



Lavorare in sicurezza - Edizione 2014 Schede sintetiche dei principali rischi nell'attività agricola

9 Agriturismi - Scheda 09.01 Cucine e filiera della preparazione dei cibi

INAIL
Direzione Regionale
Emilia Romagna



EBARER
Ente Nazionale Agricolo
Regione Emilia Romagna

Scheda 09.01 Cucine e filiera della preparazione dei cibi

COSA SI RISCHIA:

- a. *Caduta di oggetti e di materiali* (anche taglienti, appuntiti, caldi)
- b. *Urti / impigliamento a cose e a persone*
- c. *Cadute* (per scivolamento/inciampo dell'operatore)
- d. *Ustioni* (per presenza di fluidi e/o di materiali bollenti; parti calde di impianti)
- e. *Ferite da taglio a mani e braccia* (in fase di uso e di pulizia di attrezzature e di macchine, manuali ed elettriche: coltelli, affettatrici, tritacarne, ecc.)
- f. *Danni da contatto con parti elettriche* per cattiva manutenzione; (per uso di impianti e di apparecchiatura non a norma)
- g. *Dermatosi, allergie* (da uso di prodotti chimici, detersivi, ecc.)
- h. *Affaticamento/calore di pressione sanguigna* (per temperatura e umidità eccessiva)

E' necessario ricordare che:

Il processo di gestione della sicurezza degli operatori è prioritario rispetto alle condizioni poste dalla filiera di tutela degli alimenti e dell'analisi del rischio" ad essi relativa (HACCP).

INDICAZIONI PRATICHE - OPERATIVE:

Le apparecchiature/ gli utensili elettrici devono essere muniti di relè di minima tensione (se possono avviarsi improvvisamente a seguito di interruzione di energia elettrica) e dei pulsanti di arresto e di avviamento posti sul bordo macchina.

Le affettatrici devono avere dispositivi di interblocco sulle protezioni dell'affilatoio e sul carter paralama, mentre il tritacarne a funzionamento elettrico deve essere conforme alle disposizioni, per evitare che la vite senza fine sia raggiungibile con le mani.

Le pavimentazioni devono essere senza sporgenze, avvallamenti, buche, ostacoli.

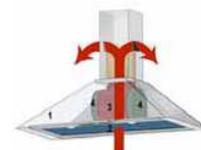
I locali devono essere adeguatamente aerati, anche tramite le cappe di aspirazione sopra i piani di cottura e friggitura, per garantire un buon rapporto tra temperatura ed umidità e impedire l'accumulo di gas/vapori pericolosi.

Gli operatori devono disporre di vestiario idoneo per i passaggi caldo/freddo (es: celle-frigo).

I recipienti con liquidi caldi vanno riempiti non oltre il 60-70% della capacità massima; ove problematico, usare pompe per travasarli.

In genere è richiesta l'installazione di una porta in materiale non combustibile che separi il locale cucina dalla sala; verificare l'esigenza eventuale di una porta REI.

I fornelli devono essere dotati di termovalvola per l'interruzione del flusso di



gas nell'eventualità di spegnimento della fiamma.

L'impianto elettrico deve essere conforme ai locali in cui viene usato e periodicamente verificato.

L'ergonomia dei posti di lavoro (altezza dei piani di appoggio, delle scaffalature, ecc.) può essere oggetto di analisi di miglioramento.

La movimentazione manuale dei carichi eccessivamente pesanti va fatta con idonee attrezzature meccaniche di sollevamento o trasporto.

La pulizia delle pavimentazioni deve essere frequente; segnalare quando sono in fase di asciugatura.

Utilizzo di D.P.I. adeguati (guanti in maglia di acciaio durante il taglio manuale della carne o la pulizia di attrezzi taglienti; scarpe antiscivolo per la presenza di umidità).

ULTERIORI INDICAZIONI E RACCOMANDAZIONI

- Muoversi con estrema cautela, visti gli spazi generalmente ridotti a disposizione.
- Se necessario, adottare sistemi per una corretta ventilazione; nel contempo, evitando di creare fastidiose correnti d'aria.
- Effettuare informazione e formazione degli addetti sui rischi presenti.
- Pulire frequentemente la cappa di aspirazione da residui di olii e grassi evitando che vengano raggiunte dalle fiamme dei fornelli per evitare l'incendio della cappa.
- Prestare particolare attenzione all'utilizzo della friggitrice (ove presente).