

# RISCHI IN CUCINA



Ritmi di lavoro frenetici in spazi limitati e 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 e laboratori alimentari. 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, rosticciari e pizzaioli.



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.

### **Il Testo Unico 81/08: obblighi e responsabilità**

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.

<b>FIGURA</b>	<b>OBBLIGHI E RESPONSABILITA'</b>
<b>DATORE DI LAVORO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valuta i rischi con l'elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR);</li> <li>• indica il programma delle misure di prevenzione idonee a garantire i livelli di sicurezza;</li> <li>• dota i lavoratori dei dispositivi di protezione individuale (DPI);</li> <li>• individua e nomina i soggetti in grado di contribuire alla tutela della salute dei lavoratori: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ responsabile del servizio prevenzione e protezione RSPP (il datore di lavoro può anche autonominarsi);</li> <li>○ medico competente (MC);</li> <li>○ lavoratori incaricati ad attuare le misure di gestione delle emergenze (Incaricato lotta antincendio, Incaricato primo soccorso);</li> </ul> </li> <li>• informa, forma e addestra i lavoratori sui rischi specifici e sulle misure di sicurezza da adottare.</li> </ul>
<b>RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individua i fattori di rischio e le misure per la sicurezza sul lavoro, coordinando la stesura del DVR</li> <li>• elabora le misure preventive e protettive necessarie, fornendo ai</li> </ul>

<b>PROTEZIONE (RSPP)</b>	<p>lavoratori le informazioni sui rischi dell'attività;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• propone programmi di informazione e formazione dei lavoratori.</li> </ul>
<b>PREPOSTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vigila sull'osservanza degli obblighi da parte dei lavoratori e delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro;</li> <li>• segnala tempestivamente le deficienze di mezzi e attrezzature di lavoro, dei DPI e la presenza di particolari rischi;</li> <li>• frequenta appositi corsi di formazione.</li> </ul>
<b>INCARICATO PRIMO SOCCORSO (IPS)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interviene in caso di presenza di infortunio di un soggetto, ne valuta le condizioni ed eventualmente attiva la catena dei soccorsi;</li> <li>• presta le prime cure effettuando manovre di primo soccorso.</li> </ul>
<b>INCARICATO LOTTA ANTINCENDIO (ILA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlla la presenza e la disponibilità delle misure antincendio;</li> <li>• interviene in caso di principio di incendio per contenerlo o estinguerlo.</li> </ul>
<b>MEDICO COMPETENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettua gli accertamenti sanitari ed esprime i giudizi di idoneità verso la mansione specifica; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ istituisce e aggiorna la cartella sanitaria e di rischio;</li> <li>○ fornisce informazioni ai lavoratori sugli accertamenti sanitari;</li> <li>○ collabora all'attività di formazione e informazione.</li> </ul> </li> </ul>
<b>RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI (RLS)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accede a tutti gli ambienti di lavoro e propone piani di miglioramento per la salute dei lavoratori; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ consulta il DVR e il registro infortuni;</li> <li>○ partecipa alle riunioni e ai sopralluoghi del MC e degli Enti Tutori.</li> </ul> </li> </ul>
<b>LAVORATORE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizza correttamente macchinari, utensili, DPI;</li> <li>• segnala le deficienze di mezzi e dispositivi di sicurezza e condizioni di pericolo;</li> <li>• non modifica senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di controllo; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ si sottopone ai controlli sanitari previsti;</li> <li>○ frequenta i corsi di formazione previsti.</li> </ul> </li> </ul>

## Classificazione dei principali fattori di rischio in cucina

Gli infortuni e le malattie professionali sono 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.

