavoratori un carico di stress non trascurabile.</p>	<p style="text-align: center;">STRESS LAVORO CORRELATO</p> 

1.3. Le forme di tutela previste dalla normativa

La tutela della salute e sicurezza dei lavoratori è un “problema sociale” che si origina già nel XIX secolo in coincidenza con il primo grande sviluppo industriale.

Cenni storici



Il primo importante atto normativo risale al 1886, anno in cui venne emanata *legge di tutela del lavoro dei fanciulli negli opifici industriali, nelle cave e nelle miniere* dando seguito alla crescente esigenza di effettuare interventi che assicurassero condizioni di lavoro più umane. Subito dopo, nel 1889 venne emanato il *Regolamento generale per la prevenzione degli infortuni* (R.D. 18 giugno 1899, n. 230), volto a tutelare “l’integrità fisica del prestatore d’opera”.

Altre norme sono poi state emanate a favore di una maggiore tutela sanitaria dei lavoratori, a favore di una maggiore tutela dei migranti, dei fanciulli e delle donne fino ad arrivare alla creazione, nel 1906, dell'Ispettorato del lavoro.

Nel 1930 l'approvazione del **codice penale** aggiunge un pilastro importante alla tutela del diritto dei lavoratori a lavorare in sicurezza, attraverso l'introduzione del *delitto di rimozione od omissione dolosa di cautele contro infortuni sul lavoro* così come declinato negli art. 437 e 451 e la *fattispecie di omicidio colposo e di lesioni personali colpose* (art. 589 e 590):

Art. 437: *"Chiunque omette di collocare impianti, apparecchi o segnali destinati a prevenire disastri o infortuni sul lavoro, ovvero li rimuove o li danneggia, è punito con la reclusione da 6 mesi a 5 anni. Se dal fatto deriva un disastro o un infortunio, la pena è della reclusione da tre a dieci anni".*

Art. 451: *"Chiunque, per colpa, omette di collocare, ovvero rimuove o rende inservibili apparecchi o altri mezzi destinati all'estinzione di un incendio, o al salvataggio o al soccorso contro disastri o infortuni sul lavoro, è punito con la reclusione fino a un anno o con la multa da duecentomila a un milione".*

Art. 589: *"Chiunque cagiona per colpa la morte di una persona è punito con la reclusione da sei mesi a cinque anni (...) se il fatto è commesso con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena è della reclusione da due a sette anni (...)".*

Art. 590: *"Chiunque cagiona ad altri per colpa una lesione personale è punito con la reclusione fino a tre mesi (...) se il fatto è commesso con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena per le lesioni gravi è della reclusione da tre mesi a un anno (...)".*

Nel 1942 il **codice civile** allora promulgato, sancisce il "dovere di sicurezza" nell'art. 2087:

Art. 2087: *"L'imprenditore è tenuto ad adottare nell'esercizio dell'impresa le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro."*

Infine, nel 1948, la tutela della salute dei lavoratori diventa un diritto garantito dalla **Costituzione della Repubblica Italiana** che recita: "*L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro*" (art.1) e sancisce la salute quale "*fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività*" (art. 32)" strettamente connessa al rispetto delle regole e alla cultura della prevenzione presente nelle aziende in quanto "*L'iniziativa economica privata è libera (...) e non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana*" (art.41).

A ciò seguirono le principali disposizioni che a lungo hanno regolamentato la tutela fisica dei lavoratori:

- ✓ norme per la prevenzione degli infortuni (D.P.R. 547/1955);
- ✓ norme generali per l'igiene del lavoro (D.P.R. 303/1956);
- ✓ norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro nelle costruzioni (D.P.R. 164/1956).

Il nuovo approccio alla salute e sicurezza

Nel 1994 viene emanato il Decreto Legislativo 626/94 che costituisce una legge fondamentale ed innovativa nel campo della protezione dei lavoratori dai rischi a cui possono essere esposti durante il lavoro.

Viene infatti introdotto il criterio di un approccio integrato al problema della sicurezza, attraverso la creazione di un sistema aziendale di **gestione del rischio**, che garantisca la sicurezza e la salute tramite la scelta e progettazione dei sistemi produttivi, dei materiali impiegati, dell'organizzazione del lavoro.

L'uomo, e non più la macchina, è ora al centro dell'organizzazione della sicurezza nell'industria. Il decreto non abolisce la normativa precedente, ma introduce l'obbligo e la responsabilità per il datore di lavoro di gestire la sicurezza nella propria azienda.

Il processo evolutivo della normativa sopra descritto ha generato un quadro legislativo complesso e di difficile interpretazione. Ciò ha portato, ormai da diversi anni, all'emanazione di un testo che riordinasse la materia che pertanto è ora disciplinata dal D.lgs. 9.4.2008, n. 81 e sue successive modifiche ed integrazioni cd. "Testo Unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro".

I fondamenti del D.lgs. n. 81/2008



Uniti per la sicurezza!

Il D.lgs. n. 81/2008 riprende quanto già era stato fatto per la tutela della salute del lavoratore in passato raccogliendo e, in molti casi ampliando, alcuni temi molto importanti. Il filo conduttore dell'impianto normativo è lo stesso introdotto dal decreto 626/94 che vede l'uomo e non la macchina al centro del sistema sicurezza e si sviluppa intorno a tre importantissimi concetti:

- ✓ **l'organizzazione della sicurezza** in un sistema globale, al centro del quale si trovano vari soggetti coinvolti nell'attività lavorativa;
- ✓ l'obbligo del datore di lavoro di **valutare tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro**;
- ✓ La **responsabilizzazione** e il **coinvolgimento** dei **lavoratori** direttamente o tramite i rappresentanti da questi eletti, riguardo le decisioni dell'organizzazione sulle misure di prevenzione e protezione dai rischi.

1.4. L'organizzazione della sicurezza e la valutazione dei rischi

Organizzare la sicurezza significa essenzialmente definire con precisione "chi fa cosa" assegnando responsabilità e i compiti a quelle che la normativa definisce le "figure della sicurezza".

In ogni azienda si hanno due tipologie di figure della sicurezza:

- 1) Datore di lavoro, dirigenti e preposti** che hanno precise responsabilità in seno ad una catena di comando
- 2) Responsabile del servizio di prevenzione e protezione" (RSPP), medico Competente (MC), addetti alle emergenze e primo soccorso** che hanno funzione di supporto alla gestione della sicurezza aziendale.

Negli schemi seguenti sono riportate le definizioni di legge e i principali compiti per ciascuna di queste figure (Titolo I, D.lgs. 81/2008).

	Chi è	Cosa fa
Datore di lavoro (DL)	<i>soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa.</i>	<p>Valuta tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro;</p> <p>Organizza il servizio di prevenzione e protezione aziendale attraverso la nomina del RSPP e di eventuali addetti;</p> <p>Redige il documento di valutazione dei rischi;</p> <p>Individua e mette in atto le misure di prevenzione e protezione dai rischi.</p>
Dirigente	<i>persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.</i>	<p>Attua le direttive del datore di lavoro nell'ambito dei poteri e delle funzioni che gli sono assegnati.</p> <p>Può anche sostituire (su opportuna delega o incarico) il Datore di lavoro in una serie di compiti tra cui l'individuazione degli addetti antincendio e primo soccorso, del Medico competente o dei preposti, la scelta e distribuzione dei D.P.I., la gestione della informazione, formazione, addestramento etc.</p> <p>Può elaborare il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) obbligatorio in caso di presenza di lavori dati in appalto come ad esempio nelle mense (ristorazione collettiva).</p>

	Chi è	Cosa fa
		La sua presenza in questo comparto non è frequente.
Preposto	<i>persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.</i>	Controlla il regolare svolgimento delle attività lavorative in quanto dotato di competenze autorità ed autonomia che gli consentono di avere un posizione di preminenza sui colleghi. Assicura la realizzazione delle direttive ricevute attraverso il controllo dei lavoratori per verificare il rispetto delle leggi e delle norme aziendali che attengono la salute e la sicurezza sul lavoro, l'utilizzo corretto dei D.P.I. e delle strumentazioni necessarie per svolgere le varie attività.

È importante ricordare che:

1) il Datore di lavoro deve essere sempre presente in ogni organizzazione e ha i poteri **non delegabili** di:

- Nominare il RSPP.
- Valutare tutti i rischi e redigere il relativo documento di valutazione dei rischi (DVR).

Il datore di lavoro che non adempie agli obblighi anzidetti per la salute e la sicurezza dei lavoratori è passibile di sanzioni anche molto elevate, anche solo per la mancata nomina del RSPP.

2) Per tutte le figure della sicurezza ai sensi del testo unico vale il "principio di effettività"¹, secondo il quale se essi svolgono compiti

¹ D.lgs. 81/08, art 299.

direzionali e/o di sorveglianza sugli altri lavoratori hanno le responsabilità relative a tali figure anche in assenza di inquadramento contrattuale che lo specifichi o di nomina formale.

Ad esempio un capocuoco che coordina i colleghi ed è responsabile dell'organizzazione dell'attività di preparazione dei cibi, è di norma un "preposto" e nel caso in cui non sia stato nominato formalmente o formato in questo senso è un "preposto di fatto" con le medesime responsabilità, anche penali, del preposto formalmente nominato.

È quindi estremamente importante stabilire ed avere chiaro il ruolo di ognuno in un'organizzazione per evitare fraintendimenti con conseguenze talvolta pesanti.

	Chi è	Cosa fa
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)	<i>Persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32 D.lgs. 81/08, designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi. Deve essere sempre nominato; nei casi ammessi dalla legge 5 può essere il DL stesso a svolgere tali funzione.</i>	Supporta il DL nell'individuazione dei fattori di rischio, nella loro valutazione e nell'individuazione delle misure di prevenzione e protezione da attuare per assicurare la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro anche attraverso l'elaborazione di procedure per l'esecuzione delle varie attività lavorative; propone al DL programmi di informazione e formazione dei lavoratori; partecipa alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e alla riunione periodica prevista dalla normativa.

	Chi è	Cosa fa
Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP)	<i>Persona (o persone) in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'art. 32 D.lgs. 81/08, facente parte del servizio. Presenza non obbligatoria; la sua nomina è a discrezione del DL.</i>	Supporta il RSPP in tutte le attività e collabora con esso.
Medico Competente	<i>Medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali di cui all'articolo 38 D.lgs. 81/08, che collabora, secondo quanto previsto all'articolo 29, comma 1, con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria secondo quanto previsto dalla normativa.</i>	Collabora con il DL e il servizio di prevenzione alla valutazione dei rischi; Effettua visite mediche ai lavoratori e li sottopone a ulteriori indagini mediche quando lo ritiene necessario attraverso opportuni protocolli di sorveglianza sanitaria.
Rappresentante dei Lavoratori (RLS)	<i>Persona (o persone) eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro. La sua presenza è un diritto dei lavoratori non un dovere per i lavoratori stessi.</i>	Collabora con il DL per migliorare la qualità del lavoro; Raccoglie le segnalazioni dei lavoratori su eventuali disagi o problemi per la salute e sicurezza e prende le misure necessarie per risolvere le questioni ove necessario; Partecipa a tutte le riunioni periodiche riguardanti la sicurezza dei lavoratori.

	Chi è	Cosa fa
Addetti Antincendio ed Evacuazione	<i>Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, e, comunque, di gestione dell'emergenza.</i>	<p>Risponde prontamente ad una chiamata di emergenza e si reca sul luogo dell'incidente per valutare l'entità dell'evento;</p> <p>Coordina le operazioni di emergenza (apertura porte per l'arrivo di eventuali soccorsi esterni, indicazioni del luogo dell'incidente, etc.);</p> <p>Fornisce ai soccorsi tutte le informazioni utili per un rapido intervento;</p> <p>Coordina l'esodo del personale e dei visitatori in caso di evacuazione, aiutando il recupero di eventuali persone infortunate o esposte a particolari rischi.</p> <p>In assenza di emergenze ispeziona visivamente la regolarità delle misure antincendio (estintori al loro posto, vie di esodo sgombrare, porte tagliafuoco funzionanti, etc.).</p>
Addetti Primo Soccorso	<i>Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di salvataggio, di primo soccorso.</i>	<p>Riconosce un'emergenza sanitaria e raccoglie informazioni sull'infortunio;</p> <p>accerta le condizioni psico-fisiche del lavoratore che ha subito l'infortunio;</p> <p>attua gli interventi di primo soccorso nei limiti delle</p>

	Chi è	Cosa fa
		sue competenze e possibilità; ove necessario ricorre alle unità di pubblico soccorso per trasportare l'infortunato in ospedale.

