



FASE DI LAVORO: LAVORI IN CUCINA



Attività che prevede la preparazione di pietanze per offrire un servizio completo di ristorazione, che viene svolta da addetti suddivisi in termini gerarchici nelle mansioni di cuoco, aiuto-cuoco e persone di fatica

• Macchine/Attrezzature

Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono utilizzate le seguenti Attrezzature/Macchine:

- Affettatrice, tritacarne
- Spremiagrumi, frullatori, centrifughe
- Coltelli
- Forno a microonde
- Frigorifero
- Fornelli da cucina
- Friggitrici
- Cappe aspiranti
- Cristalleria

• Valutazione e Classificazione dei Rischi

Descrizione	Liv. Probabilità	Entità danno	Classe
○ Ferite da taglio alle mani (<i>uso di coltelli e lame, di macchine affettatrici</i>)	Possibile	Grave	Notevole
○ Ustioni (<i>per contatto con superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi</i>)	Possibile	Significativo	Notevole
○ Scivolamenti e cadute a livello dovuti a pavimenti umidi o bagnati	Probabile	Modesto	Notevole
○ Elettrocuzione (<i>contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati</i>)	Possibile	Significativo	Notevole
○ Incendi ed esplosioni (<i>presenza di fiamme libere, bombole a gas</i>)	Probabile	Modesto	Notevole
○ Ergonomia (<i>lavoro prolungato in piedi</i>)	Possibile	Significativo	Notevole
○ Movimentazione manuale dei carichi	Possibile	Modesto	Accettabile
○ Microclima (<i>sbalzi di temperatura, umidità, ventilazione non adeguata</i>)	Possibile	Modesto	Accettabile

• Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

A seguito della valutazione dei rischi sono riportati, in maniera non esaustiva, gli interventi/disposizioni/procedure volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei lavoratori:

- Effettuare da parte del datore di lavoro la valutazione dei rischi per la salute dei lavoratori derivanti dall'utilizzo di attrezzature necessarie a svolgere le mansioni lavorative ed attuare le misure necessarie per eliminare o ridurre rischi (Art. 71 del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI SOCIO SANITARI: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE ODONTOTECNICO
TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
LICEO SCIENZE UMANE – OPZIONE ECONOMICO SOCIALE
COD. MINISTERIALE: SAIS07700L | COD. FISCALE: 94086160655 | COD. UFF. 8D4EV6
SITO WEB: www.istitutopesuperioredomenicore.it



*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

- Attuare la formazione e l'informazione dei lavoratori sulle corrette modalità di esecuzione delle attività e di utilizzo delle attrezzature con organi e superfici pericolose in movimento (Art. 71 comma 7 lettera a) del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- 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 (pavimenti non ingombri, segnalazioni di eventuali punti pericolosi, ecc.)
- 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)
- Utilizzare contenitori idonei per la conservazione di alimenti nel frigorifero
- Segregare gli organi lavoratori pericolosi delle affettatrici (Allegato V parte I punto 6 del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- Le affettatrici devono essere dotate di microinterruttori di sicurezza sul blocco affilatoio e sul carter paralama e di elsa di protezione sull'impugnatura del carrello porta-merce
- Il tritacarne elettrico deve essere conforme alle disposizioni di legge onde prevenire infortuni alle mani dell'addetto alla mansione
- Il tritacarne deve avere pestelli con dimensione adatta alla bocca di carico, onde evitare lo schiacciamento delle dita tra la bocca ed il pestello
- Informare e formare i lavoratori sul corretto uso delle attrezzature con organi e superfici pericolose in movimento (affettatrici, tritacarne, frullatori, ecc.)
- Insegnare ai lavoratori il corretto comportamento nell'uso di superfici pericolose (lame e coltelli), nonché nel lavarle e nel riporle adeguatamente
- Verificare che l'impianto elettrico sia a norma e che siano stati eseguiti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria (Art. 80 del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- Verificare che l'impianto di terra sia stato sottoposto alle verifiche periodiche biennali (Art. 86 del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- Eseguire un controllo periodico delle macchine ad alimentazione elettrica da parte di personale qualificato
- Assicurarsi dell'integrità del forno a microonde in tutte le sue parti, soprattutto per i collegamenti elettrici
- Limitare l'uso delle prolunghe 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
- Per ogni intervento di manutenzione è indispensabile togliere l'alimentazione elettrica della macchina
- 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
- Per prevenire fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usare pentole e contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da seguire
- Prevedere la coibentazione delle parti calde di tubazioni e di attrezzature con cui i lavoratori possono venire a contatto, in caso di impossibilità usare adeguate segnaletica di avvertimento
- Non svuotare i posacenere in contenitori infiammabili o contenenti carta (Allegato IV del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- Usare raccoglitori per rifiuti resistenti al fuoco e dotati di coperchi opportuni
- Evitare di surriscaldare i collegamenti elettrici
- Accertarsi che esistano idonei sistemi antincendio e che la loro manutenzione sia regolare
- Assicurarsi che le porte tagliafuoco, se presenti, siano funzionanti e siano mantenute sempre sgombre (Allegato IV del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "DOMENICO REA"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI SOCIO SANITARI: ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE ODONTOTECNICO
TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
LICEO SCIENZE UMANE – OPZIONE ECONOMICO SOCIALE
COD. MINISTERIALE: SAIS07700L | COD. FISCALE: 94086160655 | COD. UFF. 8D4EV6
SITO WEB: www.istitutoperioredomenicorea.edu.it



