

LA SICUREZZA SUL LAVORO

TESTO UNICO SULLA SICUREZZA

Dlgs 81/08



**Percorso a cura del prof.
Giuseppe Chierchia (Cucina)**



La direttiva quadro europea 89/391 CEE sulla sicurezza e la salute dei lavoratori, adottata nel 1989, ha rappresentato una tappa fondamentale nel miglioramento della salute e della sicurezza sul lavoro*.

Essa garantisce prescrizioni minime in materia di salute e sicurezza in tutta Europa, sebbene gli Stati membri siano autorizzati a mantenere o stabilire misure più severe.



89/391 CEE (direttiva quadro)
89/654 CEE (luoghi di lavoro)
89/655 CEE (attrezzature di lavoro)
89/656 CEE (attrezzature di protezione individuale)
90/269 CEE (movimentazione manuale di carichi)
90/270 CEE (attrezzature munite di videoterminale)



TESTO UNICO SULLA SICUREZZA
Dlgs 81/08



DIFFERENZE TRA RISCHIO E PERICOLO

Definizioni date dal dlgs 81/08 e s.m.i. all'articolo 2 lettere r)e s):

r) pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;

s) rischio: probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;



Esempi di pericolo:

Attrezzatura (parti in movimento)



Rischio shock elettrico



Uso di sostanze chimiche



Uso di lame affilate



RICORDA



Il rischio invece, nasce quando contemporaneamente si ha un pericolo ed un lavoratore esposto.

NB: Non è il pericolo in quanto tale che danneggia il lavoratore, ma l'esposizione al pericolo (rischio).



Sistema di **GESTIONE** della sicurezza



RICORDA

Tutti i lavoratori sono parte integrante ed attiva del sistema di sicurezza.

1

AUDIT RISCHI

Individuazione delle sorgenti di rischio



2

MISURE RIDUZIONE RISCHI

Creare contromisure per ridurre o
azzerare i rischi



3

FEEDBACK

Sistema di monitoraggio continuo

Datore di lavoro



RSPP

Responsabile
del servizio di
prevenzione e
protezione



RSL

Rappresentante
dei lavoratori
per la sicurezza

Figure preposte



MEDICO COMPETENTE

E' colui che, avendone titolo e requisiti professionali, collabora con il datore di lavoro nella valutazione dei rischi di una azienda ed effettua la sorveglianza sanitaria dei lavoratori.



ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO

Lavoratore preventivamente designato a compiere un insieme di azioni e interventi (pur non avendo qualifica medica) che hanno il fine di preservare la vita dell'infortunato.



ADDETTO ANTINCENDIO

Lavoratore che fornisce il proprio contributo in caso di emergenze. Il dipendente non può rifiutare la nomina se non per giustificato motivo (impossibilità fisica).



ADDETTO ALL'EVACUAZIONE

Lavoratore incaricato di attuare le misure di prevenzione incendi, della lotta antincendio e della gestione delle emergenze che da essa possono scaturire.





Il datore di lavoro

Il datore di lavoro è quella persona che, come fissato dal Testo Unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, «è titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore. E' responsabile dell'organizzazione aziendale dal momento che ha potere decisionale, quindi deve garantire un ambiente sicuro».

Responsabilità del datore di lavoro deve:

GARANTIRE CHE GLI AMBIENTI SIANO SALUBRI ED IDONEI AL TIPO DI LAVORAZIONE CHE VI SI EFFETTUA (es. sanificazione e ricambio dell'aria, pavimento antiscivolo, porte antipanico, ecc...)

DOTARE GLI AMBIENTI LAVORATIVI DELLA SEGNALETICA DI SICUREZZA PREVISTA.

UTILIZZARE NEI PROCESSI PRODUTTIVI ESCLUSIVAMENTE ATTREZZATURE CON CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA', QUINDI DOTATE DI TUTTI I DISPOSITIVI DI SICUREZZA PREVISTI DALLA NORMA.

NOMINARE RSPP, MEDICO COMPETENTE, OFFRIRE FORMAZIONE PERIODICA AL PERSONALE.





I lavoratori

La legge 81/08 identifica il lavoratore come «la persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione...».

