

OPUSCOLO INFORMATIVO
SULLE ATTREZZATURE DA UTILIZZARE IN CUCINA
a cura del **R.S.P.P. arch. Antonio D'Apice**

IL RETTORE DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Marina Mupo

GENERALITÀ

All'interno dell'attività di una cucina vi sono diversi elementi che possono rappresentare una fonte di rischio per la salute o la sicurezza del personale.

Alcuni di questi elementi sono specifici del settore (ad esempio la presenza di una cella frigorifera), mentre altri sono comuni ad altri lavori (ad esempio un pavimento scivoloso perché bagnato).

In questo opuscolo verranno analizzati i fattori di rischio che si riscontrano con maggiore probabilità in cucina.

SCOPO

Scopo della presente pubblicazione è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore, di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo della macchina.

RIFERIMENTI NORMATIVI

- D.Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni

RESPONSABILITÀ ED AGGIORNAMENTO

La responsabilità relativa all'applicazione della presente procedura di sicurezza è compito di tutti i destinatari ciascuno per le proprie competenze.

L'aggiornamento della presente procedura, se necessario, rimane a carico del servizio di Prevenzione e Protezione.

CAMPO DI APPLICAZIONE

La procedura in oggetto si applica alle attività che vengono svolte in cucina.

PREVENZIONE INFORTUNI NELLE AREE TRATTAMENTO CIBI

Prima di addentrarci nei dettagli tecnici e nei consigli pratici per la prevenzione degli infortuni, è importante ricordare i seguenti principi base:

- Il personale destinato al servizio in cucina dovrà essere opportunamente addestrato e formato per svolgere il compito al quale è destinato.
- Le aree lavorative devono essere, per quanto possibile, sempre mantenute pulite, libere da grasso, olio, detriti e acqua sui pavimenti.
- Istruzioni operative e di sicurezza dovranno essere esposte di fronte alle varie attrezzature utilizzate in cucina.

ATTREZZATURE DI LAVORO

Il rischio di infortunio può derivare dalla presenza di elementi taglienti, sia in attrezzi manuali (il banale coltello) che in attrezzi ausiliari (ad esempio l'affettatrice o il tritacarne). Il risultato di un contatto accidentale di parti del corpo umano con questi elementi dipende dalla zona colpita e le conseguenze possono essere permanenti, con perdita di integrità che può risultare più o meno invalidante a seconda dell'estensione della zona colpita. In alcuni casi le conseguenze possono essere anche letali.

Ad oggi, comunque, tutte le attrezzature di lavoro devono essere dotate di marcatura CE che ne garantisce la rispondenza ad alcuni requisiti di sicurezza e rende inoltre obbligatorio fornire insieme alla macchina un libretto d'uso e manutenzione dove bisogna trovare tutte le informazioni necessarie ad un corretto utilizzo anche durante le operazioni di pulizia.

Nelle così dette "macchine", ovvero tutte le attrezzature il cui principio di funzionamento non è manuale pur potendo richiedere l'intervento manuale, tutte le parti taglienti raggiungibili dall'utilizzatore durante l'operazione devono essere protette dal contatto accidentale.

Di seguito sono riportate le soluzioni tecniche protettive più comunemente utilizzate:

USO DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Grembiule, guanti in gomma, guanti con isolamento termico, occhiali con guarnizione laterale (per protezione dal vapore), calzature antiscivolo.