Anche riguardo queste figure ci sono dei punti importanti da ricordare:

- 1) Nelle aziende più piccole² il ruolo del Servizio di Prevenzione e Protezione può essere svolto dal Datore di lavoro stesso che, in questo caso, deve essere adeguatamente formato.

1.5. La responsabilizzazione e il coinvolgimento dei lavoratori: l'informazione e la formazione.

La capacità di operare in sicurezza e la conoscenza delle corrette modalità di esecuzione di una determinata attività rivestono un ruolo determinante nella protezione della propria ed altrui incolumità, insieme alla consapevolezza di ciò che le norme prevedono e dei propri diritti e doveri.



I lavoratori i dirigenti e i preposti devono quindi essere formati e informati adeguatamente per essere consapevoli di quanto sopra.

La formazione e l'informazione sono obbligatorie e previste dagli artt. 36 e 37 del D.lgs. 81/08 e dall'accordo stato regioni del 21/12/2011 che definisce

² D.lgs. 81/08. Allegato II - 1. Aziende artigiane e industriali (1) fino a 30 lavoratori; 2. Aziende agricole e zootecniche fino a 30 lavoratori; 3. Aziende della pesca fino a 20 lavoratori; 4. Altre aziende fino a 200 lavoratori.

con precisione contenuti e modalità della formazione in funzione del tipo di attività lavorativa svolta.

Lavoratori

Per i lavoratori la formazione deve soffermarsi su:

- ✓ i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro connessi all'attività in generale;
- ✓ i rischi specifici cui il lavoratore è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali specifiche adottate in materia;
- ✓ i concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza;
- ✓ le misure e le attività di prevenzione e protezione adottate.

Il contenuto della informazione deve essere facilmente comprensibile per i lavoratori, anche stranieri e deve consentire loro di acquisire le relative conoscenze.

La formazione deve essere effettuata:

- ✓ alla costituzione del rapporto di lavoro;
- ✓ in caso di trasferimento ad altra sede di lavoro o di cambiamento delle mansioni svolte;
- ✓ in caso di introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie.

I corsi di formazione devono avere una durata minima di 8, 12 o 16 ore a seconda se l'attività lavorativa è classificata a rischio basso, medio o alto.

Il percorso formativo si articola in due moduli distinti uno **generale** che non può essere inferiore alle 4 ore, e deve essere dedicato alla presentazione dei concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed uno **specifico** di durata variabile di **4** (attività a rischio basso), **8** (attività a rischio medio) o **12 ore** (attività a rischio alto), in funzione dei rischi riferiti alle mansioni, e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristiche del settore o comparto.

Ai sensi dell'accordo stato regioni le attività svolte nell'ambito della ristorazione sono a rischio basso; per coloro che operano nelle cucine si consiglia tuttavia di porre particolare cura all'attività formativa, e quando opportuno dedicargli qualche ora in più; in ogni caso la formazione deve essere progettata ed erogata dopo un'analisi della specifica cucina.

Questo un esempio di schema formativo conforme alle modalità previste dalla normativa:

Generale	Argomenti
Durata 4h	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro. ✓ Disposizioni generali e specifiche per la guardia particolare giurata. ✓ Concetti di pericolo, rischio e danno, prevenzione e protezione. ✓ Organizzazione della prevenzione "aziendale" in relazione allo specifico comparto. ✓ Informazione e formazione dei lavoratori. ✓ Dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) e protezione in generale. ✓ Diritti doveri e sanzioni per i vari soggetti in materia di sicurezza. ✓ Organi di vigilanza, controllo e assistenza.
Specifica	Argomenti
Durata 4, 8, 12h	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analisi dei rischi generali e di quelli relativi al comparto. ✓ Gli ambienti di lavoro, il microclima e l'illuminazione, i videoterminali. ✓ L'organizzazione del lavoro, lo stress lavoro correlato. ✓ Il rischio elettrico. ✓ Il rischio da esplosione.

Specifica	Argomenti
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il rischio legato all'utilizzo di macchine ed attrezzature. ✓ Il rischio di cadute dall'alto. ✓ I rischi fisici: rumore, vibrazioni e radiazioni e campi elettromagnetici. ✓ I rischi connessi all'utilizzo di prodotti chimici. I rischi biologici. ✓ I rischi connessi alla movimentazione ed alla manipolazione dei carichi. ✓ Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. ✓ I Dispositivi di Protezione Individuale (D.P.I.). ✓ Il rischio di incendio, procedure di esodo e procedure organizzative per il primo soccorso, uso degli estintori e fondamentali misure di prevenzione e protezione. ✓ Altri eventuali rischi specifici del comparto.

La formazione dei lavoratori prevede, ogni 5 anni, un **aggiornamento** obbligatorio di durata minima di 6 ore su materie diverse rispetto a quelle affrontate nel corso iniziale o comunque su tematiche di approfondimento di quelle già trattate.

Preposti

La formazione dei preposti si sofferma con attenzione sulle regole della sicurezza in quanto essi hanno compiti specifici di gestione e vigilanza sugli altri lavoratori.

Per il preposto è quindi prevista una formazione **aggiuntiva** oltre a quella dei lavoratori, pari a otto ore, con i seguenti contenuti:

1. Principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità.
2. Relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione.
3. Definizione e individuazione dei fattori di rischio.
4. Incidenti e infortuni mancati.

5. Tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri.
6. Valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera.
7. Individuazione misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione.
8. Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sui lavoro, e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione.

Il preposto è quindi chiamato non solamente a sapere "come lavorare" e quali rischi sono connessi con l'attività lavorativa vera e propria ma anche come "far lavorare" i colleghi in sicurezza.

Il percorso formativo del preposto, diversamente da quello dei lavoratori, prevede un test finale scritto o orale il cui superamento confermi l'efficacia della formazione impartita.

È prevista la necessità di aggiornamento ogni 5 anni di almeno sei ore.

La formazione dei preposti:

8 h di formazione particolare aggiuntiva 4 di queste 8h possono essere svolte in modalità e-learning

L'Aggiornamento

**Almeno 6 h di formazione ogni 5 anni
Può essere svolto in modalità e-learning**

Dirigenti

Si riporta di seguito la formazione dei dirigenti anche se è raro che tale figura sia presente nell'ambito della ristorazione con qualche eccezione per quanto concerne la ristorazione industriale e collettiva.

I dirigenti sono lavoratori che hanno una posizione di preminenza e devono quindi ricevere una formazione specifica ed un aggiornamento

periodico in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

La formazione dei dirigenti si sofferma con attenzione sulle regole della sicurezza sia perché essi devono dare un esempio comportamentale a tutti gli altri lavoratori, sia per i compiti specifici di gestione e vigilanza che sono chiamati ad eseguire.

Per i dirigenti è prevista una formazione **sostitutiva** e non aggiuntiva come nel caso dei preposti. I dirigenti hanno delle vere e proprie funzioni direttive per le quali è molto più importante che la formazione riguardi come far rispettare le istruzioni e come gestire le problematiche piuttosto che i rischi connessi con l'operatività vera e propria.

La formazione in questo caso è di 16 ore con i seguenti contenuti

Contenuti formazione dirigenti

MODULO 1. GIURIDICO - NORMATIVO

- sistema legislativo in materia di salute e sicurezza dei lavoratori;
- gli organi di vigilanza e le procedure ispettive;
- soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.lgs. n. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità e tutela assicurativa;
- delega di funzioni; la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa;
- la "responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica" ex D.lgs. n. 231/2001, e s.m.i.;
- i sistemi di qualificazione delle imprese e la patente a punti in edilizia.

MODULO 2. GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA

- modelli di organizzazione e di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (articolo 30, D.lgs. n. 81/08);
- gestione della documentazione tecnico amministrativa;
- obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione;
- organizzazione della prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze;
- modalità di organizzazione e di esercizio della funzione di vigilanza delle attività lavorative e in ordine all'adempimento degli obblighi previsti al comma 3 bis dell'art. 18 del D.lgs. n. 81/08;
- ruolo del responsabile e degli addetti al servizio di prevenzione e protezione.

MODULO 3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI

- criteri e strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi;
- il rischio da stress lavoro-correlato;
- il rischio ricollegabile alle differenze di genere, età, alla provenienza da altri paesi e alla tipologia contrattuale;
- il rischio interferenziale e la gestione del rischio nello svolgimento di lavori in appalto;
- le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione in base ai fattori di rischio;
- la considerazione degli infortuni mancati e delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori e dei preposti;
- i dispositivi di protezione individuale;
- la sorveglianza sanitaria.

MODULO 4. COMUNICAZIONE, FORMAZIONE E CONSULTAZIONE DEI LAVORATORI

- competenze relazionali e consapevolezza del ruolo;
- importanza strategica dell'informazione, della formazione e dell'addestramento quali strumenti di conoscenza della realtà aziendale;
- tecniche di comunicazione;
- lavoro di gruppo e gestione dei conflitti; consultazione e partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.

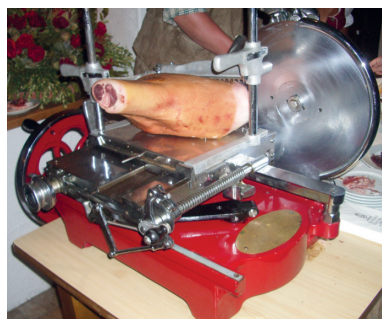
Anche in questo caso alla fine del percorso formativo è necessario effettuare un test scritto o orale che consenta di comprovare l'efficacia della formazione e le competenze acquisite: come per i preposti l'aggiornamento è di almeno 6 ore ogni 5 anni.

1.6. L'addestramento

L'addestramento, in molti casi, deve completare la formazione soprattutto per attività che necessitano l'uso di attrezzature.

Il D.lgs. 81/08 (art. 2, comma 1, lettera cc) definisce l'addestramento: *il complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l'uso*

corretto di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro.



Normalmente viene effettuato affiancando un lavoratore meno esperto ad uno più esperto che gli mostra come operare sul luogo di lavoro stesso, per questo è noto anche come "training on the Job" (imparare sul lavoro). Le fasi di addestramento devono però essere formalizzate e registrate come si fa con qualsiasi corso di formazione; ciò non è espressamente

previsto dal D.lgs. 81/2008, e spesso non viene fatto, ma in caso di infortunio può essere di grande aiuto al datore di lavoro per dimostrare di aver correttamente adempiuto ai propri obblighi.

Il D.lgs. 81/08 infatti all'art. 73 impone al datore di lavoro di provvedere affinché, per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione e ricevano una formazione adeguata in rapporto alla sicurezza relativamente:

- a) alle condizioni di impiego delle attrezzature;
- b) alle situazioni anormali prevedibili.

Il datore di lavoro deve inoltre informare i lavoratori dei rischi cui sono esposti durante l'uso delle attrezzature di lavoro, e dei rischi derivanti dalle attrezzature di lavoro presenti nell'ambiente immediatamente circostante, anche se da essi non usate direttamente, nonché sui cambiamenti di tali attrezzature. Infine il datore di lavoro deve provvedere a far ricevere una formazione, informazione ed addestramento adeguati e specifici ai lavoratori incaricati dell'uso delle attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari in modo che queste vengano usate correttamente e in sicurezza, anche in relazione ai rischi che possano essere causati ad altre persone.

1.7. I dispositivi di protezione individuale

I Dispositivi di Protezione Individuale (D.P.I.) sono definiti come qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.



Il datore di lavoro (art. 3 del D.lgs. n. 81/2008) deve fornire ai lavoratori i D.P.I. necessari nello svolgimento delle effettive mansioni assegnate per proteggere il lavoratore da un **rischio residuo**, un rischio cioè che non può essere eliminato o ridotto in modo sufficiente dall'attuazione di tutte le adeguate misure di **prevenzione**.

Non sono D.P.I.:

- a) gli indumenti di lavoro ordinari e le uniformi non specificamente destinati a proteggere la sicurezza e la salute del lavoratore;
- b) le attrezzature dei servizi di soccorso e di salvataggio;
- c) le attrezzature di protezione individuale delle forze armate, delle forze di polizia e del personale del servizio per il mantenimento dell'ordine pubblico;
- d) le attrezzature di protezione individuale proprie dei mezzi di trasporto stradali;
- e) i materiali sportivi quando utilizzati a fini specificamente sportivi e non per attività lavorative;
- f) i materiali per l'autodifesa o per la dissuasione;
- g) gli apparecchi portatili per individuare e segnalare rischi e fattori nocivi.

