

dalla sala alla cucina: *tutti i rischi di chi prepara e serve i cibi*

di Antonio Bagnati

Nella ricca e aggiornata pagina online degli Enti Bilaterali della provincia di Varese è stata pubblicata una rassegna dei principali rischi connessi alle attività lavorative del settore terziario. Non mancano, naturalmente, tutte le precauzioni da prendere per una corretta valutazione e prevenzione dei rischi stessi. Fra gli altri, le mansioni di addetto sala e cucina. Indicazioni preziose per chi gestisce un hotel.



26
GSA
FEBBRAIO
2013

La prevenzione del rischio sul lavoro è, ormai da anni, ai primi posti nell'interesse di datori e lavoratori. E anche se il numero di incidenti sul lavoro in Italia e in Europa, dati alla mano, resta molto alto, e le vittime sono ancora decisamente troppe (quasi non passa giorno che non giunga la notizia di eventi drammatici), senza dubbio molto è stato fatto in questa direzione, sia a livello centrale che locale.

A questo proposito una gran mano la dà la diffusione di notizie, news, linee-guida e informazioni di ogni genere sui siti internet di enti e associazioni nazionali e territoriali. L'Organismo Paritetico Provinciale Salute e Sicurezza di Varese, ad esempio, nella sezione Speciale Inserti della sua ricca pagina online, offre una carrellata di indicazioni in formato pdf dedicate appunto alla sicurezza sui luoghi di lavoro nel settore dei servizi: si va dai rischi in negozio e in deposito/magazzino a quelli in ufficio, e sono contemplate anche mansioni come addetto ai servizi di pasticceria, autista/addetto consegne, barista, addetto pulizie, movimentazione dei carichi e stress lavoro correlato.

In sala e in cucina, il rischio è concreto

Quelli che, in questo numero, ci interessano più da vicino, tuttavia, sono i rischi legati alle mansioni di addetto sala e cucina. Si tratta infatti di figure professionali molto presenti e attive in albergo, ed è giusto che albergatori, gestori e addetti stessi siano al corrente dei rischi potenziali e delle strategie per prevenirli e, ove possibile, evitarli. Non è solo una questione di sicurezza (che pure è fondamentale per evidenti ragioni di benessere e qualità della vita umana): si tratta anche di un risparmio economico, visto che le assenze dovute a patologie o infortuni riconducibili al lavoro provocano alle aziende notevoli perdite di denaro, anche escludendo i frequenti contenziosi che spesso ne scaturiscono. I dati Inail più recenti dimostrano che in Italia gli infortuni provenienti esclusivamente dagli operatori del settore ristorazione-alberghi si aggirano su una stima di 33.500 l'anno. Un infortunio su tre avviene nei ristoranti (seguono mense, alberghi, bar, villaggi turistici e campeggi), e le cause più frequenti sono scivolamenti, movimenti bruschi o uso improprio di

utensili e attrezzature, che possono provocare gravi danni alla colonna vertebrale, alle caviglie o alle mani.

Un ripassino... che non fa mai male

Il Testo Unico 81/08 che subentra all'ex D.Lgs. 626/94, chiarisce quali obblighi e responsabilità devono rispettare le figure coinvolte nello scenario lavorativo, considerando che l'inosservanza di tali principi implica pesanti sanzioni. Anche se l'abbiamo già detto più volte, vale la pena di ripetere, vista l'importanza dell'argomento, chi deve fare che cosa, con un ripassino della 81/01, che fissa precisi ruoli e incarichi. Incominciamo dal datore di lavoro: valuta i rischi con l'elaborazione del documento di valutazione dei rischi (dvr); indica il programma delle misure di prevenzione idonee a garantire i livelli di sicurezza; dota i lavoratori dei dispositivi di protezione individuale (dpi); individua e nomina i soggetti in grado di contribuire alla tutela della salute dei lavoratori, che sono: responsabile del servizio prevenzione e protezione rspp; medico competente (mc); lavoratori incaricati ad attuare