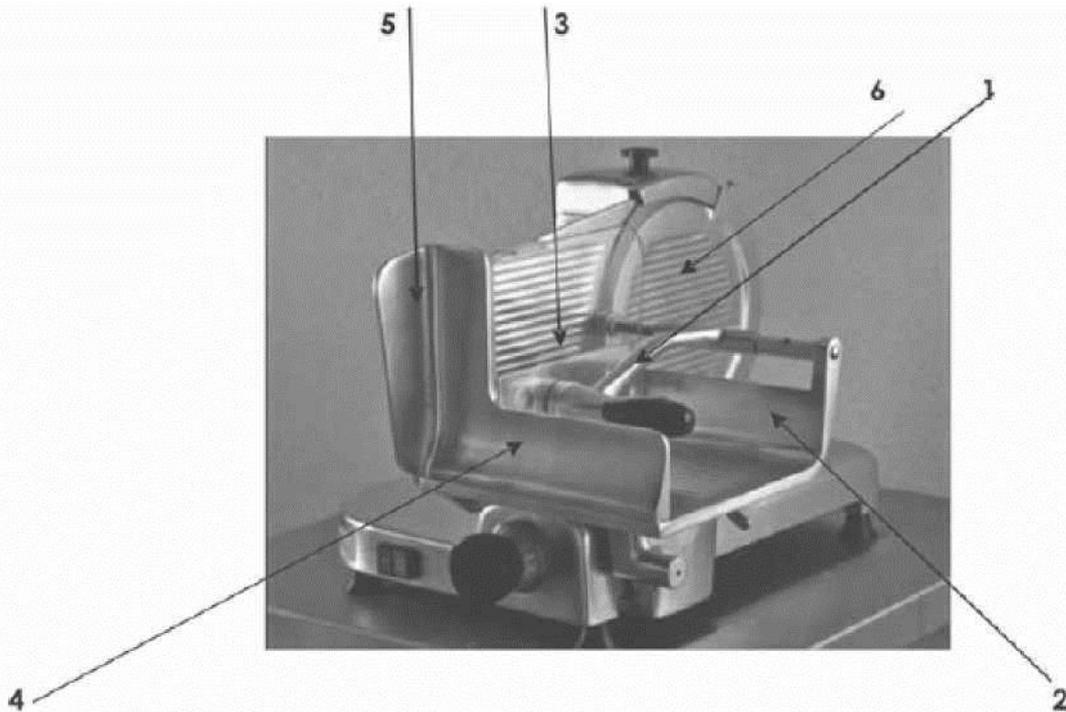
Affettatrice

Il fermacarne (1) sulla slitta (2) non è staccabile ma è orientabile.

La piastra di protezione (3) fissata mediante parti metalliche è dotata di un micro interruttore di sicurezza che blocca l'attrezzatura se si tenta di rimuoverne la protezione durante il funzionamento.

La parete posteriore della slitta (4), la protezione delle dita (5) e la protezione coltelli (6) sono anch'essi dotati di blocco o di micro interruttore per evitare che sia possibile scoprire la lama durante l'affilatura.

Rimuovendolo il motore si arresta.



Macina caffè

Sono dotati di griglie protettive che rendono impossibile l'avvicinamento della mano alla zona pericolosa, pur consentendo lo svolgimento dell'operazione.

Impastatrice

Deve essere dotata di un coperchio di sicurezza dotato di micro interruttore che consente l'avvio dell'operazione solo quando è chiuso ed all'apertura blocca l'attrezzatura.

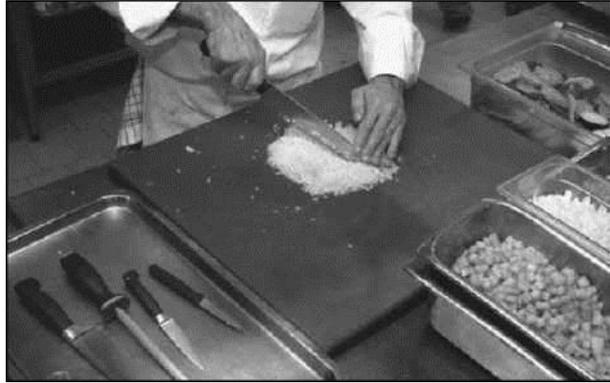
Tritacarne

Il cibo dovrà essere spinto utilizzando l'apposito attrezzo. Il vassoio non va mai rimosso, se non per la pulizia e deve essere rispettata la distanza di sicurezza (a).



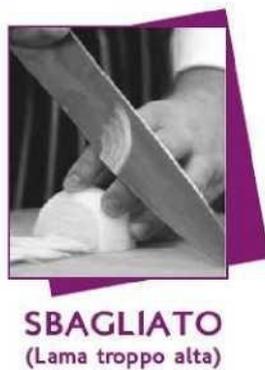
Coltelli

La lama dell'attrezzo deve essere sempre tenuta ben affilata. Se il coltello è affilato, scivolerà facilmente attraverso quello che sta tagliando, con un minimo sforzo.