CAUSE	COME RIDURRE IL RISCHIO
<b>RISCHIO DA URTI, CADUTA E SCIVOLAMENTO</b>	
Rischi collegati direttamente all'ambiente di lavoro, presenza di oggetti fuori posto, pavimenti scivolosi o danneggiati e uso di scarpe non adatte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire ordine negli ambienti di lavoro;</li> <li>• evitare la presenza di cavi di alimentazione lungo i passaggi;</li> <li>• garantire un'adeguata illuminazione;</li> <li>• controllare regolarmente che i pavimenti non siano danneggiati;</li> <li>• dotare il lavoratore di calzature idonee.</li> </ul>
<b>RISCHIO DA TAGLIO</b>	
Utilizzo scorretto di affettatrici, tritacarne, taglia cotolette, sega ossi, coltelli, strumenti per spellare, e per grattare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare costantemente lo stato di funzionalità e l'igiene di macchine, strumenti e attrezzature;</li> <li>• dotare il lavoratore di guanti antitaglio.</li> </ul>
<b>RISCHIO DA USTIONE</b>	
Utilizzo scorretto di forni elettrici, a microonde, macchine bar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dotare il lavoratore di guanti anticalore.</li> </ul>
<b>RISCHIO MICROCLIMATICO</b>	
Accesso o permanenza non idonea in ambienti umidi, eccessivamente caldi o freddi (es. zona cottura, celle frigorifere).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere porte apribili dall'interno. In caso di porte scorrevoli garantire la presenza di altre porte a battenti;</li> <li>• essere provviste di illuminazione di emergenza e di un impianto di allarme azionabile all'interno della cella e percepibile all'esterno;</li> <li>• dotare il lavoratori scarpe antiscivolo, guanti, giacche termiche..</li> </ul>
<b>RISCHIO MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI</b>	
Movimenti inidonei in fase di carico/scarico e stoccaggio merci	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Migliorare le condizioni ergonomiche negli ambienti di lavoro e informare il lavoratore.</li> </ul>
<b>RISCHIO CHIMICO</b>	
Uso non corretto dei prodotti chimici durante le operazioni di sanificazione di locali e attrezzature.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostituire i prodotti pericolosi e dotare il lavoratore di guanti, mascherina,occhiali protettivi.</li> </ul>

## Sanzioni per comportamenti omissivi

Tra le principali novità introdotte dal Testo Unico rientra la razionalizzazione delle sanzioni penali e amministrative conseguenti alle violazioni degli obblighi da parte di datori di lavoro, personale preposto, e lavoratori, commisurando le sanzioni ai rischi delle attività in corso. L'obiettivo è di assicurare una migliore corrispondenza tra infrazioni e sanzioni.

<b>DATORE DI LAVORO - sanzioni per mancata:</b>	<b>SANZIONI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Valutazione dei rischi e adozione del documento.</li></ul>	Arresto da 4 a 8 mesi o ammenda da 5.000 a 15.000 €
<ul style="list-style-type: none"><li>Redazione DVR, piano di miglioramento e nomina RSPP, RLS, MC.</li></ul>	Ammenda da euro 3.000 a 9.000 €
<ul style="list-style-type: none"><li>Designazione di lavoratori incaricati delle emergenze;</li><li>informazione ai lavoratori su rischi correlati, procedure di emergenza, misure di prevenzione e protezione adottate.</li></ul>	Arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da 800 a 3.000
<ul style="list-style-type: none"><li>Fornitura dei DPI ai lavoratori.</li></ul>	Arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da 2.000 a 5.000 €
<b>PREPOSTO - sanzioni per mancata:</b>	<b>SANZIONI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vigilanza sull'osservanza della legge da parte dei lavoratori;</li><li>segnalazione di deficienze dei mezzi, attrezzature di lavoro e DPI.</li></ul>	Arresto da 1 a 3 mesi o ammenda da 500 a 2.000 €
<ul style="list-style-type: none"><li>Partecipazione ai corsi di formazione.</li></ul>	Arresto fino a 1 mese o ammenda da 300 a 900 €
<b>LAVORATORE - sanzioni per</b>	<b>SANZIONI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Inosservanza delle disposizioni impartite;</li><li>uso non corretto di attrezzature e DPI;</li><li>mancata segnalazione di difetti in attrezzature o DPI;</li><li>rifiuto nel partecipare alle attività di formazione o addestramento;</li><li>rifiuto a sottoporsi ai controlli sanitari previsti.</li></ul>	Arresto fino ad 1 mese o ammenda