le misure di gestione delle emergenze (incaricato lotta antincendio, incaricato primo soccorso); informa, forma e addestra i lavoratori sui rischi specifici e sulle misure di sicurezza da adottare. Ogni figura, poi, ha i suoi precisi incarichi: il responsabile servizio prevenzione e protezione (rspp) individua i fattori di rischio e le misure per la sicurezza sul lavoro, coordinando la stesura del dvr; elabora le misure preventive e protettive necessarie, fornendo ai lavoratori le informazioni sui rischi dell'attività; propone programmi di informazione e formazione dei lavoratori. Il preposto vigila sull'osservanza degli obblighi da parte dei lavoratori e delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro; segnala tempestivamente le deficienze di mezzi e attrezzature di lavoro, dei dpi e la presenza di particolari rischi; frequenta appositi corsi di formazione. L'incaricato di primo soccorso interviene in caso di presenza di infortunio di un soggetto, ne valuta le condizioni ed eventualmente attiva la catena dei soccorsi; presta le prime cure effettuando manovre di primo soccorso. L'incaricato antincendio controlla la presenza e la disponibilità delle misure antincendio; interviene in caso di principio di incendio per contenerlo o estinguerlo. Il medico competente effettua gli accertamenti sanitari ed esprime i giudizi di idoneità verso la mansione specifica; istituisce e aggiorna la cartella sanitaria e di rischio; fornisce informazioni ai lavoratori sugli accertamenti sanitari; collabora all'at-

tività di formazione e informazione. Il rappresentante dei lavoratori accede a tutti gli ambienti di lavoro e propone piani di miglioramento per la salute dei lavoratori; consulta il dvr e il registro infortuni; partecipa alle riunioni e ai sopralluoghi del mc e degli enti tutori. Il lavoratore utilizza correttamente macchinari, utensili, dpi; segnala le deficienze di mezzi e dispositivi di sicurezza e condizioni di pericolo; non modifica senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di controllo; si sottopone ai controlli sanitari previsti; frequenta i corsi di formazione previsti.

I rischi in sala

Ed ora siamo pronti per partire con la disamina dei rischi e di come prevenirli, cominciando con l'addetto di sala: un'attività che, vista così, sembrerebbe tra le più lontane dall'idea del rischio. L'attività di addetto alla sala consiste nel "servizio di somministrazione" delle pietanze preparate in cucina, nella ricezione dei clienti, nella raccolta delle ordinazioni e nel servizio delle stesse presso i tavoli. L'addetto si occupa inoltre di apparecchiare e sparecchiare i tavoli e, a fine servizio, della loro pulizia. Tra i principali compiti possiamo ricordare la preparazione dei tavoli, la ricezione dei clienti, la raccolta delle ordinazioni, il servizio portate ai tavoli e la pulizia delle superfici. L'attività lavorativa si svolge principalmente all'interno della sala somministrazione del ristorante, albergo, ecc., nella zona accessibile ai clien-

ti in cui sono presenti i tavoli. Frequentemente, tuttavia, l'addetto si può recare inoltre nella zona dietro al banco (riservata al personale lavorativo) e in alcuni casi può utilizzare anche la cucina. Qui condivide i rischi connessi all'ambiente cucina, come ferite da taglio alle mani (anche movimentando le posate), ustioni (per contatto con superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi), elettrocuzione (contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati). I rischi maggiormente connessi con le sue mansioni riguardano l'ergonomia (lavoro prolungato in piedi), l'affaticamento visivo (dovuto alla necessità di stare sempre vigile, attento e concentrato sulla situazione della sala e sulle esigenze dei clienti), e la movimentazione manuale dei carichi (pietanze, cassette di bevande, ecc.). Ma si parla soprattutto di urti e cadute per inciampo e scivolamento, dato che l'addetto sala è in continuo movimento anche su superfici a volte scivolose, a volte ingombre, a volte diverse fra loro e con dislivelli (i temutissimi "gradini"). Per questo è importante: mantenere il pavimento della sala e degli altri spazi comuni asciutto e pulito, al fine di contenere gli episodi di scivolamento; controllare e verificare che i percorsi lavorativi siano integri ed agibili (pa-

27
GSA
FEBBRAIO
2013





L'importanza della formazione (e dell'uso dei dpi)

La carenza di formazione del personale, poi, incide significativamente sulle probabilità di accadimento dei rischi. Il personale deve frequentare corsi di formazione, in merito a: sicurezza e salute nei luoghi di lavoro; formazione ed informazione ai sensi del D.lgs 81/08; formazione in materia di gestione delle situazioni di emergenza; utilizzo in sicurezza delle attrezzature di lavoro ai sensi del D.lgs 81/08. Gli infortuni e le malattie professionali sono infatti spesso generati da una scarsa conoscenza dei rischi specifici all'interno del proprio ambito lavorativo. È necessario pertanto individuare e valutare i rischi più frequenti, informare e formare adeguatamente il personale sulle cause più frequenti, al fine di tutelare la salute e la loro sicurezza. E se anche parliamo di un settore (e di una mansione) in cui spesso a queste cose non si pensa, è il caso, chiudendo, di ribadire l'importanza di dotarsi di dpi come le scarpe antiscivolo, che potrebbero ridurre non di poco il rischio di scivolare. Naturalmente non parliamo di scarpe "da cantiere", francamente ingombranti e antiestetiche in albergo o al ristorante: esistono sul mercato dei dpi che, pur mantenendo intatta la loro funzionalità, rispondono a tutti i requisiti di praticità e di eleganza che l'ambiente alberghiero richiede.

