

LA SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Testo unico sulla sicurezza del lavoro (ex dl 626)

Detta le regole relative al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Esso prevede che all'interno dell'azienda vi siano varie componenti (figure) con precisi ruoli e responsabilità: *il lavoratore - il datore di lavoro - il rappresentante dei lavoratori - il responsabile del servizio di prevenzione e protezione - il medico competente.*

Il lavoratore - è colui che presta la propria opera alle dipendenze di un datore di lavoro come: lavoratore con rapporto subordinato, socio di cooperative, socio lavoratore di società, utente dei servizi di orientamento o formazione scolastica, universitaria e professionale, partecipante a corsi di formazione professionale nei quali si faccia uso di macchine, laboratori, apparecchi ed attrezzature di lavoro in genere, agenti chimici- fisici- biologici.

Il datore di lavoro - è il proprietario di aziende

Il rappresentante dei lavoratori (RLS) - è colui che svolge un ruolo di tramite tra datore di lavoro e lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza in azienda.

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) – è colui che organizza e mantiene operativa la sicurezza all'interno dell'azienda e ne risponde anche penalmente insieme al datore di lavoro. Può essere interno se affidato a lavoratori interni all'azienda o esterno se affidato a consulenti non dipendenti. In certi casi (aziende piccole) il datore di lavoro può assumere l'incarico di RSPP.

Il medico competente - è presente in azienda solo qualora ci sia l'obbligo di sorveglianza sanitaria (ad es. nei casi di aziende con: lavoratori addetti a videoterminali, lavoratori a contatto con materiali pericolosi, nocivi, ecc.).

Al medico competente è richiesto soprattutto di :

- collaborare con il datore di lavoro nell'attività di progettazione ed attuazione della prevenzione aziendale;
- effettuare accertamenti sanitari prima dell'assunzione del lavoratore finalizzati a constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro cui è destinato;
- effettuare accertamenti periodici intesi a controllare ed esprimere il giudizio di idoneità sanitaria dei lavoratori alle diverse mansioni svolte in azienda;
- tenere una cartella sanitaria per quei particolari lavoratori sottoposti a sorveglianza sanitaria;
- collaborare con il datore di lavoro per l'organizzazione del pronto soccorso aziendale .

I RISCHI NEL SETTORE RISTORATIVO E LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI

L'ambiente di lavoro può presentare numerosi rischi per la salute del personale che opera nelle aziende alberghiere e negli esercizi di ristorazione.

I rischi per la salute possono essere collegati a sfavorevoli condizioni ambientali, e in questo caso possono manifestarsi nel tempo con la comparsa di alcune malattie, ma più frequentemente sono da mettersi in relazione alla possibilità di infortuni.

Per evitare incidenti sul lavoro ogni azienda ristorativa dovrebbe allestire un programma di prevenzione degli infortuni che illustri chiaramente quali siano i pericoli esistenti nell' azienda stessa.

Tutti gli operatori periodicamente dovrebbero frequentare dei corsi di base di antinfortunistica e primo soccorso gestito da personale esperto.

È essenziale allestire una opportuna informazione preventiva contro gli infortuni attraverso cartelli posti nei luoghi più a rischio (pannelli elettrici, impianti idraulici, caldaie, resistenze ecc....)

Nelle adiacenze di una macchina o di un' apparecchiatura il cui impiego può presentare dei rischi per l'operatore, è bene mettere un cartello che riporti la corretta procedura da adottare per l'utilizzo, la manutenzione, o la pulizia.

Vicino al telefono è indispensabile attaccare un cartello che riporti in modo evidente i numeri telefonici più importanti per le chiamate di soccorso (polizia, ambulanza, guardia medica, pompieri, ecc...).

È bene che il personale sappia utilizzare correttamente gli estintori, i quali devono essere segnalati e di rapido impiego; nel caso di grandi aree di lavoro è utile avere una pianta generale dei punti di installazione degli estintori appesi nelle zone principali.

Per quanto riguarda gli infortuni, le tipologie di rischio più significative per frequenza e/o gravità sono: il rischio di cadute accidentali, il rischio di ustioni, il rischio di tagli e ferite, il rischio elettrico, il rischio chimico.

RISCHIO DI CADUTE ACCIDENTALI

Non è raro che in cucina zone più o meno estese del pavimento si impregnino di sostanze grasse; questo favorisce la possibilità di cadute per scivolamento, che possono determinare traumi con conseguenze invalidanti anche gravi.