I D.P.I. da fornire devono essere adatti al rischio da prevenire e in alcuni casi – si pensi alle scarpe infortunistiche – devono essere acquistati, sentito il parere del lavoratore che ha l'obbligo giuridico di utilizzare i D.P.I. a lui forniti e per questo deve poter esprimere la propria opinione al riguardo circa la comodità d'uso di un determinato modello o di un altro con caratteristiche di sicurezza equivalenti.

In cucina i D.P.I. più frequentemente utilizzati di fatto sono i guanti anti taglio (per esempio quando si pulisce l'affettatrice), le scarpe antiscivolo e gli occhiali di protezione (utili per proteggersi da schizzi ad esempio di olio bollente).

1.8. Il lavoratore e la sicurezza sul lavoro



Il lavoratore ha l'**obbligo** di prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute nonché di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni, inoltre, come definito dal D.lgs. n. 81/2008, (art. 20), il lavoratore deve:

- a) contribuire, insieme al datore di lavoro o ad altro soggetto responsabile, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, ovvero da altro soggetto responsabile, ai fini della protezione collettiva ed individuale;
- c) utilizzare correttamente i macchinari, le apparecchiature, gli impianti, gli utensili, le sostanze pericolose, le altre attrezzature di lavoro, nonché i relativi dispositivi di sicurezza;
- d) utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a sua disposizione;
- e) segnalare immediatamente al datore di lavoro o ad altra persona responsabile, le deficienze dei mezzi e dei dispositivi di cui sopra, nonché le altre eventuali condizioni di pericolo di cui venga a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di urgenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze o pericoli;
- f) non rimuovere o modificare i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo, senza averne avuta autorizzazione;
- g) non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre non di propria competenza, ovvero tali da compromettere la sicurezza propria o di altre persone; partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dall'amministratore o altra persona delegata o proprietario;
- h) sottoporsi ad eventuali controlli sanitari.

Anche il lavoratore è sanzionabile per eventuali inadempienze previste dal decreto 81/2008, ma i doveri sopracitati vanno rispettati non per il timore di incorrere in sanzioni, ma piuttosto per il primario interesse di tutelare l'integrità psicofisica e la salute propria e delle altre persone presenti sul luogo di lavoro.

Il lavoratore ha il **diritto** di essere coinvolto anche attraverso il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (**RLS**). L'RLS è una persona (o più persone), che viene eletta o designata per rappresentare i lavoratori sugli aspetti della salute e della sicurezza sul lavoro; per svolgere questo compito l'RLS si relaziona, per conto dei lavoratori, con il datore di lavoro, l'RSPP e il Medico Competente. È consultato sulla designazione del responsabile e di eventuali addetti del servizio di prevenzione, in merito alla valutazione dei rischi, alla programmazione, realizzazione e verifica della prevenzione e nell'organizzazione della formazione. Per svolgere il suo ruolo, l'RLS deve frequentare un corso di formazione di 32 ore, il cui costo è a carico del datore di lavoro ed i successivi aggiornamenti con cadenza annuale. Il ruolo di RLS non è compatibile con quelli di RSPP e ASPP.

2. Macchine e attrezzature pericolose in cucina



Nella cucina di un ristorante vi sono numerose attrezzature, anche di uso comune, delle quali troppo spesso si sottostima la pericolosità. Tale pericolosità è molto spesso dovuta alla presenza di elementi taglienti, si pensi ai coltelli, ma anche al tritacarne, all'affettatrice, al minipimer e in generale alla presenza di tutto ciò che è concepito per tagliare i cibi e che ovviamente può causare ferite, quasi sempre alle dita o alle mani.

Altre attrezzature emettono calore o sono destinate a riscaldare acqua o olio e sono fonte di ustioni che possono essere anche di secondo grado.

Infine occorre ricordare che i piani di cottura tradizionali sono a gas, e una fuga di gas può generare incidenti gravissimi.

Vediamo adesso più nel dettaglio quali sono le caratteristiche di pericolosità di macchine e attrezzature che vengono utilizzate in cucina e i comportamenti da tenere per ridurre i rischi ed evitare i pericoli.

2.1. Regole generali

La regola generale che vale sia per le macchine che per le attrezzature è la marcatura CE.



Questo marchio, a cui ormai siamo abituati, garantisce che nella realizzazione di quella macchina o attrezzatura sono stati rispettati i cosiddetti requisiti essenziali di sicurezza stabiliti a livello europeo e pertanto che la stessa è "a norma".

Una delle cose più evidenti per una attrezzatura o macchina elettrica "a norma" è che gli organi in movimento sono protetti, una lama rotante, ad esempio, è coperta da un'apposita copertura la cui rimozione interrompe la rotazione della lama stessa oppure la macchina non si accende se le protezioni non sono perfettamente al loro posto.

Lo stesso vale per griglie, coperchi e qualsiasi altra barriera che impedisca il contatto tra le dita e ciò che può rappresentare un pericolo, la grattugia, le lame del frullatore, del tritacarne, etc..

Naturalmente questo non significa che ogni fonte di pericolo sia stata eliminata; resta indispensabile seguire delle regole d'oro:

- utilizzare macchine e attrezzature nel modo corretto (è necessario pertanto formare il personale);
- utilizzarle per gli usi per i quali sono state concepite;
- tenerle in buono stato di pulizia;
- effettuare la manutenzione ordinaria.

Tutte queste indicazioni necessarie all'uso in sicurezza delle macchine sono reperibili nel libretto d'uso e manutenzione, un documento che accompagna la macchina al momento dell'acquisto e che deve essere tenuto nelle sue immediate vicinanze per un'agevole consultazione.

Ovviamente le disponibilità di questo testo non è sufficiente. È indispensabile che i lavoratori siano resi edotti sul suo contenuto in relazione alla specifica macchina, al tipo di utilizzo che se ne fa in quella cucina, al luogo in cui è collocata etc.. Ciò deve avvenire con particolare riguardo tutte le volte che viene cambiata macchina, che viene assunto nuovo personale o a seguito di un cambio di mansione. Un breve periodo di affiancamento per i primi utilizzi (addestramento) perfeziona la competenza dell'utilizzatore.

2.2. La friggitrice

Si tratta di una delle attrezzature imprescindibili in una cucina ed al tempo stesso una di quella che è fonte di maggior pericolo. Il pericolo chiaramente è connesso con l'utilizzo di olio che, quando bolle, raggiunge

temperature dell'ordine dei 200 gradi centigradi o anche più. Pertanto questo può essere fonte di ustioni, anche severe, alla pelle, danni agli occhi talvolta irreversibili e in generale può essere causa di incendi.

Naturalmente non stiamo parlando soltanto delle friggitrici fisse, professionali di dimensioni medio-grandi, ma anche di padelle che talvolta possono risultare anche più rischiose in quanto prive del cestello con il quale si prelevano o si immergono i cibi; in queste condizioni pertanto è più facile che si generino schizzi.

Una delle cautele più importanti che possono essere messe in atto riguarda il **posizionamento** delle friggitrici. Questa deve essere lontana da materiale combustibile (tende, stracci, etc.) e, al tempo stesso dal lavandino, per evitare che vi possano essere schizzi d'acqua nell'olio bollente. Questa infatti è una delle cause più frequenti di infortunio: l'acqua se viene a contatto con l'olio bollente vaporizza immediatamente generando schizzi di olio che possono facilmente raggiungere gli occhi.

Anche durante il **normale utilizzo** della friggitrice questo aspetto deve essere tenuto nella massima considerazione: mettere a friggere un alimento appena lavato o peggio che può contenere sacche di acqua può condurre allo stesso pericoloso risultato. Far colare o asciugare gli alimenti con della carta assorbente prima di friggerli è un ottimo sistema per evitare tali effetti oltre che migliorare la qualità della frittura stessa. Quando si friggono invece alimenti congelati è necessario rimuovere tutto il ghiaccio in eccesso per la medesima ragione.

Poiché gli schizzi di olio bollente sono sempre in agguato è indispensabile che ad utilizzare le friggitrici sia personale addestrato e dotato di D.P.I.:

- grembiule e guanti resistenti al calore e soprattutto occhiali di protezione.

Inoltre è bene ricordare come uno schizzo di olio sul pavimento è spesso fonte di scivolamenti e cadute che, con una pentola di acqua calda o dei piatti in mano, possono essere particolarmente pericolose. Gli schizzi pertanto sia dai piani di appoggio che dal pavimento, vanno rimossi immediatamente.

In generale non bisogna mai lasciare la friggitrice in funzione senza nessuna sorveglianza e non spostarla senza coperchio e/o quando l'olio è ancora caldo.

Particolarmente complesse possono essere le operazioni di **svuotamento, riempimento e pulizia** della friggitrice. A questo proposito si raccomanda di utilizzare i modelli più recenti che sono dotati di filtro automatico e semiautomatico e consentono quindi di filtrare l'olio anche alla normale temperatura di cottura. In tutti gli altri casi è necessario che l'olio bollente si raffreddi al di sotto dei 40°C, operazione che necessita di diverse ore (anche 6/7). Durante le operazioni di svuotamento l'olio deve essere stato raffreddato; l'utilizzo di un termometro che assicuri il raggiungimento della temperatura di sicurezza può essere di grande aiuto. L'olio esausto va quindi drenato attraverso un apposito foro di uscita, raccolto in un contenitore adatto e smaltito adeguatamente (mai nel lavandino). Durante questa operazione è facile generare degli spandimenti di olio che vanno rimossi immediatamente.

Infine ricordiamo sempre che si tratta di un'**attrezzatura elettrica** e pertanto valgono tutte le regole relative alla protezione dalle folgorazioni, di cui al paragrafo relativo tra cui ricordiamo:

- utilizzare le attrezzature elettriche in luoghi asciutti,
- verificare che il cavo di alimentazione sia integro,
- staccare sempre la presa prima di operazioni di pulizia e manutenzione.

2.3. I forni

L'utilizzo di un **forno tradizionale o di forni a vapore** può portare alla possibilità di ustioni se si toccano contenitori metallici, ceramici o anche in silicone ad elevate temperature; l'utilizzo di guanti resistenti al calore è di norma sufficiente a gestire adeguatamente il problema.

Tuttavia un contenitore bollente che viene tirato fuori in sicurezza dal forno diventa in quel momento una fonte di ustione per un collega. Questo si può eliminare solo adottando le cosiddette "**misure organizzative**": si può concordare, ad esempio, una zona dedicata in cui appoggiare sempre i contenitori bollenti; oppure segnalarli con un panno su manico o altro ancora purchè tale metodo sia noto ed utilizzato sempre da tutti.

Quando si utilizzano forni a vapore invece il pericolo aggiuntivo è costituito dal vapore stesso che ovviamente è a 100 gradi. È necessario quindi aprire il forno tenendosi dietro lo sportello o comunque ad adeguata distanza in modo da non farsi colpire dalla prima fuoriuscita di vapore.

Il problema delle ustioni è quasi del tutto assente con i **forni a microonde**; infatti utilizzando i contenitori adeguati questi molto raramente nel normale utilizzo si surriscaldano al punto da diventare pericolosi e comunque anche in questo caso l'utilizzo di guanti è sufficiente e evitare scottature. Ricordiamo però si tratta di attrezzature che generano onde elettromagnetiche; queste sono adeguatamente schermate dalle guarnizioni e dalle protezioni nelle porte dei forni che vanno periodicamente controllate e sostituite se danneggiate per evitare esposizioni a microonde.

2.4. Il piano cottura



Nei luoghi di lavoro professionali sono ormai sempre presenti i piani cottura, che hanno integralmente sostituito le storiche cucine a gas. I piani di cottura possono essere di diversi tipi.

I piani di cottura a gas sono tuttora i più utilizzati: per quanto riguarda la pericolosità dovuta al gas si veda il paragrafo dedicato.

Nell'utilizzo del piano cottura il rischio maggior è rappresentato ovviamente dalle ustioni. Come sempre alcuni infortuni possono avvenire per carenze strutturali del piano cottura stesso, altre volte per errori umani.

A volte i piani cottura possono avere delle griglie di supporto troppo grandi che finiscono per essere vicine alle manopole e comportare un rischio di ustione quando si avvicinano le mani alle manopole stesse.

Se invece le griglie di supporto sono troppo larghe questo può essere causa della destabilizzazione e quindi del rovesciamento di pentole e padelle; il rovesciamento di grandi quantitativi di acqua calda può essere causa di gravissime ustioni; nel caso dell'olio bollente, che

è a temperature decisamente superiori, oltre al rischio da ustioni si aggiunge quello di incendio essendo l'olio bollente un ottimo combustibile.

Un'altra tipologia di piani cottura sono quelli **elettrici**; consistono in piastre utilizzate al posto dei fornelli o anche larghi piani utilizzati per cuocere i cibi alla piastra.

