

COSA SI PUO' FARE - PER LA SICUREZZA E LA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'Agencia Europea per la Sicurezza e la Salute nei luoghi di lavoro ha predisposto un documento di approfondimento sulla prevenzione dei rischi in uno dei settori in più rapida crescita in Europa, quello alberghiero, della ristorazione e del catering (generalmente raccolto nell'acronimo HO.RE.CA.).

Il Datore di lavoro deve valutare i rischi presenti, mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi, formare e informare il personale.

Il Datore di lavoro deve VIGILARE sul rispetto delle norme in materia di Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

1. SCIVOLONI E CADUTE

1. Provvedere a una corretta pulizia dell'ambiente di lavoro e delle zone calpestabili e mantenere questi spazi liberi da ostacoli. (Ordine & Disordine).
2. Utilizzare calzature adeguate.
3. Garantire un'illuminazione idonea.
4. Chiudere gli sportelli di forni, lavastoviglie e dispense.
5. Camminare adagio – evitare di correre.
6. Le scale devono essere ben illuminate e dotate di robusti corrimani. Se necessario inserire dispositivi antiscivolo.
7. Utilizzare tappetini antiscivolo.
8. Fare attenzione alle zone che sono nascoste alla vista come freezer, celle frigorifero, banchine di carico.
9. Fare attenzione ai pavimenti rotti, non segnalati.

2. UTENSILI TAGLIANTI E COLTELLI

1. I coltelli devono essere ben affilati e mantenuti in buone condizioni di funzionamento. I coltelli devono essere lavati separatamente rispetto alle altre stoviglie.
2. Utilizzare sempre il coltello specifico per l'operazione che si sta svolgendo.
3. Usare un tagliere adeguato, antiscivolo.
4. I coltelli devono essere conservati in un portacoltelli, su uno scaffale apposito oppure su un supporto magnetico a parete, o riposti in un cassetto in modo molto ordinato.
5. Istruire i dipendenti a un uso sicuro degli strumenti di lavoro.
6. Fare in modo che tutte le macchine da taglio siano dotate di protezioni e che tutti i lavoratori ne facciano uso durante l'utilizzo. Le affettatrici devono essere dotate di protezioni.
7. I tasti di spegnimento devono essere facilmente raggiungibili.

3. USTIONI E BRUCIATURE

1. Se necessario usare un vassoio o un carrello per servire alimenti liquidi o piatti bollenti.
2. Avvisare il personale di servizio e i clienti che i piatti sono caldi.
3. Dotare le porte della cucina di finestre, in modo da garantire un passaggio sicuro per il personale di servizio.
4. Insegnare ai dipendenti le opportune tecniche di manipolazione di oggetti caldi, ad esempio, come sollevare i coperchi delle pentole mantenendo il corpo a una certa distanza.
5. Tenere manici di tegami o pentole rivolti verso l'interno dei fornelli e non verso i bordi esterni.
6. Alzare gli oggetti bollenti con panni asciutti.

4. MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI (MMC)

1. Esaminare le zone di lavoro per individuare eventuali rischi e, soprattutto, per stabilire se è possibile evitare sollevamenti e trasporto di carichi. (valutazione NIOSH).
2. Dare delle indicazioni per i pesi limiti da movimentare per uomo e donna. (20kg – 15kg).
3. Utilizzare ove possibile mezzi meccanici come carrelli a due o a quattro ruote.
4. Per sollevare manualmente un carico flettere le ginocchia e non piegare la schiena.
5. Se è necessario, sollevare o trasportare un carico, tenere quest'ultimo il più possibile vicino al corpo.
6. Acquistare dai fornitori carichi più leggeri e quantità più ridotte. Conoscere il peso degli oggetti o imballaggi da movimentare.
10. Immagazzinare le merci sugli scaffali in piena sicurezza. Per prelevare le merci dagli scaffali utilizzare delle scale a norma. Non utilizzare mai altri oggetti come sedie, scatole o bidoni.

5. RUMORE

1. Seguire le Linee Guida dell'ISPESL aggiornate a luglio 2005, nell'Allegato 1, è riportato l'elenco delle attività e mansioni con livelli di rumore normalmente minori di 80 dB(A).
2. Nell'acquisto di nuovi macchinari informarsi sul livello di rumore emesso.
3. Fino a 80 dB(A) nessun problema, da 80 a 85 dB(A) mettere a disposizione delle protezioni, oltre 85 dB(A) obbligo di indossare le protezioni.