Per evitare il rischio di cadute accidentali:

- Pulire a fondo i pavimenti sgrassandoli periodicamente e frequentemente con detergenti adatti allo scopo. Occorre comunque che il pavimento abbia un'adeguata pendenza verso le pilette di raccolta in modo da prevenire possibili ristagni;
- Provvedere all'immediata rimozione di materiale scivoloso accidentalmente versato sul pavimento;
- Curare che non vi siano punti dove si forma condensa che poi gocciola sul pavimento;
- Se possibile, realizzare il pavimento in materiale antisdrucciolo o, in caso contrario, interporre strisce di materiale antisdrucciolo a brevi distanze una dall'altra;
- Utilizzare calzature idonee munite di suole antisdrucciolo;
- Se cade del liquido asciugare subito il pavimento e spargere un po' di sale onde evitare che qualcuno scivoli;
- Durante la pulizia di cappe, lampade e altri oggetti sopraelevati, non usare sedie, casse o altri oggetti poco stabili;
- Caricare i carrelli di trasporto in modo che non venga ostruita la visuale al manovratore.

IL RISCHIO DI USTIONI

Le ustioni sono purtroppo frequenti nei centri di cottura che si verificano per lo più a causa del contatto accidentale con superfici calde.

La prima e più importante misura di prevenzione consiste nell'organizzare il lavoro in modo da favorire l'esecuzione di operazioni ordinate, con la necessaria calma e concentrazione, per limitare al minimo l'evenienza di pericolose distrazioni.

Accorgimenti di tipo strutturale possono riguardare le tubazioni nelle quali scorre il vapore: esse devono essere isolate termicamente o, almeno, evidenziate colorate d'argento.

È opportuno anche sistemare barriere o ringhiere di protezione sui bordi dei punti di cottura.

Per evitare il rischio di ustioni:

- Non porre recipienti contenenti liquidi (caldi o freddi) su ripiani alti (chi non ne conosce il contenuto potrebbe rovesciarselo addosso);
- Non impugnare un oggetto caldo con il torcione umido perché è più facile scottarsi;

- Cospargere con un po' di farina gli attrezzi caldi posti sopra i tavoli, in modo che, secondo un segno convenzionale conosciuto nel settore, si evitano accidentali scottature;
- Maneggiare stoviglie e pentole bollenti usando guanti protettivi;
- Scostarsi da un lato prima di aprire una pentola con all'interno del vapore;
- Se si usano grandi pentole o recipienti, utilizzare spatole o mestoli con manico lungo;
- Alzare i coperchi delle pentole in direzione opposta al corpo;
- Trasportare in 2 persone recipienti di grande dimensione contenenti liquidi caldi, camminando uno di fianco all'altro e non in fila;
- Non riempire eccessivamente le pentole di liquidi bollenti;
- Non versare acqua nelle sostanze grasse bollenti.

RISCHIO DI TAGLI E FERITE

Anche per evitare questo tipo di infortuni, la prevenzione si fonda prima di tutto sull'attenzione e sulla capacità dell'operatore. Spesso infatti basta un momento di distrazione, favorito magari dalla fretta, per causare un incidente.

Le affettatrici, i pelatori, i cutter e altre attrezzature potenzialmente rischiose sono dotate di dispositivi propri di sicurezza che vengono azionati in caso di necessità; l'attenzione risulta tuttavia fondamentale anche per l'impiego di questi attrezzi.

RISCHIO ELETTRICO

Negli ambienti di cucina sono normalmente presenti numerose prese di corrente. Questo fatto, unito alla presenza di fattori potenzialmente scatenanti come l'acqua e l'umidità, espone al rischio di scosse elettriche. Anche se non risultano frequenti, gli incidenti causati dall'elettricità sono spesso molto gravi e vanno quindi messe in atto tutte le precauzioni necessarie per evitarli.

Per evitare il rischio elettrico:

- Deve essere predisposto un efficiente impianto di messa a terra cui collegare tutte le apparecchiature elettriche e le carcasse metalliche;
- Vanno installati i salvavita, che devono essere tarati a livelli di alta sensibilità (0,03 ampere) e vanno tenuti in perfetta efficienza;
- Si devono posizionare le prese ad almeno 60cm di distanza dai rubinetti. Vanno usate prese con grado di protezione IP65, di tipo stagno, con coperchio a tenuta;
- Non si devono usare prolunghe, derivazioni a spina e collegamenti "volanti". Se necessario, dispositivi di questo genere, esse vanno fissate al pavimento, alle pareti o al soffitto e adeguatamente protetti dall'usura e dal calpestio;
- Non si devono toccare apparecchi o impianti elettrici con le mani bagnate.
- I quadri di comando devono riportare una regolare segnaletica che indichi chiaramente il divieto di usare acqua in caso di incendio;
- Ogni volta che si puliscono e sanificano delle attrezzature elettriche, vanno disinserite le spine dalle prese;
- È opportuno calzare scarpe con suola di gomma o legno.

RISCHIO CHIMICO

È legato alla presenza nell'ambiente di lavoro di detersivi e prodotti chimici per pulizia.

tipologia per segnali	Colore dei vari segnali
Divieto	Simbolo colore rosso
Pericolo	Simbolo colore giallo
Obbligo	Simbolo colore blu
Informazione	Simbolo colore blu
Situazione di sicurezza	Simbolo colore verde