Questo tipo di fonte di calore viene a volte preferito per evitare la pericolosità del gas; è bene tener conto che in questo caso il rischio di ustioni è maggiore perché non è sempre facile distinguere un piano caldo da uno freddo.

Infine ci sono i piani di cottura a **induzione**; In questo caso il calore è generato da correnti elettromagnetiche che scaldano il fondo della pentola lasciando freddo il piano stesso. Pertanto sono oggettivamente meno pericolosi sia dal punto di vista elettrico, che per quanto riguarda il mancato uso del gas che infine per la minor possibilità di ustionarsi.

2.5. Tritacarne, frullatori, minipimer e simili

Questo tipo di attrezzature elettriche sono caratterizzate dalla presenza di lame o, nel caso del tritacarne, di una vite affilata senza fine che servono a macinare o sminuzzare gli alimenti.

Negli attrezzi dotati di un coperchio che sigilla il vano in cui vengono sminuzzati gli alimenti questo è ormai sempre dotato di un microinterruttore; pertanto l'apparecchio si accende esclusivamente quando ogni componente è al suo posto, il coperchio è chiuso e non è possibile in alcun modo avvicinare le dita alle lame rotanti. Tali dispositivi diminuiscono enormemente i rischi connessi a questo tipo di attrezzature quando perfettamente funzionanti; qualora si dovessero notare malfunzionamenti questi vanno immediatamente segnalati e gestiti dall'assistenza tecnica.

Diverso è il caso di quegli attrezzi come il tritacarne o altri per macinare il pane o i tipici robot nei quali gli alimenti vengono spinti nel vano da una feritoia, in genere allungata, attraverso un apposito accessorio.

In questi casi può capitare che qualcosa si blocchi o non ruoti nel modo migliore e l'operatore sia tentato di rimuovere tale blocco con un attrezzo non adatto (vedi figura sotto); Questo finisce per incastrarsi o rompersi o essere proiettato anche a notevole distanza provocando lesioni a chi è nelle vicinanze.



NO

Nel caso dei frullatori a immersione (minipimer) invece le lame sono necessariamente libere di ruotare senza che vi siano protezioni. Non vi è di norma motivo o modo di tagliarsi tranne nel caso in cui si voglia rimuovere dalle lame qualcosa (tipicamente fibre vegetali) senza staccare la spina. In questo caso un accidentale riattivazione dell'attrezzo può provocare ferite molto serie.

Infine ricordiamo sempre che si tratta di **attrezzature elettriche** e pertanto valgono tutte le regole relative alla protezione dalle folgorazioni, di cui al paragrafo relativo tra cui ricordiamo:

- utilizzarle in luoghi asciutti,
- verificare che il cavo di alimentazione sia integro,
- staccare sempre la presa prima di operazioni di pulizia e manutenzione.

2.6. L'affettatrice

L'affettatrice è una delle attrezzature più frequentemente utilizzate e, a causa della presenza di una lama affilatissima rotante, può essere all'origine di ferite anche molto serie.

La prima accortezza riguarda il **posizionamento**; è necessario trovare un piano, stabile, con una distanza di almeno una decina di centimetri dalle pareti (per evitare surriscaldamenti) e sgombro da ostacoli in modo da non indurre posizioni anomale che a loro volta possono risultare fonte di pericolo.

Per quanto riguarda il suo **utilizzo** il rischio è connesso ovviamente alla vicinanza delle mani o di parti del corpo alla lama rotante; questa realisticamente può avvenire soprattutto quando il prodotto è ormai quasi esaurito; l'utilizzo costante del braccio pressa merce, sempre opportuno, in questi casi, risulta assolutamente indispensabile.

È inoltre fondamentale non rimuovere mai il **coprilama**; si tratta di una piccola calotta metallica che lascia libera solo la parte della lama utile al taglio e protegge l'operatore da ferite da taglio.

L'affettatrice è concepita per tagliare salumi, formaggi o comunque alimenti freschi o morbidi. Non va mai utilizzata con prodotti congelati, carni o pesce con l'osso o comunque con prodotti non alimentari. Un utilizzo scorretto in questo senso può essere causa ad esempio di proiezioni di schegge pericolose oltre al danneggiamento dell'attrezzatura.

Particolare attenzione va posta in occasione della **pulizia e della manutenzione** dell'affettatrice. In questo caso è necessario sempre utilizzare i D.P.I. appositi e quindi specifici guanti a rete metallica che devono essere marcati CE. Durante questa operazione è necessario staccare la presa dalla corrente e seguire scrupolosamente le istruzioni riportate nel libretto di manutenzione dello specifico modello che si sta utilizzando.

Per effettuare la pulizia occorre togliere il coprilama e svitare la lama dal suo alloggiamento; tutto ciò va effettuato con la massima cautela da personale appositamente formato, si deve inoltre avere a disposizione un largo piano di appoggio privo di ingombri in modo da impedire la caduta della lama stessa o comunque movimenti non gestibili della lama che possono provocare tagli anche molto gravi.

Pulizia e manutenzione vanno effettuate secondo le tempistiche dettate dal costruttore ma è bene porre particolare attenzione a cattivi odori, spie luminose, rumori strani che possono segnalare anomalie di funzionamento. In questi caso è opportuno effettuare un manutenzione straordinaria o chiamare l'assistenza.

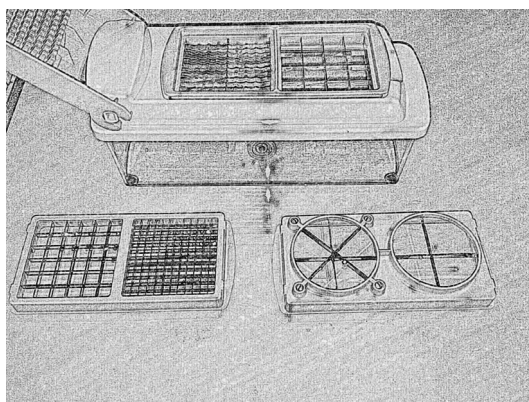
Infine ricordiamo sempre che si tratta di un **attrezzatura elettrica** e pertanto valgono tutte le regole relative alla protezione dalla folgorazioni di cui all'apposito paragrafo. In particolare ricordiamo:

- utilizzarla in luoghi asciutti,
- verificare che il cavo di alimentazione sia integro,
- staccare sempre la presa prima di operazioni di pulizia e manutenzione.

2.7. I Coltelli

Il rischio principe, a parte gli aspetti meccanici ed elettrici, in cucina è chiaramente rappresentato dai coltelli, attrezzi dalle variegate forme, utilizzi e ormai anche materiali che rappresentano un imprescindibile aiuto per chi opera in cucina.

Anche se sempre più spesso in commercio si trovano alimenti pre-tagliati, o piccole attrezzature che consentono di tagliare rapidamente ed in maniera sicura ortaggi o simili l'utilizzo del coltello resta ubiquitario.



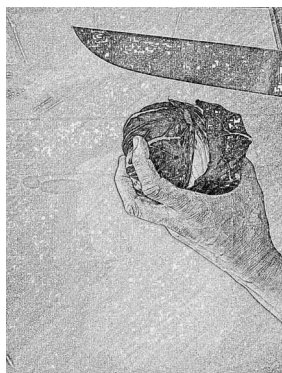
Attrezzi per taglio

I coltelli diventano fonte di rischio o per il loro errato utilizzo o per la loro inadeguatezza.

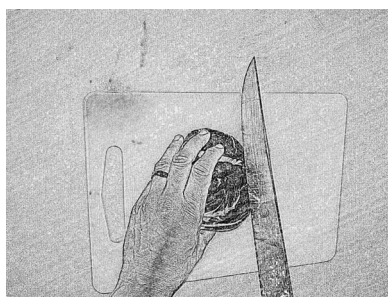
In entrambi i casi la misura di prevenzione è essenzialmente demandata alla formazione del personale in modo che osservino sempre le regole di sicurezza e ovviamente ad una dotazione di coltelli professionali adeguata.

Come per altri tipi di rischio, per prevenire eventuali infortuni è fondamentale seguire delle corrette modalità di lavoro:

- 1) è sempre importante tagliare i cibi appoggiandosi su un piano preferibilmente su un tagliere e non in aria.



NO

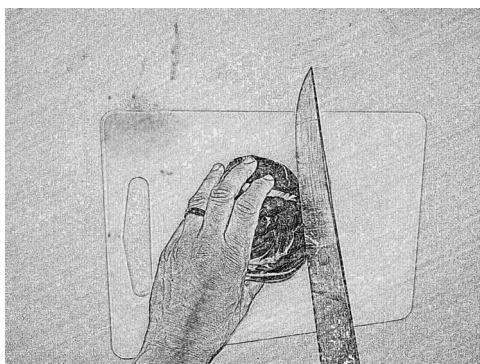


SI

- 2) Quando si taglia inoltre è indispensabile tenere le dita retratte come illustrato nella figura in modo che quando la lama si avvicina alla mano tocchi l'unghia o, nel peggiore dei casi, la pelle in maniera superficiale.



SI



NO

- 3) I coltelli vanno usati con cautela privilegiando la sicurezza alla velocità.
- 4) Non appoggiare i coltelli sul bordo di un ripiano; se cadono possono ferire seriamente gambe o piedi.
- 5) I coltelli devono essere affilati ma per verificarlo non è necessario usare le dita o il dorso della mano.
- 6) Se un coltello non è affilato può risultare ancora più pericoloso perché invece di scorrere correttamente può tendere a deviare e causare ferite.
- 7) I coltelli vanno trasportati con la punta rivolta verso il basso.
- 8) Non devono essere mai poco visibili ad esempio lasciati nel lavello con altre stoviglie sporche o sul fondo di un cassetto sotto altri utensili.
- 9) Vanno appoggiati in modo sicuro con la punta rivolta verso l'interno del piano di appoggio che deve essere stabile e non scivoloso.
- 10) Non cercare mai di recuperare un coltello che sta cadendo a terra.
- 11) Non cercare mai di aprire scatole o altri recipienti con un coltello.

I coltelli sono di diverso tipo foggia o materiale; ognuno ha un suo utilizzo e non conoscere queste differenze può causare infortuni; ad esempio utilizzare un coltello per affettare i salumi (sottile e leggero) per scopi diversi (un formaggio duro) può risultare molto pericoloso.

Infine ricordare sempre che i coltelli vanno riposti in modo adeguato.

Un ceppo di coltelli è la soluzione migliore; o cassette apposti nei quali vanno riposti con le lame rivolte sempre nella stessa direzione; anche le bande magnetiche affisse sui muri possono essere un'ottima soluzione purché poste ove c'è un ripiano o il piano cottura, non dove cadendo possono ferire qualcuno.

3. I rischi presenti e le misure di prevenzione

Le macchine e attrezzature descritte nel precedente capitolo di cui si fa uso durante la preparazione e cottura dei cibi possono, come descritto, esporre a diversi tipi di rischi. Inoltre, a generare infortuni contribuiscono azioni o comportamenti non idonei, come ad esempio il camminare su un pavimento ancora bagnato o scaricare merci pesanti mantenendo una postura scorretta.

Di seguito vengono analizzati i principali rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori addetti alla preparazione e cottura dei cibi e suggerite le principali misure di prevenzione.

3.1. Gli urti, le cadute e lo scivolamento

I ritmi di lavoro spesso sostenuti in quanto concentrati in alcune ore della giornata o l'eventuale presenza di liquidi sul pavimento a causa di sversamento durante il lavaggio di cibi o stoviglie o durante la cottura dei cibi possono determinare questo tipo di rischio.



In generale le conseguenze delle cadute e degli scivolamenti possono essere: contusioni, abrasioni, fratture degli arti inferiori e superiori; bisogna considerare che in un locale ristretto come una cucina, scivolare può comportare sbattere contro lavelli o ripiani ed inoltre può capitare di scivolare con una pentola piena di alimenti caldi o con del vasellame; in queste condizioni le conseguenze di una caduta possono essere decisamente più serie che in un banale corridoio di ufficio.

La prima cosa da fare è cercare di **eliminare il rischio all'origine** attraverso la progettazione del luogo di lavoro che preveda pavimenti antiscivolo e assenza di dislivelli o irregolarità.

Anche l'**illuminazione** è molto importante, una buona illuminazione

infatti garantisce che tutto il pavimento sia illuminato uniformemente e che i potenziali pericoli, ad esempio ostacoli o fuoriuscite accidentali di liquidi, siano chiaramente visibili.