La normativa vigente obbliga tutti i lavoratori, indipendentemente dal contratto, ad adottare misure necessarie alla tutela della loro e dell'altrui salute e sicurezza.

Per tutti i lavoratori vige l'obbligo di partecipazione attiva all'attuazione del sistema integrato della sicurezza ed alla relativa formazione.

Il lavoratore deve anche:

- SEGUIRE I CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO INERENTI LA SICUREZZA, DURANTE L'ORARIO LAVORATIVO.
- SOTTOPORSI REGOLARMENTE A CONTROLLI MEDICI.
- FARE USO DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PREVISTI DALLE PROCEDURE AZIENDALI.
- USARE MACCHINARI, ATTREZZATURE, SOSTANZE E MEZZI DI TRASPORTO IN MODO ADEGUATO.
- ESEGUIRE SOLTANTO LE OPERAZIONI DI LORO COMPETENZA.
- PORTARE A CONOSCENZA LE FIGURE PREPOSTE DELLE SITUAZIONI DI PERICOLO CHE SI DOVESSERO MANIFESTARE.





II DVR

DVR: Documento di Valutazione dei Rischi (art. 18 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.)

Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) è quel documento che la legge sulla sicurezza nei luoghi di lavoro ha imposto a tutte le aziende con almeno un lavoratore, anche socio, come mezzo per garantire la sicurezza nei luoghi di lavoro e dimostrare agli organi di controllo l'avvenuta «Valutazione dei Rischi» per tutelare la salute dei lavoratori.

Si tratta, quindi, di un documento **obbligatorio** che deve essere conservato presso la sede dell'azienda e serve principalmente a delineare tutti gli interventi che devono essere attuati per eliminare o ridurre i rischi e pericoli presenti all'interno dei luoghi di lavoro. Per la sua redazione è necessario analizzare la struttura aziendale e le attività operative al fine di individuare i rischi e valutare i pericoli che gravano sulla sicurezza interna.

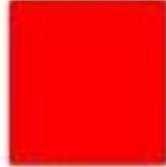
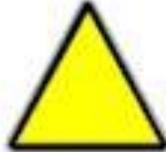
RICORDA:

Il DVR Può essere redatto in forma «semplificata» secondo le Procedure Standardizzate, come da DM 30 novembre 2012 in aziende fino a 50 dipendenti.

Sono escluse dalla forma semplificata le aziende ad alto rischio dove i lavoratori sono esposti al rischio chimico, biologico, atmosfere esplosive, cancerogeni e amianto.



Segnaletica di sicurezza

Colore	Forma	Significato e scopo	Indicazioni e prescrizioni
Colore Rosso		Segnali di divieto	Atteggiamenti pericolosi
		Pericolo-Allarme	Alt, Arresto, Dispositivi di emergenza. Sgombero
		Materiali e attrezzature antincendio	Identificazione e ubicazione
Colore Giallo oppure Giallo Arancio		Segnali di Avvertimento	Attenzione, Cautela, Verifica
Colore Azzurro		Segnali di Prescrizione	Obbligo o azione specifica - Obbligo di portare un mezzo di sicurezza personale
Colore Verde		Segnali di Salvataggio o di Soccorso	Porte, Uscite, Percorsi, Materiali, Postazioni, Locali
		Situazione di Sicurezza	Ritorno alla normalità

Esempi di segnali



Antincendio				
Divieto				
Emergenza				
Obbligo				
Pericolo				

A garanzia del rispetto del Dlgs n. 81/2008 è obbligatoria l'esistenza del

Certificato di prevenzione antincendio



Devono essere presenti idonei sistemi di protezione dagli incendi; oltre ad appositi rilevatori di fumo e incendio, devono esserci estintori in numero sufficiente secondo la superficie del locale, tutti collocati in punti strategici.

Per ridurre al minimo il rischio di incendio, tutti gli operatori devono obbligatoriamente usare con estrema cautela tutte le fonti di calore e tutti i materiali infiammabili (alcol e lampade a gas), avendo sempre cura di rispettare il divieto di fumo stabilito dalla normativa in vigore e di controllare che i rubinetti del gas siano sempre chiusi a fine lavoro.



RICORDA !!!!