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

- Controllare che l'impianto di distribuzione del gas sia conforme alle norme UNI-CIG ed alle norme di prevenzione incendi (Allegato IV punto 4 del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- Utilizzare bruciatori dotati individualmente di termo-valvola per l'interruzione del flusso di gas nell'eventualità di spegnimento della fiamma
- In presenza di odori tipo gas, non accendere assolutamente luci o fiamme (accendini, fornelli, ecc.) (Allegato IV del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- Verificare l'efficacia delle aperture di aerazione, sia quelle per consentire il passaggio dell'aria (comburente necessaria per la corretta combustione) che per consentire l'eventuale evacuazione dei gas prodotto della combustione o da perdite dei bruciatori o tubazioni: la superficie minima di aerazione prevista in cmq è pari a 10 volte la potenza in kw complessiva dei focolari installati, mentre per gli impianti alimentati a GPL 1/3 della superficie di aerazione dovrà essere realizzata a filo pavimento (Allegato IV del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- Redigere un piano di emergenza che contempli anche l'esistenza di lavoratori istruiti al caso di incendio
- Ventilare adeguatamente i locali, evitando di creare correnti d'aria (Allegato IV del D.Lgs. n.81/08 come modificato dal D.Lgs. n.106/09)
- Installare idonee cappe di aspirazione sopra i piani di cottura e friggitoria
- Verificare che le celle frigorifere abbiano la possibilità di essere aperte anche dall'interno
- Effettuare la movimentazione dei carichi con idonee attrezzature meccaniche di sollevamento o trasporto (Art.168 del D.Lgs. n.81/08)
- Acquistare confezioni di peso o pezzature limitate, evitando pesi superiori a 20-25 kg
- Usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti
- Utilizzare guanti e prese da forno per spostare contenitori caldi
- Usare guanti in maglia d'acciaio durante il taglio manuale della carne o durante le operazioni di pulizia di attrezzi con parti taglienti
- Utilizzare scarpe antiscivolo per diminuire il rischio di caduta
- Indossare i necessari dispositivi di protezione individuale verificandone preventivamente l'integrità e/o lo stato di efficienza seguendo quanto specificato sul manuale d'uso e manutenzione (Art. 75 - 78 del D.Lgs. n. 81/08)
- Verificare l'uso costante dei DPI da parte di tutto il personale operante (Art. 77 del D.Lgs. n.81/08)

DPI

In funzione dei rischi evidenziati vengono individuati i seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione ed i riferimenti normativi:

RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
Scivolamenti e cadute a livello	Scarpe antinfortunistiche 	Calzature con suola antiscivolo e per salvaguardare la caviglia da distorsioni	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 78 D.Lgs. n.81/08 Allegato VIII D.Lgs. n.81/08 punti 3, 4 n.6 come modificato dal D.Lgs. n.106/09 UNI EN 13287-2(2008) <i>Dispositivi di protezione individuale - Calzature - Metodo di prova per la resistenza allo scivolamento</i>



RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
Contatto con superfici calde	Guanti anticalore 	Guanti pesanti per manipolazione di prodotti caldi	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 78 D.Lgs. n.81/08 Allegato VIII D.Lgs. n.81/08 punti 3, 4 n.5 come modificato dal D.Lgs. n.106/09 UNI EN 407(1994) <i>Guanti di protezione contro i rischi termici (Calore e/o fuoco)</i>
Ferite e tagli alle mani durante le operazioni di pulizia affettatrice	Guanti antitaglio 	In maglia di acciaio inox formata da anelli saldati singolarmente. Adatto durante l'utilizzo di utensili particolarmente taglienti	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 78 D.Lgs. n.81/08 Allegato VIII D.Lgs. n.81/08 punti 3,4 n.5 come modificato dal D.Lgs. n.106/09 UNI EN 1082-1 (98) <i>Indumenti di protezione</i> <i>Guanti di maglia metallica</i>
Contatto con acqua, alimenti, ecc.	Grembiule 	Grembiule in PVC antistrappo, dotato di chiusura con lacci al collo e alla vita.	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 78 D.Lgs. n.81/08 Allegato VIII D.Lgs. n.81/08 punti 3,4 n.7 come modificato dal D.Lgs. n.106/09