La prevenzione e la protezione

La cucina va tenuta sempre in ordine e per quanto possibile pulita:

la mancanza di ordine è spesso la causa di scivolamenti e cadute, sul pavimento e sui percorsi di accesso non devono esserci ostacoli. Si deve rimuovere regolarmente l'immondizia in modo da non farla accumulare.

La porta di accesso alla cucina deve essere dotata di oblò:

In mancanza di questa banale accortezza infatti la porta, che viene aperta molto di frequente, diventa fonte di urti, rottura di stoviglie, etc..

Il pavimento va controllato regolarmente:

controllare che non sia danneggiato con buchi, crepe, dislivelli e eventualmente effettuare gli interventi di manutenzione necessari. Porre particolare attenzione all'uso di tappeti e tappetini non fissi.

Se del liquido finisce accidentalmente sul pavimento:

pulire immediatamente, specialmente se si tratta di una sostanza grassa, utilizzando un metodo di pulizia adeguato. Usare segnali di avvertimento nel punto in cui il pavimento è bagnato e allestire percorsi alternativi.

Posizionare correttamente macchinari e attrezzature:

eventuali cavi elettrici vanno posizionati in modo da non creare possibilità di inciampo.

Indossare calzature antiscivolo

Tenere in ordine le dispense:

riporre gli oggetti in modo da evitare eventuali cadute cercando di fare in modo che le cose siano facilmente recuperabili. Evitare di impilare gli oggetti a formare cataste alte e instabili. Evitare di riporre in alto recipienti pesanti o frangibili la cui caduta può comportare danni seri.

3.2. Le ferite da taglio



Coltelli, forbici, apriscatole, vetri, lame delle attrezzature possono provocare piccole o grandi ferite. Le ferite, anche le più piccole, vanno sempre disinfettate adeguatamente e tenute sotto controllo perché possono provocare varie infezioni specialmente se l'oggetto responsabile della ferita è sporco (come spesso può essere un coltello usato da poco) o addirittura arrugginito.

La prevenzione

Usare guanti antitaglio (ad esempio in maglia di acciaio) durante il taglio manuale della carne, dei salumi o operazioni di taglio massivo e durante la pulizia di attrezzi taglienti (come l'affettatrice).

Non disattivare mai le protezioni antinfortunistiche previste sulle attrezzature per non rischiare contatti con le parti di esse in movimento.

In caso di **rottura di un bicchiere, un piatto o altro oggetto tagliente**, raccogliere immediatamente i frammenti e smaltirli in un recipiente adatto ed avvisare i colleghi affinché prestino la massima attenzione.

Prestare la massima attenzione alle latte aperte perché le lamiere sia del coperchio che dello scatolame vero e proprio possono essere molto taglienti.

Vedi inoltre il paragrafo dedicato ai coltelli.

3.3. Ustioni e scottature



In cucina la presenza di superfici calde, liquidi bollenti e fiamme possono provocare ustioni anche gravi.

La prevenzione

Fare molta attenzione durante lo **spostamento di pentole calde o liquidi bollenti**, avvisando sempre i colleghi dell'effettuazione di tale operazione.

Le **pentole in ebollizione** devono essere aperte con cautela, alzando il coperchio in direzione opposta al proprio corpo.

Regolare la fiamma durante le operazioni di cottura evitando che possa raggiungere i manici o le impugnature delle pentole.

Non riempire le pentole oltre i 2/3 della loro capacità e collocarle in modo stabile su ripiani non troppo alti quando piene, specialmente se contenenti liquidi bollenti.

Fare molto attenzione durante **l'apertura dei forni** evitando di esporre il viso come prima cosa.

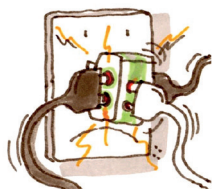
Utilizzare guanti anticalore per infornare e sfornare i prodotti e per maneggiare pentole calde.

Non versare mai liquidi (ad esempio acqua) **nelle sostanze grasse bollenti** (olio, burro, etc.).

3.4. L'incendio

Un incendio può essere determinato da un gran numero di fattori tra cui i più frequenti sono:

- cause di origine elettrica;
- cause derivate da comportamenti scorretti;
- cause di origine termica dovute alla presenza di macchine ed impianti;



In una cucina le possibili fonti di innesco sono numerose: macchine ed attrezzature alimentate elettricamente, manipolazione di sostanze bollenti, presenza di apparecchiature a gas ect. e a queste si aggiunge l'utilizzo di fiamme libere dei fuochi di cottura e di olio caldo che è un ottimo combustibile.

L'ambiente di lavoro deve pertanto, anche in fase di progettazione, rispettare determinati **requisiti ai fini della prevenzione del rischio incendio**. Devono perciò essere messe in atto tutte le misure

di protezione passiva che consistono nell'utilizzo di strutture e materiali resistenti al fuoco, nella compartimentazione degli ambienti attraverso porte tagliafuoco con maniglione antipánico e nella predisposizione di vie di fuga adeguate e tenute sempre libere da ostacoli.

Inoltre i locali devono essere dotati di misure di protezione attiva che consistono in un adeguato numero di estintori mantenuti sempre funzionanti e revisionati periodicamente, in una efficiente illuminazione di sicurezza e quando previsto dalla normativa in evacuatori di fumo e calore, impianti di rivelazione automatica d'incendio e impianti di spegnimento automatici.

Il datore di lavoro deve inoltre nominare gli **addetti antincendio e ed emergenze** con il compito di:

- accertare l'entità di un eventuale incendio;
- segnalare a tutto il personale il verificarsi di un incendio, tramite avviso vocale nelle strutture di dimensioni ridotte o mediante attivazione manuale di sistemi di allarme acustico e/o ottico;
- effettuare un primo intervento sulle fiamme, mediante l'utilizzo dei dispositivi di lotta agli incendi, se pensano di poterlo fare senza mettere a repentaglio la propria incolumità;
- richiedere un intervento degli Enti preposti alla gestione delle emergenze (Vigili del Fuoco, Croce Rossa, Protezione Civile, Polizia etc.);
- escludere le alimentazioni delle utenze, come energia elettrica, gas etc., e mettere in sicurezza macchine ed impianti (quando possibile);
- coordinare l'evacuazione del personale e degli eventuali clienti dell'esercizio di ristorazione;
- assicurare una assistenza adeguata durante l'evacuazione a lavoratori o clienti disabili;
- sorvegliare periodicamente il luogo di lavoro per accertare che gli estintori non siano stati manomessi, che le vie di fuga siano libere e percorribili agevolmente, le porte tagliafuoco siano perfettamente funzionanti.

I lavoratori incaricati della gestione delle emergenze, devono frequentare appositi corsi di formazione teorici e pratici (indicati nell'allegato IX al D.M. 10 marzo 1998), nei quali, i lavoratori, saranno

formati sul comportamento da adottare in caso d'incendio, e sull'uso dei dispositivi di spegnimento.

Anche se la normativa non da indicazioni precise è opportuno che almeno una delle persone che operano in cucina sia nominata come addetto alle emergenze per saper affrontare piccoli focolai che se non adeguatamente gestiti possono degenerare in incendi generalizzati.

La prevenzione

Mantenere **attrezzature elettriche in buono stato** e sottoporle a controlli regolari.

Le friggitrici utilizzate devono essere dotate di **termostati** per evitare il surriscaldamento.

Friggitrici, fornelli, forni e le superfici vicine devono essere **sempre pulite** per evitare che grasso e olio possano prendere fuoco:

- evitare di lasciare stracci sporchi di grasso o olio vicino a fonti di calore o corpi caldi;
- mantenere **pulite le cappe di aspirazione**;
- assicurarsi che nei **forni a legna o a carbone** non rimangono braci ardenti in assenza di personale.

Fare molta attenzione quando si **utilizza una fiamma**.

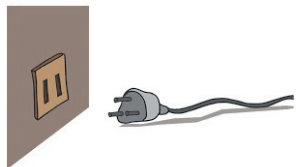
Alla fine del turno di lavoro: chiudere tutte le valvole di gas presenti in cucina; controllare che tutte le attrezzature elettriche siano spente o disattivare l'interruttore elettrico della cucina (salvo frigorifero, etc.); e se possibile aerare il locale.



Importante!

Per spegnere un incendio originato da olio (friggitrice, padella), non usare mai acqua, ma una coperta o se non disponibile un estintore a polvere o CO₂.

3.5. Il rischio elettrico



La corrente elettrica può costituire un pericolo per la salute e sicurezza in quanto può provocare scosse elettriche, folgorazioni e anche incendi in caso di corto circuito o sovraccarico di corrente.

Le principali cause di esposizione a rischio elettrico possono essere impianti elettrici mal funzionanti, comportamenti scorretti nell'uso degli apparecchi elettrici oppure prese e cavi elettrici danneggiati; cosa che può succedere quando, ad esempio, un filo viene esposto al calore in prossimità di una fiamma.

Gli effetti del passaggio della corrente elettrica nel corpo umano, dipendono dall'intensità della corrente elettrica dalla durata del contatto e dal percorso che essa fa all'interno del corpo e possono essere:

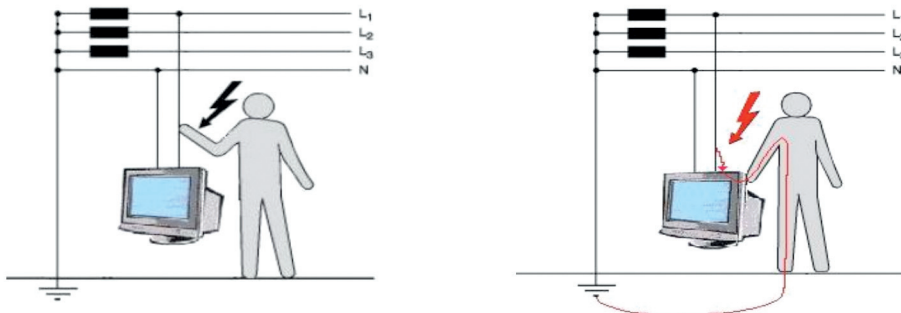
- ✓ **L'arresto cardiaco:** il passaggio di una corrente elettrica esterna, si sovrappone alla attività elettrica propria del cuore interferendo con le contrazioni muscolari ritmiche che regolano la circolazione del sangue e bloccando così la funzionalità cardiaca.
- ✓ **Le ustioni:** in generale il passaggio della corrente elettrica attraverso un materiale o un corpo provoca riscaldamento; se la quantità di calore sviluppata è molto alta possono verificarsi bruciate nei tessuti attraversati dalla corrente.
- ✓ **La contrazione muscolare:** i muscoli, se attraversati dalla corrente, si irrigidiscono. Con correnti di lieve intensità i muscoli maggiormente interessati alla contrazione sono quelli posti in prossimità del punto di ingresso della corrente (ad esempio le mani). L'infortunato, quindi non riesce a fare nulla per distaccarsi dalla parte in tensione.
- ✓ **L'arresto respiratorio:** viene provocato dalla contrazione dei muscoli respiratori (diaframmatici, intercostali, pettorali) con conseguente paralisi della gabbia toracica ed impedimento dei normali movimenti respiratori. Le conseguenze possono arrivare fino alla perdita di coscienza e, nei casi più gravi, alla morte dell'infortunato.

I contatti con l'elettricità

I contatti accidentali con la corrente elettrica possono avvenire direttamente o indirettamente.

Il **contatto diretto** si verifica quando si tocca una parte normalmente in tensione priva di isolamento o con isolamento danneggiato (ad esempio il filo elettrico scoperto).

Il **contatto indiretto** si verifica quando si tocca l'involucro metallico (o massa) di un apparecchio in tensione, ad esempio una lavastoviglie o un forno elettrico, a causa di un guasto interno all'apparecchio stesso.



La Prevenzione

Prima di tutto la cucina deve essere dotata di **impianti conformi alle prescrizioni della normativa vigente** (D.M. 37/08 e D.P.R. 462/01) realizzati da ditte in possesso dei requisiti tecnico professionali previsti e sottoposti a regolare manutenzione e verifica. Inoltre, gli impianti devono essere corredati della dichiarazione di conformità e degli allegati obbligatori. In mancanza della dichiarazione di conformità, occorre far visionare l'impianto da un professionista iscritto all'albo che rilasci una "dichiarazione di rispondenza" (art. 7, D.M. 37/08).

Inoltre occorre seguire alcune **regole comportamentali** fondamentali per prevenire i rischi:

È vietato l'uso di macchine ed attrezzature prive di messa a terra o il cui isolamento non sia in perfetto stato.

Utilizzare i macchinari solo se si è stati istruiti adeguatamente sulle modalità di uso e sulle corrette procedure.

Utilizzare con molta cautela gli apparecchi elettrici in prossimità di liquidi conduttori (acqua) o facilmente infiammabili (alcool).