Dal punto di vista operativo, contribuiscono a determinare il livello di rischio la **DISATTENZIONE** e la **TRASCURATEZZA** del lavoratore stesso, alle quali si aggiungono l'adozione di **COMPORAMENTI NON CORRETTI**, per **PIGRIZIA**, **FRETTA** o **IGNORANZA DELLE PROCEDURE**, e l' **USO IMPROPRIO** di macchinari, attrezzature, di eventuali sostanze chimiche impiegate per l'igienizzazione degli ambienti.

Anche la **STANCHEZZA** può rivelarsi causa di infortunio.



Dati Inal del settore Ho.Re.Ca. (2021)

17% è avvenuto in itinere (percorso casa/lavoro/casa).

40% lesioni fisiche per movimenti inopportuni, intempestivi o scoordinati.

25% la perdita di controllo di un mezzo, attrezzatura, utensile, ecc.

18% cadute o scivolamenti.



Dati Inal del settore Ho.Re.Ca. (2021)

Le professionalità più coinvolte sono **cuochi e camerieri**, seguiti dal personale addetto ai servizi di pulizia.

52% Uomini

46% fino a 34 anni

40% 35-54enni

23% Lavoratori stranieri

Statistiche sul Territorio

33% Nord-est

27% Nord-ovest

23% Centro

17% Mezzogiorno



Dati Inal del settore Ho.Re.Ca. (2021)

Incidenza degli infortuni dopo il Covid
(21,000 infortuni su 1,500,000 lavoratori):

Cuochi 22%

Camerieri 21%

Inservienti 13%

Baristi 7%

Rosticciieri/pizzaioli 4%



FERITE DURANTE L'IMPIEGO DI ATTREZZATURE DI CUCINA



Mancata disattivazione dell'alimentazione elettrica per la pulizia

Inserimento della spina con interruttore attivato

Prelievo di preparazioni con le mani

Prelievo di preparazioni durante il funzionamento

Montaggio delle parti non eseguito correttamente

Inserimento di utensili durante il funzionamento



RISCHIO DI FOLGORAZIONE IN CUCINA



PROLUNGHE MOBILI

MANI UMIDE SU PRESE E CAVI ELETTRICI

AZIONAMENTO DI ATTREZZATURE ELETTRICHE VICINO ALL'ACQUA

PROCEDURE DI PULIZIA NON CORRETTA
DELLE ATTREZZATURE ELETTRICHE

UNA STESSA PRESA PER PIU' APPARECCHIATURE



PER ESEGUIRE LA PULIZIA IN CONDIZIONI DI SICUREZZA:



- Scollegare l'apparecchiatura elettrica , anche se dotata di sistemi di protezione, per esser certi di non attivarla inavvertitamente.
- Assicurarsi, prima di ricollegarla alla rete elettrica, che l'interruttore non sia attivato , per evitare l'azionamento involontario.
- Verificare , prima dell' azionamento, che tutte le parti siano debitamente collegate e fissate.



PER PRELEVARE IL CONTENUTO IN CONDIZIONI DI SICUREZZA:



- È obbligatorio usare sempre gli attrezzi appositi per prelevare il contenuto e non usare le mani.
- Dovendo necessariamente aiutarsi con le mani, è vitale assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia disattivata e che i dispositivi di sicurezza siano in funzione.
- Se l'apparecchiatura è ancora in funzione, non si deve mai né prelevare la preparazione né inserirvi eventuali utensili.



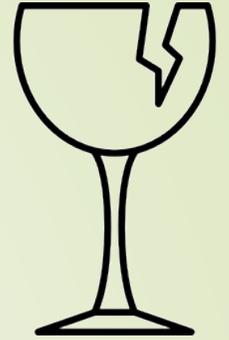
IN CASO DI FOLGORAZIONE SI DEVE:



- Disinserire tempestivamente l'alimentazione elettrica.
- Staccare o allontanare il soggetto colpito dalla sorgente, senza toccarlo direttamente ma aiutandosi con un oggetto in legno o in altro materiale isolante.
- In caso di necessità, praticare il massaggio cardiaco e la respirazione bocca a bocca.
- Allertare il soccorso medico.



