

Lista di controllo

Cucina



Lavorate sicuri nella vostra cucina?

Nel settore alberghiero e della ristorazione
il 35 % degli infortuni avviene con strumenti da taglio
il 25 % per scivolamento e inciampo
il 5 % per ustione e scottatura

È possibile ridurre notevolmente questi rischi istruendo correttamente il personale e facendo rispettare le norme di sicurezza. Non solo. È anche importante utilizzare macchinari, installazioni e apparecchi sicuri.

I pericoli principali sono:

- spazi ristretti
- mancanza di tempo e ritmi di lavoro frenetici
- in parte scarsa formazione

Con la presente lista di controllo potete gestire meglio queste situazioni di pericolo.

Il documento è stato realizzato in collaborazione con le associazioni responsabili della soluzione settoriale nel settore alberghiero e della ristorazione.

Codice CFSL: 6802.i



Qui di seguito troverete una serie di domande importanti sul tema della presente lista di controllo. Tralasciate le domande che non interessano la vostra azienda.

Se rispondete a una domanda con «no» o «in parte», occorre adottare una contromisura che poi annoterete sul retro.

Pavimenti

1	I pavimenti sono antiscivolo e adeguati alle condizioni lavorative?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
2	Nei locali umidi o bagnati i liquidi riescono a defluire facilmente?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
3	I grigliati sono antiscivolo e non intralciano la circolazione? Le coperture sul pavimento sono calpestabili e antiribaltamento? (fig. 1)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
4	I punti pericolosi in cucina (ad es. bordi dei gradini) sono rivestiti con strisce antiscivolo o protezioni simili?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

L'opuscolo upi 981 I «Pavimenti e rivestimenti» fornisce informazioni specifiche in materia di resistenza antisdrucchiolo.

Nota: i pavimenti in ceramica o pietra si possono rendere antiscivolo anche in un secondo tempo.

Impianti e apparecchi elettrici

5	Negli ambienti bagnati le macchine e le prese sono provviste di interruttore salvavita ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
	Obbligatorio sugli impianti e negli edifici ristrutturati dopo il 1986; raccomandato sui vecchi impianti (adeguamento).	
6	Tutte le prese e le apparecchiature elettriche sono sistemate in alto al riparo dagli spruzzi o comunque protette?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no

Macchine, impianti e apparecchi

7	Il coperchio del tagliaverdure si porta automaticamente in posizione di protezione?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
8	I ripari del tritattutto e del pelapatate sono sorvegliati elettricamente, ossia risulta impossibile entrare in contatto con le parti taglienti in movimento?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
9	L' affettatrice soddisfa i requisiti di sicurezza (fig. 2)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
10	Con il tritacarne si rispetta la distanza di sicurezza (fig. 4)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
11	I battitori/miscelatori elettrici sono dotati di protezioni con interblocco elettrico? Al personale si ricorda regolarmente di non introdurre le mani negli elementi rotanti?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 1: con i grigliati a filo del pavimento dotati di superficie antiscivolo si evitano incidenti, scivolamenti e inciampi.

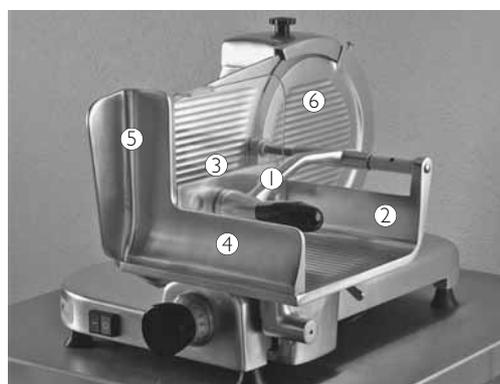


Fig. 2: affettatrice con i necessari dispositivi di sicurezza. Fermacarne (1) sulla slitta (2) non staccabile, ma orientabile; piastra di protezione (3); parete posteriore della slitta (4) e protezione per le dita (5); protezione coltelli interbloccata (6): rimuovendola il motore si arresta.



Fig. 3: tritacarne.

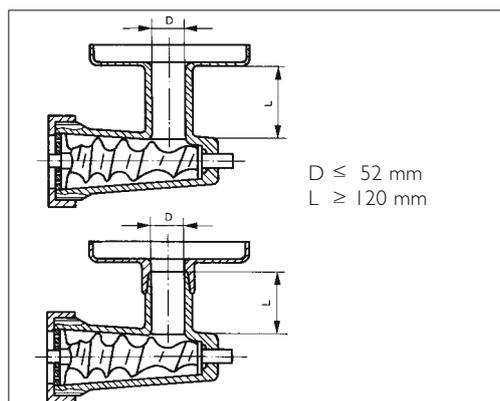


Fig. 4: tritacarne con chiave fissa/rimovibile. È necessario rispettare la distanza di sicurezza.