Non toccare apparecchiature elettriche e prese con mani e/o piedi bagnati ed evitare quando possibile di usare liquidi in vicinanza ad apparecchi elettrici.

Collegare un solo apparecchio a ogni presa: non usare prese multiple né connessioni volanti.

Fare attenzione al posizionamento dei cavi di alimentazione che non devono costituire intralcio al passaggio delle persone e alle operazioni lavorative.

Non estrarre mai le spine tirandole dal cavo elettrico.

Non modificare o manomettere gli apparecchi e/o gli impianti di propria iniziativa senza avere le competenze o essere stati autorizzati a farlo.

In caso di incendio gli addetti alle emergenze devono, se possibile, togliere subito la tensione elettrica.

Non usare acqua per lo spegnimento di incendi di natura elettrica, per evitare folgorazioni, utilizzare estintori a polvere o a CO₂.

Riferire immediatamente al preposto (di norma il capocuoco) ogni mal funzionamento di apparati elettrici o l'esistenza di fili elettrici consunti e di spine o prese difettose.

3.6. Il Gas



La presenza di piani cottura o forni a Gas pone inevitabilmente i problemi di gestione e prevenzione di questo pericolosissimo fattore di rischio. In questo caso il principale elemento di sicurezza è rappresentato dall'impianto di adduzione del gas che deve essere installato da personale qualificato e pertanto dotato di una dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/08.

In assenza di tale dichiarazione il datore di lavoro deve far verificare l'impianto sempre da un tecnico abilitato che rilascerà la dichiarazione di rispondenza sempre ai sensi del D.M. 37/08.

Tale dichiarazione assicura che l'impianto sia stato installato utilizzando le norme tecniche del CIG (Comitato Italiano GAS) e che pertanto l'impianto è sicuro o meglio ancora "a regola d'arte".

Naturalmente per garantire la sicurezza nell'uso del gas devono essere a norma anche il piano cottura e il forno. I piani cottura moderni hanno un dispositivo che interrompe l'erogazione del gas in assenza di fiamma (che può spegnersi ad esempio per una corrente d'aria). Particolarmente importante è la manutenzione o meglio la periodica sostituzione (ogni cinque anni) del tubo di raccordo che a sua volta deve essere a norma.

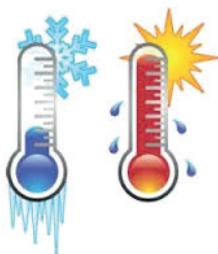
Per ulteriore garanzia è fortemente consigliato di installare un rivelatore di gas collegato con una elettrovalvola che, in caso di fuga di gas, interrompe l'erogazione.

In assenza di questo dispositivo, in caso di fuga di gas gli addetti alle emergenze devono immediatamente:

- spegnere ogni fiamma;
- interrompere l'erogazione del gas;
- areare il locale;
- far evacuare il locale finché non si è certi che vi sia stato un totale ricambio di aria.

Infine ricordiamo che per la manutenzione degli impianti a gas o di qualsiasi utilizzatore di impianti a gas (fornelli o forno) è assolutamente vietato il "fai da tè" ed è necessario rivolgersi ad installatori qualificati.

3.7. Il microclima



I cuochi e tutto il personale che lavora in cucina in genere sono esposti a sbalzi di temperatura anche notevoli a causa del frequente passaggio dal caldo eccessivo ed umido nelle vicinanze dei forni e fornelli al freddo delle celle frigorifere, ed anche a causa della frequente presenza di correnti di aria.

Pertanto nelle cucine dei servizi di ristorazione occorre valutare attentamente le condizioni microclimatiche dell'ambiente e la possibilità di mettere in atto delle misure di prevenzione.

Un buon microclima nell'ambiente di lavoro assicura, infatti il comfort termico, definito come "la condizione mentale in cui si esprime soddisfazione per l'ambiente termico" ovvero "la condizione microclimatica in cui la maggioranza degli operatori non accusa sensazione di freddo o di caldo".

Gli ambienti da punto di vista termico si suddividono convenzionalmente in **ambienti severi** (caldi o freddi) e in **ambienti moderati**.

Negli ambienti termici severi le condizioni microclimatiche possono compromettere gravemente la salute dei lavoratori.

Il benessere termico di un ambiente si può ottenere attraverso dei sistemi di regolazione della **temperatura** e dell'**umidità** dell'aria e assicurando un adeguato numero di ricambi d'aria. L'aria stagnante, infatti, si impoverisce in ossigeno e si arricchisce in anidride carbonica, provocando stanchezza e malessere. Quindi una corretta ventilazione favorisce la salute riducendo il rischio di asma, infezioni, allergie ed infiammazioni.

Le cucine sono un ambiente assolutamente atipico per questa tipologia di rischio a causa delle numerose fonti di calore e dell'umidità dovuta ai vapori.

La Prevenzione

Installare idonee cappe di aspirazione sopra i piani di cottura e friggitura perché allontana i vapori caldi e favorisce enormemente il ricambio d'aria.

Installare dei climatizzatori che impediscano un eccessivo dislivello termico fra l'interno e l'esterno degli ambienti di lavoro e stabilizzino la temperatura diminuendo anche l'esposizione a correnti di aria.

È molto utile che gli impianti di climatizzazione abbiano anche la funzione deumidificante che possa rimuovere l'umidità in eccesso.

Tutti gli impianti di climatizzazione installati devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e disinfezione.

3.7.1. Le celle frigorifere

La cella frigorifera dal punto di vista microclimatico è un ambiente severo, per evitare conseguenze serie per la salute dei lavoratori, occorre prevedere delle misure di prevenzione e protezione specifiche:

- la presenza della cella frigorifera deve essere segnalata da un cartello indicante l'esposizione a basse temperature posto all'esterno della porta del locale;
- solamente le persone autorizzate possono accedere alla cella, e ciò va segnalato da un cartello di divieto sempre affisso all'esterno;
- la porta deve potersi aprire facilmente anche dall'interno;
- deve essere dotata di un sistema di allarme azionabile se necessario dall'interno e di illuminazione di emergenza che entri in funzione ad una eventuale mancanza di corrente;
- il pavimento deve essere rigorosamente antiscivolo e facile da pulire per evitare contaminazioni dovute agli alimenti in essa conservati;
- la zona esterna all'ingresso della cella frigorifera deve essere dotata di opportuni supporti antiscivolo;
- tutti i lavoratori devono entrare nella cella frigorifera, anche per breve tempo, indossando gli indumenti protettivi (per esempio giacche termiche, guanti, scarpe antiscivolo) a loro disposizione.

3.8. Sollevare o spostare correttamente un carico



Quando sul luogo di lavoro si effettuano operazioni trasporto o di sostegno di un carico, sollevandolo o deponendolo, portandolo o spostandolo, si può essere esposti al rischio di movimentazione manuale dei carichi.

Le possibili conseguenze dell'esposizione sono lesioni muscolari a carico della schiena (tratto lombo-sacrale), infatti per un carico di 50 Kg. la forza che viene esercitata a livello delle vertebre lombari è di 750 Kg.

In cucina la movimentazione di pentole anche molto grandi, piatti,

scorte di cibi da preparare ect., può determinare un'esposizione a questo specifico rischio che può essere aggravata specialmente nelle attività di ristorazione di dimensioni ridotte da situazioni poco adeguate come:

- ✓ ambienti piccoli che non consentono libertà di movimento sufficiente;
- ✓ mancanza di aiuti meccanici;
- ✓ mancanza di una giusta informazione ai lavoratori su come spostare o sollevare i pesi;
- ✓ mancanza di una adeguata organizzazione del lavoro;
- ✓ locali scarsamente illuminati e/o con pavimenti sconnessi e scivolosi.

Fondamentale è la formazione che per questo tipo di rischio dovrebbe contenere una parte pratica durante la quale i lavoratori possano provare in prima persona i **movimenti più corretti per sollevare un carico**:

- ✓ chinarsi con la schiena dritta e il tronco eretto;
- ✓ posizionare i piedi ben saldi e divaricati;
- ✓ sostenersi il più possibile con i muscoli delle gambe;
- ✓ tenere il peso più possibile accostato al corpo;
- ✓ evitare strattoni e movimenti bruschi;
- ✓ cercare di non torcere la colonna vertebrale, girando tutto il corpo muovendo opportunamente i piedi;
- ✓ distribuire in modo più equilibrato possibile il peso trasportato sulle due braccia.

La Prevenzione

Quando possibile **suddividere i carichi** che si devono spostare o sollevare, in modo da diminuire il peso e quindi la fatica cercando di evitare confezioni con pesi superiori ai 25 chili.

Quando possibile effettuare l'attività di movimentazione dei carichi in **locali ben illuminati con superfici lisce ed antiscivolo**.

Ove disponibili utilizzare sempre gli **ausili meccanici di sollevamento**.

Ridurre l'uso di grandi pentoloni allo stretto indispensabile e sollevarli sempre insieme ad un altro lavoratore.

Non trasportare pile di piatti troppo numerose.

Suddividere la spazzatura in sacchi non troppo grandi e pesanti.

È vivamente consigliabile posizionare nelle dispense i carichi ad un'altezza media da terra fra i 70 e i 110 cm in modo da non dover eseguire movimenti estremi della colonna vertebrale per movimentarli.

Mezzi di protezione personale

Per agevolare i movimenti può essere molto utile utilizzare:

- ✓ una divisa comoda e non aderente;
- ✓ pantaloni anche per il personale femminile.

È inoltre obbligatorio l'uso di guanti in gomma spessa della misura giusta che a proteggono le mani e prevengono il rischio di scivolamento del carico che potrebbe provocare bruschi movimenti di torsione della colonna o infortuni da schiacciamento.

3.9. Il rischio chimico in cucina



L'utilizzo di sostanze chimiche può determinare un rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori. I pericoli si nascondono, talvolta, sotto nomi semplici come "detergenti, disinfettanti" o anche sotto forma di rifiuti.

Durante le attività di preparazione dei cibi in cucina, una fase di lavoro importante è costituita dalle operazioni di pulizia di superfici, stoviglie, pentole ed attrezzature. Tali operazioni comportano l'uso di prodotti detergenti, sgrassanti e disinfettanti.

L'esposizione ad agenti chimici può avvenire per contatto, inalazione di vapori e/o polveri o ingestione accidentale.

L'esposizione ad agenti chimici può provocare problemi più o meno gravi per la salute come irritazioni cutanee, intossicazioni ed allergie che dipendono dalla quantità e dal periodo di tempo durante il quale

la sostanza viene assorbita. I sintomi possono essere nausea, vomito, dolori addominali, giramenti di testa e, in caso di problemi dovuti al contatto, sfoghi cutanei e prurito.

Conoscere il pericolo: l'etichetta e la scheda di sicurezza

Tutti i prodotti chimici riportano sui contenitori un'etichetta sulle quale sono riportate, secondo quanto previsto dalla normativa, le prime importanti indicazioni d'uso ed informazioni sui pericoli. In particolare l'etichetta, oltre al nome della sostanza o della miscela, alla quantità contenuta nel flacone alla composizione ect., riporta le indicazioni di pericolo (frasi H) e i consigli di prudenza (frasi P). Queste consistono in codici numerici a cui corrispondono delle avvertenze sulla pericolosità dei prodotti e delle indicazioni su come devono essere utilizzati, ad esempio:

H261 – a contatto con l'acqua libera gas infiammabili;

H317 – può provocare una reazione allergica cutanea;

P102 – tenere fuori dalla portata dei bambini;

P262 – evitare il contatto con gli occhi la pelle e gli indumenti.

Inoltre sull'etichetta sono riportati i pittogrammi cioè delle immagini che includono dei simboli di pericolo e colori specifici allo scopo di fornire informazioni sui danni che una particolare sostanza o miscela può causare alla salute o all'ambiente.



Tossico a lungo termine

Esempio di pittogramma

Infine i prodotti chimici devono sempre essere accompagnati da una scheda di sicurezza obbligatoria per legge, che contiene numerose informazioni sulla composizione del prodotto, sulla concentrazione degli ingredienti e sulla loro pericolosità, sui comportamenti corretti in

caso di incidente o di intossicazione, etc. la scheda di sicurezza deve essere sempre presente sul luogo di lavoro e tradotta nella lingua comprensibile ai lavoratori che devono poterla consultare al bisogno o in caso di emergenza.