MATERIALI TAGLIENTI:



Il rischio di procurarsi accidentalmente tagli è tra quelli che va tenuto maggiormente in considerazione e riguarda sia l'impiego di coltelli sia la raccolta dei resti di oggetti in vetro o altro materiale capace di produrre bordi taglienti in seguito alla rottura.

In questi caso l'operatore:

- NON DEVE RACCOGLIERE I FRAMMENTI CON LE MANI NUDE, MA DEVE MUNIRSI DI SCOPA E PALETTA.
- NON DEVE RIPORRE I FRAMMENTI RACCOLTI IN CONTENITORI CHE POTREBBERO ROMPERSI.
- DEVE SEMPRE ALLONTANARE QUANTO RACCOLTO DALLA ZONA OPERATIVA.

Se vicino a dove è avvenuta la dispersione di frammenti vi erano bicchieri contenenti liquidi o alimenti, bisogna avere cura di eliminare il tutto per evitare l'ingestione accidentale.

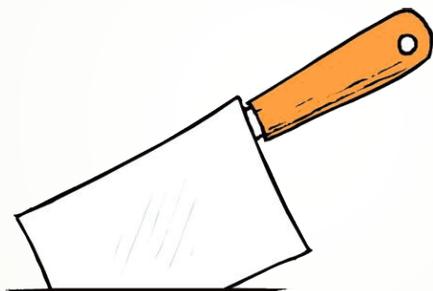
Anche eventuali utensili presenti devono essere immediatamente sottoposti a pulizia e/o lavaggio



MATERIALI TAGLIENTI-COLTELLI:

I coltelli, essendo tra gli utensili più utilizzati in una struttura ristorativa, costituiscono una delle principali fonti di rischio.

Per questo motivo, l'operatore deve obbligatoriamente prestare la massima attenzione quando ne impugna uno.



L'operatore deve:

- EVITARE DI GESTICOLARE O TENTARE DI AFFERRARE MALDESTRAMENNE IL COLTELLO.
- MUOVERSI TENENDO IL COLTELLO LUNGO IL FIANCO CON LA PUNTA VERSO IL BASSO.
- PASSARE IL COLTELLO AD UN COLLEGA PORGENDOLO SEMPRE DAL MANICO.
- PER PORTARE IN SALA IL COLTELLO DEVE ESSERE SEMPRE POSIZIONATO SUL VASSOIO O SU UN PIATTO, COPRENDOLO CON UN TOVAGLIOLO DI SERVIZIO.

MATERIALI TAGLIENTI-COLTELLI:



PER ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI TAGLIO IN SICUREZZA, L'OPERATORE DEVE:

-  **ELIMINARE TUTTE LE TRACCE DI UNTO E SUDORE DAL MANICO DEI COLTELLI, CHE DEVE ESSERE SEMPRE PERFETTAMENTE PULITO.**
-  **POSIZIONARE IL POLLICE E INDICE SUI DUE LATI DELLA LAMA .**
-  **MUOVERE SEMPRE LA LAMA IN DIREZIONE OPPOSTA RISPETTO ALLA MANO CHE TIENE L'ALIMENTO, IN CASO DI TAGLIO OBLIQUO.**
-  **NON SI DEVONO MAI USARE I COLTELLI PER IMPIEGHI DIVERSI DA QUELLI PER I QUALI SONO STATI IDEATI.**
-  **I COLTELLI, AL TERMINE DEL LORO IMPIEGO, VANNO RIPOSTI IN MODO TALE CHE SIANO PERFETTAMENTE VISIBILI, QUINDI NON DEVONO ESSERE LASCIATI NEL LAVANDINO.**

PRODOTTI CHIMICI



Il rischio chimico fa riferimento prevalentemente alle sostanze usate durante le operazioni di pulizia di ambienti e dotazioni (sanificazione) ed agli insetticidi.

Tutti questi composti presentano tossicità diverse e precise modalità di impiego che devono essere sempre rispettate.