Quando si usa un coltello, non tagliare verso di voi o le vostre dita.

Usare la massima attenzione dove la lama si dirige e fate attenzione che non vi scivoli.



Non lasciare i coltelli sciolti nel cassetto.

Il cassetto dovrebbe essere dotato di divisori, in modo da impedire che si disperdano, e questo può essere molto pericoloso quando andate a prendere un utensile.



Non cercare di prendere un coltello che sta cadendo: se voi state usando o maneggiando un coltello e vi cade, fermatevi e lasciatelo cadere. Questo sembra elementare, ma l'istinto vi porterà a cercare di prenderlo, con il pericolo di tagliarvi.

Quando dovete spostarvi con un coltello in mano, assicuratevi sempre che sia impugnato con la lama rivolta verso il basso.



SBAGLIATO
(Lama rivolta in avanti)



GIUSTO
(Lama rivolta verso il basso)

Fate attenzione che il coltello non rimanga tra il cibo che avete appena tagliato e **NON** mettete i coltelli nel lavandino.

Se avete un coltello sporco, non mettetelo nel lavandino con acqua e sapone, poiché potrebbe non essere visibile e potreste tagliarvi.

Lavate i coltelli separatamente.

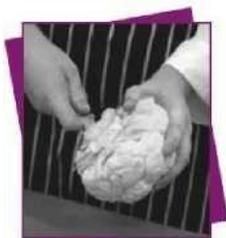


SBAGLIATO
(Il coltello è rimasto nell' insalata appena tagliata)



SBAGLIATO
(Coltello nel lavandino)

Appoggiare i coltelli in maniera sicura: Quando lavorate con un coltello e lo posate, assicuratevi di appoggiarlo con la punta verso l'interno del piano di appoggio. Il piano di appoggio deve essere stabile, regolare e non scivoloso.



SBAGLIATO
(Coltello sospeso)



GIUSTO
(Tagliere come base di appoggio)

Date le modalità di esecuzione sia nel taglio che nella pulizia, è fondamentale che l'addetto utilizzi guanti antitaglio in maglia di acciaio o in tessuto sintetico particolare, come pure i grembiuli impermeforabili.



Guanto antitaglio
IN TEFLON



Guanto antitaglio
IN MAGLIA METALLICA

Friggitrici

Per friggitrice non si intendono solo le attrezzature di grosse dimensioni, ma anche le padelle impiegate per friggere.

Esse sono, in assoluto, tra le attrezzature più pericolose. Il pericolo d'incendio è sempre in agguato, per cui dovranno essere prese tutte le precauzioni per evitare qualsiasi rischio. Una cosa a cui porre particolare attenzione è quella di non versare mai acqua o altro liquido nell'olio bollente.

Esso diventa istantaneamente vapore che può esplodere violentemente e disperdere olio bollente in tutte le direzioni.

Fare attenzione quando si aggiunge del cibo nella friggitrice.



Se l'olio è troppo caldo o se ci sono delle sacche di liquido nel cibo preparato, l'olio si vaporizza e si spande ovunque.

Norme di sicurezza per la pulizia e svuotamento delle friggitrice

Il personale di cucina addetto alle friggitrice deve sapere come svuotare e pulire in sicurezza le friggitrice (anche quelle dotate di filtro automatico o semiautomatico) ed in particolare come maneggiare in sicurezza l'olio bollente.

Le friggitrice dotate di filtro automatico o semi automatico evitano all'operatore la necessità di venire in contatto con l'olio bollente, riducendo così, in maniera significativa i rischi. Questi dispositivi permettono di filtrare, in maniera sicura, l'olio anche quando esso è alla normale temperatura di cottura.

Il riempimento manuale ed il filtraggio delle friggitrice dovrà essere effettuato solamente quando la temperatura dell'olio è scesa sotto i 40°.