La prevenzione

Conservare le sostanze chimiche in un apposito armadio o ripostiglio chiuso nei loro contenitori originali dotati di etichetta:

- Riporre i contenitori sempre chiusi con il proprio tappo.
- Leggere sempre attentamente le etichette.
- Non mischiare mai diversi prodotti per evitare il possibile sviluppo di gas asfissianti o tossici; In particolare non mischiare mai candeggina e acidi (disincrostanti) perché questa miscela libera cloro che è un gas letale.
- Non sostituire mai i contenitori originali dei prodotti chimici.
- Non lasciare bombolette sotto pressione vicino a fonti di calore in quanto possono infiammarsi e/o esplodere.
- Le operazioni di lavaggio devono essere eseguite indossando guanti di gomma che possibilmente coprano anche gli avambracci.
- Se si ha la pelle irritata o screpolata indossare sotto ai guanti di gomma anche un paio in cotone cercando di mantenere la pelle più asciutta possibile.
- Dopo le operazioni di pulizia idratare la pelle con appositi creme.

pulizia del forno

- Oltre ai guanti di gomma indossare mascherine protettive e indumenti protettivi.
- Aerare il locale durante e dopo la pulizia.
- Non esporsi ai vapori dei prodotti utilizzati per la pulizia.

pulizia della lavastoviglie

- Indossare guanti di gomma lunghi e occhiali antispruzzo.
- Fare molta attenzione durante l'utilizzo dei detersivi per lavastoviglie perché sono generalmente prodotti aggressivi che possono essere irritanti o tossici e provocare ustioni alla pelle e agli occhi.
- Cercare di evitare gli schizzi.

Primo soccorso in caso di incidente

Contatto di una parte del corpo con liquido irritante:

- mettere un paio di guanti sottili;
- togliere i vestiti delicatamente (rinunciarvi se la pelle rimane attaccata al tessuto);
- lavare abbondantemente e a lungo con acqua;
- non mettere sulla pelle creme o altro;
- andare al pronto soccorso;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta e possibilmente la scheda di sicurezza.

Schizzo di liquido irritante negli occhi:

- coprirsi gli occhi con una garza o uno straccio pulito;
- lavare abbondantemente e a lungo con acqua;
- andare al pronto soccorso;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta.

Inalazione di vapori irritanti o tossici:

- trasportare l'infortunato all'aria aperta o in locale ben ventilato;
- stendere l'infortunato supino (pancia in alto) e coprirlo;
- se l'infortunato respira a fatica praticare la respirazione artificiale;
- andare al pronto soccorso o chiamare un'ambulanza;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta.

3.9.1. I gas, vapori e i fumi di cottura

Durante le operazioni di cottura dei cibi si possono originare sostanze chimiche pericolose sotto forma di gas e fumi, prevalentemente Idrocarburi Policiclici Aromatici (I.P.A.), aldeidi (formaldeide, acetaldeide ed acroleina), ossidi di azoto, e monossido di carbonio. Tali sostanze possono formarsi per degradazione termica dei componenti degli alimenti e degli oli utilizzati o per la combustione della fonte di calore utilizzata (gas, carbone, etc.).



Alcuni studi hanno evidenziato un aumento di malattie del tratto respiratorio nei cuochi in seguito ad esposizione a queste sostanze, alcune

delle quali sono sospettate, pur non essendoci ancora alcuna conferma scientifica, di essere cancerogene.

La concentrazione e tipologia delle sostanze sviluppate dipende dal metodo di cottura (frittura, grigliatura, cottura alla piastra, etc.), e dalla temperatura utilizzata ma anche dal tipo di cibi cucinati (carne, pesce, etc.), dal tipo di olii utilizzati (olio di colza, olio di soia, lardo etc.) e dal tempo di cottura.

La prevenzione

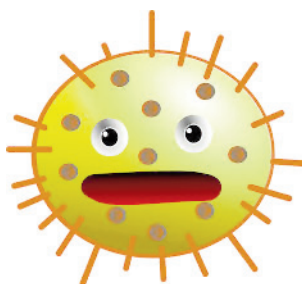
Istallare sopra le zone di cottura idonee cappe di aspirazione sottoponendole sottoposte a periodica manutenzione per verificarne la funzionalità e l'efficienza.

Ventilare adeguatamente i locali si con areazione naturale che artificiale.

3.10. Il rischio biologico: infezioni e allergie

Tra i rischi più insidiosi occorre parlare del **rischio biologico** in pratica il rischio di contrarre un'infezione. Tale rischio è spesso sottovalutato ma se non fa prevenzione o non si cura per tempo un'infezione, questa può comportare noiose e lunghe conseguenze.

In questo paragrafo viene descritta la possibilità di contrarre infezioni e allergie per i lavoratori; esula dagli scopi di questo testo la trattazione degli alimenti infetti o contenenti allergeni ai fini della tutela dell'utenza.



Come si manifesta e cosa provoca un'infezione

Le infezioni possono essere più o meno gravi. Talvolta il primo sintomo è la febbre; altre volte può essere un piccolo taglio che si gonfia e tende ad aprirsi anziché cicatrizzare; altre volte ancora non si sviluppano sintomi ma si possono contagiare altre persone (portatore sano).

Un'infezione è generata dalla presenza nel proprio corpo di "microorganismi patogeni" in altre parole microbi. I microbi sono di moltissimi tipi e specie e sono normalmente presenti un po' ovunque anche naturalmente nel nostro corpo. Alcuni microbi possono portare a delle malattie e in questo caso si parla di agenti patogeni: virus, batteri, funghi etc..

In cucina può accadere di tagliarsi con un attrezzo sporco o ancora se si hanno delle microlesioni sulle mani e si viene a contatto con alimenti sporchi o deperiti, la lesione nella cute può infettarsi.

Le difese naturali e mediche

La difesa più importante dai microbi è quella naturale; l'organismo umano infatti possiede una serie di meccanismi naturali di difesa come quello ad esempio di generare degli anticorpi specifici; questi possono restare nel nostro corpo per periodi più meno lunghi, talvolta a vita. È il caso di malattie come la varicella il morbillo per i quali dopo averla contratta o dopo essere venuti a contatto con quel microorganismo specifico si diventa immuni. In altri casi l'organismo è resistente e non permette al microorganismo di svilupparsi e si possono generare anticorpi anche senza sviluppare sintomi.

I farmaci cambiano in funzione del tipo di microorganismo e solo il medico deve indicarne l'uso. Infatti in alcuni casi il farmaco agisce contro un batterio (antibiotico), in altri casi contro i virus (antivirale), in altri ancora contro i funghi (antimicotici).

Assumere i farmaci sbagliati o comunque con troppa facilità può essere dannoso e soprattutto, come nel caso degli antibiotici, può rendere i microbi più resistenti alle cure.

La prevenzione

L'igiene resta la prima difesa contro le infezioni: pulire sempre in maniera adeguata oggetti, stoviglie e attrezzi da cucina.



Usare sempre guanti protettivi, soprattutto quando si hanno microlesioni alle mani; sia quando si toccano stoviglie che alimenti deperiti.

Se non sono disponibili guanti lavare accuratamente le mani; porre particolare attenzione a non ingerire nulla e non toccarsi occhi o bocca con le mani sporche.

La pulizia

La pulizia può essere effettuata con tre metodi diversi in funzione delle esigenze.

Si chiama **SANIFICAZIONE** la "semplice pulizia", quella cioè che può essere effettuata con acqua e semplici detersivi per pulire il pavimento e superfici lavabili riducendo così il numero di microbi presenti. È il metodo di norma più utilizzato ed è anche spesso sufficiente se non vi sono motivi di contaminazione particolari (persone ammalate o animali).

Si parla invece di **DISINFEZIONE** quando si vogliono eliminare tutti (o la maggior parte) degli agenti patogeni ed è indicata in presenza di persone malate o animali. Per disinfettare si usano in genere detersivi specifici a base, ad esempio, di Ipoclorito di sodio (come la candeggina) o i sali di ammonio quaternario il cui utilizzo deve rispettare determinate regole di cautela (vedi paragrafo sui detersivi). Per una disinfezione efficace è importante che questa venga eseguita

dopo la sanificazione perché la presenza dello sporco sulle superfici protegge i microrganismi dal contatto diretto con il disinfettante, rendendolo meno efficace e talvolta inutile.

L'eliminazione completa di tutti i microorganismi si chiama invece **STERILIZZAZIONE**, ma è un'operazione che raramente viene effettuata in una cucina. Tra i metodi più usati vi sono il calore, i raggi ultravioletti ed alcune sostanze chimiche.

3.10.1 Il rischio di allergie

Le allergie sono tra i rischi più insidiosi per chi lavora in cucina anche perché legate a suscettibilità individuali che possono anche non essere note al soggetto allergico.

Tecnicamente un'allergia è una reazione del sistema immunitario a sostanze esterne denominate allergeni. Nei soggetti allergici tale reazione può essere particolarmente violenta anche nei confronti di sostanze che per la maggior parte delle persone non provocano alcuna reazione.

In cucina i lavoratori possono sviluppare allergie sia di origine **animale che vegetale**.

Le piante (per es. graminacee, parietaria, cipresso, olivo, etc.) sono un'importante fonte di allergeni in grado di provocare patologie quali asma, rinite e dermatite da contatto. I cuochi sono tra i lavoratori che presentano il rischio maggiore di sviluppare una patologia allergica. Infatti gli allergeni sono contenuti, oltre che nei pollini anche nei semi, negli steli, nel legno e più genericamente in molti derivati delle piante (farine, polveri etc.) tra gli allergeni più noti e più pericolosi ricordiamo le fave che nei soggetti affetti da favismo provocano reazioni anche molto violente.

A volte la causa di un'allergia apparentemente dovuta all'esposizione ad allergeni di origine vegetale, può essere invece legata alla presenza di residui animali derivanti da acari ("acari delle derrate") o coleotteri (*Sitophilus granarius*, detto comunemente "punteruolo") che possono infestare le farine.

Più nel dettaglio i contaminanti di natura biologica che più frequentemente possono determinare un rischio sono:

- batteri (*Salmonella tify*, *Staphylo-coccus aureureus*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum e perfringens*, *Esche-richia coli*, *Clostridium tetani*, etc.);
- virus (Epatite A, Norwalk, etc.);
- protozoi (*Echinococcus granulosus*, *Giardia lamblia*, etc.);
- funghi (*Aspergillus fumigatus*).

Inoltre altri soggetti sono allergici a **sostanze chimiche** presenti in cucina quali **detersivi e disinfettanti**.

Anche in questo caso è necessaria una suscettibilità individuale e possono bastare poche gocce o contatti di breve durata per provocare fenomeni asmatici o più frequentemente dermatiti da contatto.

È il caso ad esempio della **candeggina** o dei **guanti in lattice**.

Infine nelle cucine a causa della elevata presenza di umidità si possono sviluppare **muffe** che sono un fonte molto insidiosa di allergeni.

I sintomi dell'allergia

Le allergie si manifestano con una serie di effetti sull'organismo che variano molto in funzione dell'allergene e soprattutto del soggetto allergico; in generale si passa da sintomi relativamente banali come starnuti, lacrimazione, tosse ad altri un po' più seri come reazioni della pelle o diarree fino a difficoltà respiratorie o allo shock anafilattico nei casi più severi.

Quando si parla di malattie di origine allergica a tutti gli effetti invece ci si riferisce a rinite (raffreddore), dermatite, congiuntivite, asma, alveolite, etc..

La prevenzione

La prevenzione per i rischi legati alle allergie è prima di ogni altra cosa legata alla consapevolezza di essere o meno suscettibili a determinate sostanze.

Chi nota delle reazioni esagerate ad uno o più degli allergeni sopra citati dovrebbe prima di ogni altra cosa sentir e il parere di un medico.

Alcune regole generali comunque consentono di minimizzare il contatto con gli allergeni e quindi prevenire sintomi e reazioni:

- indossare sempre guanti quando si usano detersivi; se i guanti provocano rossori o sensibilizzazioni usare quelli in vinile o indossare dei sottoguanti in cotone;
- pulire frequentemente i filtri di cappe e condizionatori di aria;
- arieggiare frequentemente i locali;
- eliminare la muffa sin dalle prime tracce per evitare che possa estendersi.

3.11. Lo stress lavoro correlato



Il mestiere del cuoco è sottoposto a diverse sollecitazioni che possono essere fonte di stress lavoro correlato. I ritmi di lavoro infatti non sono quasi mai prevedibili specialmente nella ristorazione commerciale con picchi di affluenza concentrati in alcune ore della giornata.

A ciò si aggiunge la temperatura del luogo di lavoro che risulta elevata a causa delle operazioni di cottura e che sottopone l'organismo a forte disagio soprattutto nel periodo estivo.