Per questo motivo bisogna:

- LEGGERE CON ATTENZIONE LE ETICHETTE RISPETTANDO LE DOSI E LE INDICAZIONI D'USO.
- EVITARE DI MESCOLORE O USARE IN ASSOCIAZIONE QUESTE SOSTANZE, PER EVITARE LA FORMAZIONE DI VAPORI TOSSICI.
- INDOSSARE SEMPRE I GUANTI, LA MASCHERINA E GLI OCCHIALI, PER EVITARE L'INALAZIONE O IL CONTATTO CON GLI OCCHI.
- RIPORRE LE SOSTANZE IN SPAZI APPOSITI, SEPARATI DA QUELLI DESTINATI AGLI ALIMENTI.
- CONSERVARE SEMPRE QUESTE SOSTANZE NEI CONTENITORI ORIGINALI PER EVITARE SCAMBI CHE POTREBBERO RISULTARE PERICOLOSI (INGESTIONE DI SOSTANZE NOCIVE).



PRODOTTI CHIMICI

Le sostanze chimiche usate nel settore Ho.re.ca. sono diverse per composizione e origine.

Possono quindi dare origine ad intossicazioni per contatto cutaneo, inalazione o ingestione.

CONTATTO: È trattata con l'immediato lavaggio della parte colpita con sola acqua corrente.

INALAZIONE: Il soccorritore deve proteggere le proprie vie aeree e quelle dell'infortunato con una mascherina o un panno, quindi trasportare il soggetto colpito all'aperto.

INGESTIONE: Si deve tempestivamente individuare la sostanza ingerita, quindi contattare il centro antiveleni o recarsi immediatamente al più vicino pronto soccorso.





RICORDA

AMBIENTE DI LAVORO

Percorsi:

- Le vie di uscita, i percorsi di emergenza e la relativa segnaletica non devono essere occupati né con tavoli né con altri arredi.
- I percorsi interni devono garantire un passaggio sicuro.
- Eventuali ostacoli devono essere protetti e segnalati.

Pavimenti:

- Devono essere tenuti in condizioni tali da rendere sicuro il passaggio: non scivolosi, liberi da ostacoli e sporgenze.
 - Devono essere realizzati con materiale antiscivolo.
- Scivoloni, inciampate e cadute rappresentano la causa più comune di infortunio nel settore alberghiero e della ristorazione, soprattutto nei locali cucina.



REQUISITI STRUTTURALI



A livello strutturale, è necessario che i **materiali** di realizzazione siano idonei alla destinazione d'uso dei locali (es. pavimenti antiscivolo).



Gli **impianti** devono essere realizzati in conformità con le norme vigenti. Cavi e prese elettriche devono essere sempre in buono stato.



Devono essere adottati tutti quegli accorgimenti volti a ridurre il più possibile i rumori per evitare forme di **inquinamento acustico**, e devono essere installati anche adeguati **sistemi di ventilazione** per garantire il ricambio d'aria e l'eliminazione dei fumi, vapori e gas bruciati.



Si evita così la formazione di condense.



I locali devono essere dotati di **porte con maniglioni antipanico e apertura a spinta**.



Le vie di esodo e le uscite di emergenza devono essere segnalate secondo quanto disposto dalla normativa e mantenute libere da oggetti e materiali che potrebbero rallentare le procedure di evacuazione del personale e dei clienti.

Le parti di **vetro** devono essere realizzate con **materiale infrangibile**

Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoloscheletrici

Il lavoro in albergo o in cucina può prevedere lo spostamento di pesi, anche elevati, con il rischio di Infortuni (distorsioni, strappi muscolari) o insorgenza e/o aggravamento di disturbi e di malattie osteoarticolari (sindrome del tunnel carpale, mal di schiena, ernia del disco, ecc.).



Pericoli per l'apparato muscolo-scheletrico presenti ai piani:

- 1) Spostamento dei sacchi per la spazzatura
- 2) Raccolta della biancheria
- 3) Rovesciamento dei materassi
- 4) Spostamento di sacchi pesanti e grossi quantitativi di biancheria da un piano ad un altro usando le scale trasporto dei bagagli



Pericoli per l'apparato muscolo-scheletrico presenti in cucina:

- 1) Sollevare pentole e tegami oppure cestelli di lavastoviglie.
- 2) Portare pile di piatti.
- 3) Spostamento di derrate durante il rifornimento della dispensa.



Pericoli per l'apparato muscolo-scheletrico presenti in sala:

- 1) Spostamento delle pile di piatti, ecc.
- 2) Mobilizzazione di stoviglie riposte nei ripiani bassi.