6. SOSTANZE CHIMICHE

1. Manipolare i prodotti secondo misure precauzionali.

2. Valutare il rischio specifico e mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi e informare il personale. Conoscere e avere in azienda per ogni prodotto la “scheda di sicurezza” e la “scheda tecnica”.
 3. I contenitori con detergenti, disinfettanti, disincrostanti, devono essere contrassegnati da simboli che permettano a tutti gli utenti di comprenderne la pericolosità. (Non travasare mai ... in altri contenitori).
 4. Utilizzare dispositivi di protezione durante l'uso di detersivi e disinfettanti pericolosi. I dispositivi di protezione personali comprendono almeno guanti e occhiali di sicurezza.
 5. Devono essere fornite istruzioni d'uso in cui figurino la descrizione dei pericoli per l'uomo e per l'ambiente, oltre che le necessarie misure di prevenzione e le norme sul corretto comportamento da parte degli utilizzatori.
- 7. SOSTANZE BIOLOGICHE - FARINE**
1. Vuotare il sacco di farina/lievito senza scuoterlo, evitare correnti d'aria.
 2. Utilizzare maschere filtranti antipolvere.
 3. Versare la farina nell'acqua (e non l'inverso).
 4. Spargere la farina a mano o con il setaccio.
 5. Non scuotere né spazzolare gli abiti da lavoro, ma lavarli.
 6. Tenere separati gli abiti da lavoro da quelli civili.
- 8. GAS COMPRESSO PER MESCITA BEVANDE**
1. Conoscere i pericoli associati ai gas usati ad esempio per mescolare le bevande.
 2. Collocare i contenitori per l'anidride carbonica in una zona aperta.
 3. Collocare appositi segnali di avvertimento dei locali in cui può verificarsi un'elevata concentrazione di gas.
 4. L'accesso a queste zone circoscritte deve essere limitato unicamente al personale autorizzato.
 5. I lavoratori addetti all'uso degli impianti di distribuzione del gas devono essere opportunamente formati affinché si attengano alle istruzioni del fornitore.
 6. Prevedere piani d'emergenza e formare i lavoratori sulle relative procedure.
 7. Ispezionare e sottoporre a regolare manutenzione tutte le tubature, le condutture e i rubinetti, seguendo le istruzioni del fornitore.
- 9. ESPOSIZIONE A TEMPERATURE: ELEVATE E/O BASSE**
1. Valutare il rischio specifico e mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi, informare il personale dei rischi per l'esposizione a elevate o basse temperature.
Cosa si può fare per le temperature elevate?
 2. Utile può risultare l'aria condizionata o un sistema di raffrescamento. In alternativa un impianto di ventilazione.
 3. Utilizzare piastre di cottura a induzione, che sfruttano campi magnetici per produrre calore senza utilizzo di fiamma.
 4. Ridurre l'umidità tramite l'installazione di impianti di condizionamento e deumidificatori e intervenendo anche sulle fonti di umidità (per esempio, bagni termostatici non coperti, scarichi e valvole per vapore difettose).
 5. Indossare indumenti freschi, comodi e traspiranti, per esempio di cotone, che favoriscano la circolazione dell'aria e l'evaporazione del sudore.
Cosa si può fare per le basse temperature?
 6. Utilizzare i mezzi di protezione individuale (DPI), come le giacche termiche.
 7. Ridurre i tempi di permanenza dentro le celle frigo o freezer.
 8. Gestire in sicurezza l'apertura e chiusura delle porte delle celle frigo o freezer.
- 10. PERICOLI DI INCENDIO**
1. Mantenere attrezzature elettriche in buono stato e sottoporle a controlli regolari.
 2. Apporre termostati alle friggitrici, per evitare che si surriscaldino.
 3. Segnalare le vie di fuga e le uscite di sicurezza, mantenendo liberi gli accessi.
 4. Dotare l'azienda di estintori e ispezionarli regolarmente.
 5. Impartire a tutti i lavoratori una formazione in materia di sicurezza antincendio.
 6. Evitare la presenza di liquidi infiammabili.
- 11. STRESS LAVORO CORRELATO**
1. Valutare i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro e quindi, se del caso, migliorare gli standard.
 2. Ridurre orari di lavoro prolungati e irregolari.
 3. Introdurre un orario di lavoro flessibile per migliorare l'equilibrio vita-lavoro dei dipendenti.
 4. Ridurre carichi di lavoro eccessivi, ridefinendo le mansioni.
 5. Coinvolgere i lavoratori nel processo decisionale.