Rischi in cucina

E la cucina? Rispetto alla sala sicuramente si tratta di un ambiente maggiormente a rischio di infortuni gravi (tagli, ustioni, ecc.): e in effetti i ritmi di lavoro frenetici in spazi limitati e la scarsa attenzione rivolta alla formazione e all'uso di dispositivi di protezione contribuiscono ad accrescere il numero di infortuni all'interno delle cucine di pubblici esercizi, laboratori alimentari, alberghi, ecc. Preparare alimenti è un mestiere che comporta forti responsabilità oltre a notevoli rischi: i cuochi, infatti, rientrano tra le categorie di lavoratori maggiormente colpiti da incidenti sui luoghi di lavoro, seguiti da camerieri, inservienti, baristi, rosticci e pizzaioli. I rischi in cucina si classificano, tipologicamente, in: rischi da urti,

cadute e scivolamenti; rischi da taglio; rischi da ustione; rischi microclimatici; rischi di movimentazione manuale dei carichi; rischi chimici. Procedendo con ordine, i primi, dovuti alla presenza di oggetti fuori posto, pavimenti scivolosi o danneggiati e uso di scarpe non adatte, si scongiurano garantendo ordine negli ambienti di lavoro; evitando la presenza di cavi di alimentazione lungo i passaggi; garantendo un'adeguata illuminazione; controllando regolarmente che i pavimenti non siano danneggiati e dotando il lavoratore di calzature idonee. I rischi da taglio sono connessi all'impiego scorretto di affettatrici, tritacarne, taglia cotolette, sega ossi, coltelli, strumenti per spellare e per grattare. Per questo bisogna: verificare costantemente lo stato di funzionalità e l'igiene di macchine, strumenti e attrezzature e dotare il lavoratore di guanti antitaglio. Le ustioni si verificano soprattutto a seguito di utilizzo scorretto di forni elettrici, a microonde, macchine bar. Spesso è sufficiente dotare il lavoratore di guanti anticalore. Per scongiurare il rischio microclimatico, dovuto all'accesso o permanenza non idonea in ambienti umidi, eccessivamente caldi o freddi (es. zona cottura, celle frigorifere), è necessario avere porte apribili dall'interno. In caso di porte scorrevoli occorre garantire la presenza di altre porte a battenti, essere provvisti di illuminazione di emergenza e di un impianto di allarme azionabile all'interno della cella e percepibile all'esterno; come dpi si possono ricordare scarpe antiscivolo, guanti, giacche termiche. Quanto al rischio di movimentazione manuale dei carichi, dovuto soprattutto all'esecuzione di movimenti inidonei in fase di carico/scarico e stoccaggio merci, occorre soprattutto migliorare le condizioni ergonomiche negli ambienti di lavoro. A volte è sufficiente semplicemente informare il lavoratore. Per prevenire il rischio chimico (provocato dall'uso non corretto dei prodotti chimici durante le operazioni di sanificazione di locali e attrezzature), bisognerà sostituire i prodotti pericolosi e dotare il lavoratore di guanti, mascherina, occhiali protettivi.

vimenti non ingombri, segnalazioni di eventuali punti pericolosi, ecc.); utilizzare scarpe antiscivolo per diminuire il rischio di caduta; prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc.; assicurare che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente); verificare che gli organi lavoratori delle attrezzature risultino opportunamente segregati e protetti contro il riavviamento involontario; limitare l'uso delle prolunghette elettriche, di riduttori, spine o prese multiple; non usare una presa dove già è collegato altro utilizzatore; in caso di sostituzione di pezzi, richiedere i ricambi originali; togliere l'alimentazione elettrica della macchina per ogni intervento di manutenzione; evitare di maneggiare con le mani umide macchine ad alimentazione elettrica; non pulire attrezzature spruzzando o sciacquando con acqua a meno che non sia indicato nelle istruzioni d'uso; usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti; per prevenire fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usare contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da seguire; utilizzare guanti e prese da forno per spostare contenitori caldi; non svuotare i posacenere in contenitori infiammabili o contenenti carta; accertarsi che esistano idonei sistemi antincendio e che la loro manutenzione sia regolare; predisporre un idoneo piano di gestione dell'emergenza, che possa garantire all'operatore di contribuire a coordinare o guidare le clientela presente in modo tale da ridurre le situazioni di confusione e panico.