12	I dispositivi di sicurezza (termostati, valvole di sovrappressione) di pentole ribaltabili, bagnomaria, steamer sono controllati periodicamente da uno specialista secondo le indicazioni del fornitore? Si consiglia un controllo come minimo ogni 2 anni (fig. 5).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
13	Il termostato di regolazione e quello di sicurezza della friggitrice vengono controllati periodicamente da uno specialista secondo le indicazioni del fornitore? Si consiglia un controllo come minimo ogni 2 anni.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
14	Con la friggitrice si usano soltanto oli e grassi adeguati (difficilmente infiammabili) con elevato punto di fumo? Chiedere consiglio al fornitore della friggitrice.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
15	In prossimità della friggitrice è presente in posizione ben visibile una coperta antifiama? Scegliere una coperta abbastanza grande da coprire tutta la persona (minimo 180 x 120 cm).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
16	Il personale è stato istruito su come pulire correttamente la friggitrice e si controlla che questo avvenga effettivamente? 1. Prima di svuotare la friggitrice far raffreddare l'olio per circa 10-15 min. 2. Sistemare il recipiente con l'olio usato lontano dalle vie di circolazione (fig. 6).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
17	I filtri antigrasso e la cappa aspirante vengono puliti periodicamente all'interno e all'esterno?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
18	È possibile accedere ai filtri antigrasso senza correre alcun rischio? Usare una scala oppure coprire le piastre della cucina con materiale antiscivolo.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
19	I condotti di scarico dell'aria viziata vengono puliti regolarmente da una ditta specializzata?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
20	Il mixer ad immersione è provvisto di un comando ad impulsi che permette di arrestare immediatamente l'apparecchio appena si rilascia il tasto? In caso contrario, il personale sa che deve accendere il mixer solo quando si trova nel recipiente e qualcuno sorveglia che ciò avvenga?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
21	Il personale apre il forno a vapore stando dietro lo sportello in modo da fare uscire tutto il vapore (fig. 7)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
22	Nella cella frigorifera vi è un sistema di allarme udibile in qualsiasi momento che può essere tacitato solo nella cella frigorifera? (fig. 8) L'allarme deve essere udibile anche se la persona che si è rinchiusa lavora da sola in cucina (ad es. allarme nell'appartamento).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 5: elementi di sicurezza di una caldaia.



Fig. 6: questo recipiente di olio fritto è un ostacolo per il passaggio.



Fig. 7: chi apre lo sportello può usarlo come protezione per evitare brutte scottature.

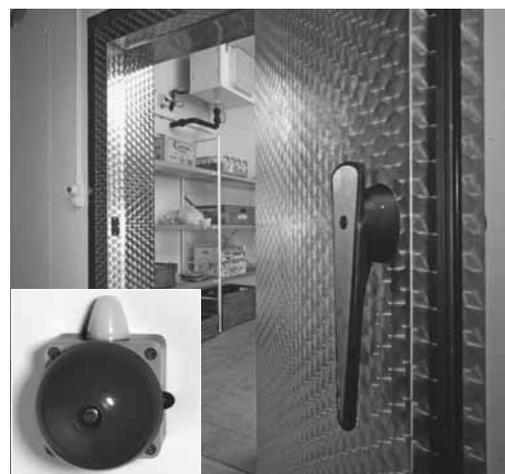


Fig. 8: l'allarme nella cella frigorifera deve essere udibile in qualsiasi momento.

Dispositivi di protezione individuale

23	Chi lavora nelle celle frigorifere dispone di una giacca di protezione contro il freddo ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
24	Chi travasa o impiega detersivi o prodotti di lavaggio concentrati ha a disposizione occhiali e guanti di protezione ? Osservare le indicazioni delle schede di sicurezza.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
25	Chi svolge lavori di pulizia e lavaggio a mano ha a disposizione guanti e creme per la cura della pelle ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

26	Il personale che presta servizio in cucina indossa scarpe chiuse con soles antiscivolo?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
----	--	---

Sicurezza con pentole, coperchi, ecc.