Le scottature dovute all'olio bollente possono essere molto pericolose. L'olio impiega solo 6- 7 minuti per scaldarsi, ma necessita di circa 6 - 7 ore per raffreddarsi. Qualunque sia il tipo di friggitrice impiegata, è essenziale che:

- Il personale sia addestrato circa le procedure di sicurezza sul riempimento e la pulizia
- Il personale deve essere provvisto dei DPI richiesti (occhiali per la protezione degli occhi, guanti per resistenza al calore, grembiuli, ecc.)
- La friggitrice deve essere sempre ben mantenuta e qualunque accessorio deve essere adatto allo scopo, secondo le indicazioni del costruttore
- Qualsiasi versamento di olio deve essere pulito immediatamente, assicurandosi che l'area intorno alla friggitrice sia completamente asciutta e pulita per evitare i rischi di caduta.

Quando vuotare e pulire

Per motivi di sicurezza ed economici, le friggitrice devono essere spente quando non sono gestite dal personale presente davanti alla macchina.

Tuttavia quando è possibile, sarebbe preferibile effettuare le pulizie ed il riempimento all'inizio della giornata lavorativa, quando l'attenzione è maggiore, invece che alla fine del lavoro quando l'attenzione è minore ed il personale è più stanco.

Le regole per svuotare in sicurezza la friggitrice e la sequenza corretta sono basate sulle seguenti linee guida:

Spegnere l'apparecchiatura e staccare l'interruttore principale.

Lasciare raffreddare l'olio e verificare, con l'uso di un termometro, che la temperatura sia scesa sotto i 40°

Seguire le istruzioni del costruttore ed utilizzare i materiali adatti per la pulizia

A seconda del tipo di friggitrice l'olio sarà svuotato dalla friggitrice mediante una valvola di drenaggio, un tappo mobile o un contenitore mobile

Se l'olio è troppo freddo per essere drenato, riscaldarlo brevemente e smuoverlo con il cestello della frittura per un periodo non superiore al minuto. Rispegnere l'apparecchiatura, controllare la temperatura e procedere allo svuotamento.

Usando un filtro, far scorrere l'olio in un contenitore adatto di metallo o di plastica resistente al calore. Questi contenitori dovranno esser trasportati per cui ricordarsi di chiuderli con il proprio tappo.



Assicurarsi che il contenitore possa contenere tutto l'olio da svuotare, tuttavia se la quantità di olio è grande, è preferibile usare contenitori più piccoli e maneggevoli. Questo comporterà una riduzione del pericolo di spargimento di olio e un trasporto meno faticoso

- Posizionare il contenitore in un luogo sicuro, sopra un banco per evitare di venire contaminato
- L'olio non riutilizzabile non deve essere versato negli ombinali, ma deve essere trasportato in macchina per la corretta distruzione, secondo le procedure già in uso.
- Ricordatevi di far firmare il quaderno apposito per lo scarico degli oli di cucina.
- Pulite subito qualsiasi spargimento di olio sul pavimento
- Assicurarsi che il pavimento sia asciutto e pulito
- Prima di riempire la friggitrice con olio nuovo o rigenerato, assicurarsi che il tappo di drenaggio sia stato chiuso

Procedura per la pulizia

Questa procedura si applica a tutti i tipi di friggitrici:

- Spegnere la friggitrice e staccare la spina dalla presa o staccare l'interruttore principale
- Assicurarsi che siano indossati i DPI previsti
- Controllare che nelle vicinanze non ci siano altre attività che interferiscono con le operazioni di pulizia
- Controllare che tutto l'olio sia stato svuotato e con ci sia versamento sul pavimento che possa causare cadute
- Rimuovere tutti i residui sparsi sulle superfici interne

- Lavare completamente tutte le superfici interne ed esterne usando i prodotti chimici consigliati e verificare che non ci siano perdite
- Per residui resistenti utilizzare solo i prodotti consigliati
- Terminare le pulizie assicurarsi che la friggitrice sia asciutta e non sia rimasta dell'acqua
- Controllare che la valvola di drenaggio sia chiusa e funzioni regolarmente
- Quando si riempie la friggitrice, sarà necessario un aiuto se il contenitore dell'olio è troppo grosso o troppo pesante. Dove possibile usare contenitori piccoli
- Non sovra riempire la friggitrice e seguire le istruzioni del costruttore
- Pulire ogni sversamento
- Assicurarsi che il pavimento sia asciutto e pulito per evitare rischi di cadute.

Caldai, bagnomaria, forni a vapore, steamer, pentole

Vi è la possibilità di ustioni in seguito al contatto con parti calde del piano di cottura o delle pentole o ancora per la fuoriuscita di liquidi riscaldati.