Infine spesso la cucina, ad esempio nelle piccole realtà lavorative, non è un ambiente molto grande e ciò costringe i lavoratori ad una "vicinanza" che può risultare oltre che scomoda piuttosto irritante.

Cos'è lo stress

Il termine "stress" indica una reazione tipica di adattamento fisico, mentale ed emozionale ad un cambiamento, diversa da soggetto a soggetto.

Di fronte ai fattori di stress la persona che li subisce deve mettere in atto un meccanismo di difesa chiamato "adattamento" che si

traduce nella modifica del proprio comportamento di fronte a quei fattori.

Questo adattamento può concludersi in diversi modi:

- la situazione viene temporaneamente risolta;
- la situazione viene definitivamente risolta.

Lo stress quindi è un fenomeno naturale, che fa scattare in una persona dei meccanismi di reazione e difesa pertanto una piccola dose di stress è utile e fa bene.

Quando però la dose quotidiana di stress diventa eccessiva e le sollecitazioni "stressanti" sono molte, aggressive, contemporanee e durature, la fatica dovuta all'adattamento può non essere recuperabile e generare nella persona uno stato di esaurimento delle proprie risorse fisiche, emotive, intellettuali. Si parla in questo caso di "distress" (stress cattivo), che può generare possibili danni.

Ciò può capitare più frequentemente quando a situazioni "stressanti" vissute sul lavoro, si aggiungono altrettante situazioni nella vita privata (problemi economici, vita sentimentale instabile, solitudine etc.).

I possibili danni non hanno sintomi specifici, possono consistere in disordini comportamentali (abuso di alcol, fumo, farmaci) o psicologici (irritabilità, insonnia, insicurezza, depressione), fino ad arrivare a generare vere e proprie patologie sia fisiche che emotive quali: tachicardia, spossatezza, ansia, disturbi gastrointestinali, emicranie, pressione alta, dermatiti, asma, nervosismo, scarsa autostima, peggioramento della vita personale oltre che lavorativa, alterata capacità di interazione ed aggressività non solo in ambito lavorativo ma anche in quello socio-familiare.

Sul lavoro le prime conseguenze possono essere maggior assenteismo e peggioramento della qualità del lavoro svolto.

La prevenzione

Cercare di coordinare insieme a tutto il personale le diverse fasi lavorative per poter affrontare le ore di maggior intensità dell'attività in modo efficace ed organizzato.

Distribuire gli spazi a disposizione in modo che ciascuno abbia un suo ambito di autonomia se pur ridotto.

Tenere sempre ordinate le superfici di appoggio per sé stessi e per i colleghi.

Cercare di fare il più possibile "squadra" alternandosi nei compiti più gravosi (ad esempio friggitura, prelievo alimenti nella cella frigorifera) e dandosi il cambio per poter effettuare ognuno delle piccole pause rigeneranti.

4. Lavorare sicuri si può: riassunto di alcune regole d'oro



Si riportano in questa sede alcune regole principalmente comportamentali che se rispettate scrupolosamente possono realmente evitare moltissimi infortuni e danni alla salute del lavoratore.

1. Conoscere il luogo di lavoro:

è fondamentale che il lavoratore sappia muoversi agevolmente in cucina, dispensa, cella frigorifera, ect.. Fin dal primo giorno di lavoro è quindi consigliabile che venga accompagnato ad effettuare un **sopralluogo** in tutti i locali dove svolgerà la sua attività e che gli siano indicati:

- i numeri di emergenza;
- i nominativi degli addetti alle emergenze;
- le vie di fuga;
- la posizione della valvola generale del gas e delle valvole del gas delle varie apparecchiature (forni, frigoriferi, etc.);
- la posizione dell'interruttore elettrico generale ed eventualmente dell'interruttore elettrico dei singoli locali (cucina, lavanderia, etc.).

2. conoscere le procedure di lavoro:

al lavoratore devono essere consegnate in forma comprensibile e più possibile breve per una facile memorizzazione:

- le modalità di utilizzo delle attrezzature e dei macchinari, per entrambi si consiglia comunque una fase di **addestramento**;
- le istruzioni operative e di sicurezza dovranno essere esposte di fronte alle varie attrezzature utilizzate in cucina;
- le modalità di utilizzo dei prodotti chimici presenti;
- le procedure per lavorare in sicurezza.

3. utilizzare le macchine ed attrezzature solo per gli usi per i quali sono state concepite, tenerle pulite ed in ordine e far effettuare le manutenzioni periodiche;
4. utilizzare le macchine solo se si è sicuri di saperlo fare correttamente;
5. non avvicinare mai le mani alla lama ed alle parti in movimento;
6. mantenere le aree di lavoro sempre pulite, eliminando prima possibile grasso, olio, rifiuti e acqua sui pavimenti;
7. utilizzare, per le operazioni in cui è previsto, sempre i D.P.I. a disposizione (guanti antitaglio, occhiali antispruzzo, ect.);
8. scollegare la presa di una macchina dalla rete di alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione;
9. non usare le macchine con le mani bagnate;
10. controllare regolarmente lo stato dei cavi alimentazione segnalando immediatamente la presenza di danneggiamenti, scintille, ect.;
11. appoggiare i coltelli sempre in modo stabile con la punta rivolta verso l'interno del piano di appoggio evitando i bordi dei ripiani;
12. trasportare i coltelli con la punta rivolta verso il basso;
13. non cercare mai di recuperare un coltello che sta cadendo a terra;
14. non cercare mai di aprire scatole o altri recipienti con un coltello;
15. non lasciare i coltelli nel lavello con altre stoviglie sporche o sul fondo di un cassetto sotto altri utensili in modo che non siano visibili;
16. non usare coltelli con il manico unto poiché potrebbero sfuggire di mano;
17. fare attenzione a non mischiare mai acqua con olio bollente;
18. porre sempre pentole e padelle in modo stabile sul piano di cottura o su altri piani di appoggio;
19. evitare che i manici delle pentole sporgano dai piani di appoggio o dai piani cottura;
20. indossare calzature con la suola di gomma per non scivolare;

21. indossare sempre indumenti protettivi dal freddo quando si entra nella cella frigorifera;
22. non trasportare carichi troppo pesanti o ingombranti da soli e seguire sempre le indicazioni posturali riportate nello specifico paragrafo di questo lavoro;
23. disporre il materiale nelle dispense o sui ripiani in modo da evitare eventuali cadute (non fare cataste troppo alte o disordinate) e, ove possibile, riporre cose pesanti o che si possono rompere non troppo in alto;
24. fare attenzione quando si entra ed esce dalla cucina controllando dall'oblò che dall'altra parte non ci sia nessuno;
25. lavare sempre le mani accuratamente dopo operazioni a contatto con alimenti, prodotti chimici, ect..

Appendice 1

La tutela INAIL dei lavoratori

Tutti i datori di lavoro in attività a rischio, hanno l'obbligo di assicurare i lavoratori all'INAIL (Istituto Nazionale Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro).

L'INAIL eroga l'assicurazione sociale obbligatoria diretta a tutelare il lavoratore in caso di infortunio sul lavoro o malattia professionale prevista dalla Costituzione (art. 38, comma 2) e disciplinata dal Testo Unico delle disposizioni per l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali approvato con D.P.R. 30 giugno 1965, n. 1124, così come integrato dal D.lgs. n.38 del 2000.

L'assicurazione ha la funzione di garantire ai lavoratori, in caso di infortunio o di malattia professionale, prestazioni sanitarie relative alle prime cure, prestazioni economiche e forniture di apparecchi di protesi. Esonera il datore di lavoro dalla responsabilità civile conseguente all'evento lesivo subito dai propri dipendenti, salvo i casi in cui, in sede penale o, se occorre, in sede civile, sia riconosciuta la sua responsabilità per reato commesso con violazione delle norme di prevenzione e igiene sul lavoro.

A.I.1. La denuncia dell'infortunio

Nell'assicurazione INAIL sono compresi tutti gli infortuni che di verificano per una causa violenta in occasione di lavoro, dai quali derivi la morte, o una inabilità permanente, o una inabilità temporanea assoluta per più di tre giorni.

Nel caso di un evento d'infortunio:

Il lavoratore deve comunicare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi infortunio sul lavoro che gli è occorso, anche lieve (art. 52 del D.P.R. n. 1124/1965).

In particolare, il lavoratore infortunato - o chi per lui (collega, familiare, amico) in caso di lesione grave che ne de-

termini l'impedimento - deve provvedere a comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'avvenuto infortunio sul lavoro o in itinere e avere cura di far seguire a tale comunicazione la presentazione del primo certificato medico, rilasciato dal pronto soccorso o dal medico che ha provveduto a prestargli le prime cure.

Il lavoratore ha l'obbligo di consegnare al datore di lavoro eventuali altri certificati medici nel caso di prosecuzione dell'infortunio.

Il datore di lavoro deve **denunciare all'INAIL, entro 2 giorni**, l'infortunio con prognosi superiore ai tre giorni. Ai soli fini statistici devono essere comunicati all'INAIL anche gli infortuni con durata inferiore ai tre giorni.

Anche l'infortunio accaduto durante il tragitto compiuto dall'assicurato per recarsi nel luogo di lavoro e dal luogo di lavoro alla propria abitazione, il così detto "infortunio in itinere", è compreso nell'assicurazione, al sussistere di determinate condizioni.

A.I.2. La denuncia della malattia professionale

Si definisce Malattia Professionale (M.P.), una malattia contratta nell'esercizio del lavoro insorta per una causa che diluisce i suoi effetti nel tempo ed agisce lentamente nell'organismo.

In caso di insorgenza di una M.P., **il lavoratore deve consegnare al datore di lavoro il certificato di malattia professionale rilasciato dal medico certificatore entro il termine di 15 giorni dalla data di rilascio del documento e aver cura di farsi rilasciare dal datore di lavoro una ricevuta scritta che attesti l'avvenuta consegna.**

Il datore di lavoro deve denunciare all'INAIL entro 5 giorni da quando gli è pervenuta la notizia, la malattia professionale del lavoratore, con il certificato medico.

Ai fini del riconoscimento di una malattia come professionale è importante conoscere l'importante distinzione tra malattie "tabellate" e "non tabellate".

Malattia professionale tabellata

Sono considerate malattie professionali e possono essere quindi indennizzate, le malattie incluse in specifiche tabelle di legge e insorte entro un determinato periodo di tempo dall'eventuale cessazione della lavorazione a rischio.

Per il riconoscimento di queste malattie non occorre che il lavoratore fornisca delle prove, ma è sufficiente che soffra di una delle malattie tabellate in rapporto all'attività svolta.

Con il Decreto del 11 marzo 2008, sono state aggiornate le tabelle delle malattie professionali, entrate in vigore il 22/7/2008. Tra le novità più importanti l'inserimento delle malattie muscolo scheletriche da movimenti ripetuti, e/o posture incongrue e vibrazioni trasmesse al corpo intero e di tumori professionali finora non tutelati.

Malattie professionali non tabellate.

In questi casi il lavoratore è tenuto a dare la prova che la malattia di cui è affetto è originata da causa lavorativa.

A.I.3. Informazioni utili in caso di infortunio o malattia professionale

Il datore di lavoro è tenuto a pagare al lavoratore:

- ✓ per intero la giornata in cui è avvenuto l'infortunio sul lavoro o si è manifestata la malattia professionale se quest'ultima ha causato l'assenza dal posto di lavoro;
- ✓ il 60% della retribuzione (salvo migliore trattamento previsto dal contratto individuale di lavoro e dal CCNL di riferimento), per i successivi 3 giorni di astensione dal lavoro "indennità temporanea assoluta".

L'INAIL pagherà il lavoratore a partire dal 4° giorno successivo a quello in cui è avvenuto l'infortunio, o si è manifestata la malattia professionale, fino alla guarigione clinica.

Le cure sono erogate dal Servizio Sanitario Nazionale e dagli ambulatori dell'INAIL attivati da apposite convenzioni con le Regioni.

Se l'infortunio o la malattia professionale non sono stati denunciati al manifestarsi della malattia professionale) il lavoratore può comunque ottenere le prestazioni INAIL, fermo restando il termine di prescrizione di 3 anni e 150 giorni.

In caso di infortunio mortale, i 3 anni e 150 giorni per il diritto alle prestazioni ai superstiti decorrono dal giorno della morte del lavoratore.

Qualora la malattia professionale venga accertata dopo la morte del lavoratore, al momento dell'autopsia, il termine di prescrizione di 3 anni e 150 giorni sarà fatto decorrere dal giorno della morte.

Finito di stampare nel mese di dicembre 2016
dalla Tipolitografia CSR - Via di Salone, 131/c - 00131 Roma
Tel. 064182113 (r.a.) - Fax 064506671