27	Il personale solleva i coperchi dalle pentole bollenti in modo da proteggersi con questi da eventuali scottature? (fig. 9)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
28	Quando si passano pentole, coperchi ecc, bollenti, si avvisa in modo adeguato i colleghi per evitare ustioni?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
29	Quando si immerge la carne (bistecche, cotolette, ecc.) nell'olio o nel grasso bollente ci si allontana con il corpo dalla pentola? (fig. 10)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
30	Ci si allontana con il corpo quando si versano liquidi bollenti? Se necessario, farsi aiutare.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

Coltelli

31	La lista di controllo «Coltelli» (codice 6803.i) è stata correttamente compilata e le misure sono state adottate?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
----	---	--

Ergonomia

32	Sono state adottate tutte le precauzioni per evitare le correnti d'aria (chiusura porte, corretta regolazione della ventilazione, ecc.)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
33	Le attrezzature di lavoro usate più frequentemente sono accessibili senza dover ricorrere a scale o sgabelli?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
34	Quando si lavora nel magazzino con le mani sopra la testa si dispone di adeguati ausili di salita? Ad es. scale doppie, sgabelli, ecc. (fig. 11)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
35	Le pentole e i recipienti pesanti vengono sempre trasportati in due? (fig. 12)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
36	I piani di appoggio su cui si lavora e i lavabi sono posizionati ad un'altezza tale da non affaticare la schiena (evitare di incurvare le schiena o sollevare le spalle)? (fig. 13 e 14)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

Organizzazione

37	I dipendenti vengono istruiti al momento dell'assunzione e successivamente a intervalli regolari sui pericoli e sulle misure di protezione? Vedere domande da 43 a 51.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
38	Le macchine e le apparecchiature vengono utilizzate solo da personale perfettamente istruito sul loro uso ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
39	Il superiore vigila sul rispetto delle norme comportamentali nelle attività quotidiane?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 9: per evitare scottature bisogna sollevare correttamente il coperchio della pentola.



Fig. 10: per ripararsi dagli spruzzi allontanarsi con il corpo quando si immerge la carne nell'olio o nel grasso bollente.



Fig. 11: ausilio di salita per chi lavora con le mani sopra la testa.



Fig. 12: trasportare in due le pentole pesanti.



Fig. 13 e 14: se il ripiano è troppo basso, la schiena ne risente. Allungare le gambe del tavolo può essere di aiuto.

40	I cocci di vetro, le lattine, ecc. sono gettati esclusivamente negli appositi contenitori (piano di gestione rifiuti)? (fig. 15 e 16)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
41	È stato stabilito chiaramente chi, dopo il lavoro , deve chiudere il rubinetto generale del gas o della bombola del gas, spegnere la friggitrice, i fornelli e l'impianto di ventilazione?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
42	Esiste una procedura per segnalare eventuali difetti su cavi, apparecchiature, arredi e locali?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 15 e 16: corretto smaltimento dei cocci di vetro.

Argomenti importanti durante l'addestramento

Durante l'addestramento bisogna porre l'accento sui seguenti aspetti.

43	Il personale viene istruito sull'uso corretto del forno ad aria, del forno steamer e della pentola a pressione?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
44	Il personale viene istruito sull'impianto di allarme della cella frigorifera? Segnale acustico di allarme, tacitare l'allarme, non urtare il tasto di allarme con i recipienti.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
45	Il personale viene istruito su come spegnere un incendio provocato da una friggitrice? Usare solo la coperta antifiama, niente acqua! (fig. 17)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
46	Il personale viene istruito sull'uso dei DPI? Uso dei guanti e degli occhiali di protezione con i prodotti di pulizia ad elevate concentrazioni (fig. 18). Consultare le schede di sicurezza!	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
47	Il personale viene istruito sui pericoli per la pelle e sulle necessarie misure di protezione? Consultare anche la lista di controllo «La protezione della pelle nell'industria alimentare e nei servizi di ristorazione collettiva e catering», codice 67117.i (fig. 19).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
48	Il personale sa come evitare i pericoli di inciampo e scivolamento? Esempi: ■ far sgocciolare bene le frittture per evitare che tracce di grasso cadano sul pavimento ■ pulire immediatamente i pavimenti sporchi ■ porre la segnaletica di avvertimento	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
49	Il personale sa come utilizzare correttamente pentole, coperchi, ecc.? Vedi domande da 27 a 30.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
50	Il personale sa sollevare e trasportare correttamente i carichi (schiena diritta)? (fig. 20)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
51	Il personale conosce le misure di pronto soccorso in caso di ferite da taglio, ustioni, lesioni oculari (spruzzi di acidi) e sa come comportarsi in caso di emergenza (piano)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 17: spegnimento di un incendio su una friggitrice. Corpo e mani sono protette.



Fig. 18: quando si spruzzano detergenti concentrati la maschera di protezione FFP2 protegge le vie respiratorie.



Fig. 19: usare regolarmente prodotti non aggressivi per la pelle e applicare creme protettive è una corretta misura di prevenzione.



Fig. 20: modo corretto per sollevare i carichi.

È possibile che nella vostra azienda esistano altre fonti di pericolo riguardanti il tema della presente lista di controllo. In tal caso, occorre adottare i necessari provvedimenti (vedi pag. 6).