Poiché non è possibile isolare la zona pericolosa è necessario che siano sistemati dei cartelli indicatori segnalanti il pericolo e il personale deve essere dotato di Dispositivi di protezione individuale.

Ricordatevi sempre che il vapore dirige sempre verso l'alto da una pentola in ebollizione.

Rimuovere il coperchio prima lateralmente, così che il vapore non vi bruci la mano. Se voi prendete una padella calda o un coperchio da un forno o da un fornello e lo mettete in uno scaffale o altro luogo, lasciate sul manico uno straccio o un guanto come avviso per gli altri colleghi in cucina che essi sono caldi (e dite loro che quello è il segnale stabilito per indicare un contenitore caldo).

Un altro mezzo, potrebbe essere quello di versare un po' di farina sul contenitore per indicare che è caldo e scotta.

Non lasciate mai sporgere fuori dal forno i manici delle padelle. Essi possono impigliarsi nei vestiti e spargere il contenuto della padella sul pavimento.

Per ridurre la probabilità di urto con i contenitori contenenti liquidi surriscaldati o il rovesciamento degli stessi, intorno alle zone di cottura devono essere predisposte delle barriere antirovesciamento.



La caratteristica comune di queste attrezzature è il rischio ustioni dovute al vapore ed alla necessità che i dispositivi di sicurezza (termostati, valvole di sovrappressione) siano sempre mantenuti efficienti e controllati periodicamente secondo le indicazioni del costruttore. Nella fotografia sotto riportata sono evidenziati gli elementi di sicurezza di un moderno caldaio



Un sistema pratico di protezione per prevenire brutte scottature, quando si usa un forno a vapore è quello di utilizzare lo sportello come protezione



Il personale dovrà aprire il forno a vapore, stando dietro allo sportello, in modo da fare uscire tutto il vapore.

Forni a microonde

Non presentano il problema di generare calore, in quanto il procedimento di cottura è completamente diverso dai forni tradizionali ed avviene a livello microscopico nella struttura dell'alimento.

Nonostante possano apparire del tutto innocui, anche queste attrezzature possono essere fonte di danni per l'operatore, specie se questi incautamente introduce la mano all'interno del forno senza averlo prima disattivato.

Per prevenire questa eventualità tutti i forni a microonde hanno un microinterruttore sullo sportello, che all'apertura interrompe il flusso. Naturalmente ne deve essere periodicamente verificata l'efficacia.

Deve essere controllata di frequente l'integrità delle porte dei forni a microonde e le guarnizioni consumate o danneggiate devono essere sostituite.

Un controllo delle radiazioni dovrebbe essere eseguito a intervalli regolari.

Uso di macchine lavastoviglie

Se si usano macchine lavastoviglie, attenzione a possibili schiacciamenti (con il portello); attenzione anche ai detersivi, i quali sono molto aggressivi; verificare se per il loro impiego è previsto un dosatore e comportarsi di conseguenza.

CONTROLLI E VERIFICHE

Il preposto è tenuto a prestare una costante vigilanza affinché i lavoratori rispettino le procedure di sicurezza previste ed elencate nella presente procedura.

Qualora egli riscontri la mancata attuazione delle suddette disposizioni, sarà autorizzato ad effettuare tempestivamente un **richiamo scritto**, copia del quale sarà consegnata al datore di lavoro e per conoscenza al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dei rischi.

RESPONSABILITÀ DEI LAVORATORI

È fatto obbligo ai destinatari della presente procedura di attenersi scrupolosamente a quanto indicato nella presente procedura e rivolgendosi al preposto qualora le indicazioni di sicurezza non siano applicabili per problemi particolari.

Il lavoratore che non utilizzi i dispositivi di protezione individuale previsti o che non rispetti le procedure di sicurezza elencate, sarà ritenuto direttamente responsabile in caso d'infortunio o di insorgenza, nel tempo, di malattia professionale.

L'azienda (*ossia il CONVITTO NAZIONALE "P. Giannone" CON ANNESSE SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA I GRADO*) si riserva la facoltà di attuare tutte le misure necessarie al fine di evitare il verificarsi di azioni pericolose da parte dei lavoratori.