Scioglioni e cadute: Cosa si può fare?

- Utilizzare calzature adeguate.
- Garantire un'illuminazione idonea.
- Chiudere gli sportelli di forni, lavastoviglie e dispense.
- Camminare adagio – evitare di correre.
- Pulire eventuali versamenti di liquidi, cibo, ecc. che possono essere caduti accidentalmente.



Corretto comportamento da adottare per prevenire problemi all'apparto muscolo-scheletrico

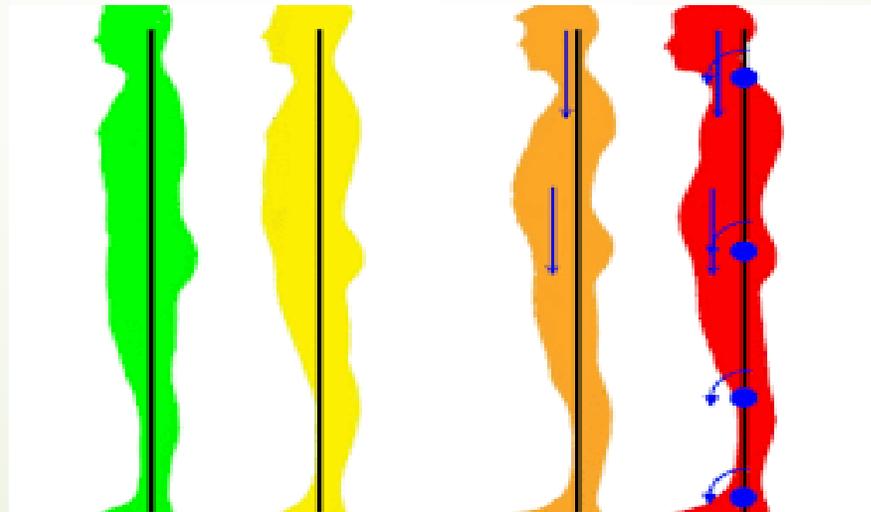
- 1) Limitare il peso da spostare o sollevare.
- 2) Non riempire i sacchi per la spazzatura in maniera eccessiva.
- 3) Utilizza appositi carrelli per lo spostamento dei sacchi per la spazzatura e della biancheria.
- 4) Usa quando possibile l'ascensore.
- 5) Chiedi l'aiuto di un'altra persona per girare i materassi.
- 6) Chiedi l'aiuto di un'altra persona per sollevare i pentoloni.
- 7) Usa un carrello per il rifornimento della dispensa.
- 8) Evita di trasportare troppi piatti per volta.
- 9) Adottare posizioni del corpo adeguate quando sollevi un peso.

POSTURA

Una postura corretta permette di scongiurare il rischio di patologie osteo-articolari.

L'operatore che deve restare per un lungo periodo in piedi, deve:

- MANTENERE UNA POSTURA ERETTA (ginocchia, spalle e testa allineate).
- DIVIDERE IL PESO SU ENTRAMBE LE GAMBE, CHE VANNO TENUTE LEGGERMENTE DIVARICATE.
- APPOGGIARE ALTERNATAMENTE UN PIEDE SU DI UN RIALZO, PER ALLEGGERIRE IL CARICO SULLA SCHIENA.



Sollevare Carichi

Nel sollevamento pesi, per evitare sforzi eccessivi a carico della schiena, l'operatore:

- DEVE MANTENERE LA SCHIENA IN POSIZIONE ERETTA.
- DEVE EVITARE DI ABBASSARSI, CURVANDO LA SCHIENA, MA DEVE PIEGARE LE GINOCCHIA, DISTRIBUENDO IL PESO SULLE GAMBE.





Agenzia europea per
la sicurezza e la salute
sul lavoro

MMC (Rischio di movimentazione manuale dei carichi)

Iniziative per il periodo: 2022 – 2024:

Workshop Partecipativi

Indagine Europea alloggi e ristorazione

Per la sensibilizzazione sui disturbi muscolo-scheletrici (DSM)
lavoro-correlati, su **come prevenirli e su come gestirli.**

Documenti disponibili in 25 lingue su <https://osha.europa.eu/it>

