

LINEAMENTI INFORMATIVI AI LAVORATORI ADDETTI ALLE CUCINE

Questo manuale informativo è stato redatto ai sensi del D.L.gs. 81/08, art. 36 e 37



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

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.

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



RISCHI

Scivoloni, inciampi e cadute su pavimenti umidi e scivolosi mentre ci si muove attraverso la cucina (ad esempio mentre si trasportano pentole, padelle, ecc)

Colpiti da oggetti cadenti dai ripiani della cucina o dai forni

Tagli causate da coltelli o altri oggetti acuminati

Dita e mani ferite, incluso amputazioni causate dal macchinario di cucina: affettatrici, taglierini, seghe, tritacarne, ecc.

Ferite all'occhio causate da schegge di osso volanti

Bruciate e ustioni causate dal contatto con superfici calde e utensili (incluso i contatti accidentali mentre si cerca di mantenere l'equilibrio), da schizzi di olio bollente, grasso, zuppe, acqua o altre sostanze bollenti, vapori bollenti.

Shock elettrici causate da apparecchiature difettose

Rischio di incendio causato da sorgenti di calore: forni, griglie, ecc.

Rischio di rimanere intrappolati nelle celle frigorifere

Punture di insetti



RIMEDI

Indossare scarpe di sicurezza con soles anti sdrucchiolo

Controllare che tutti gli oggetti siano riposti opportunamente e gli sportelli abbiano le serrature in ordine

Usare i guanti protettivi

Controllare che le sicurezze delle macchine non siano manomesse

Usare gli occhiali di protezione

Usare i guanti, i mezzi di protezione DPI (presine), vestiti accollati

Attenta manutenzione dell'impianto elettrico

Rispettare le procedure di sicurezza

Attenta manutenzione delle serrature interne e del sistema di allarme ove sia presente

Corretta procedure di disinfestazione e pulizia



RISCHI

Coinvolgimento in incidenti di lavoro, quale risultato di incomprensioni scritte od orali e mancanza di comunicazione tra membri dello staff che non parlano la stessa lingua

Esposizione alle radiazioni dei forni a microonde

Esposizione alle alte temperature, alti livelli di umidità tipici dell'ambiente di cucina

Esposizione alle differenze di temperature entrando nelle celle frigo

Esposizione ai fumi della cottura o grigliatura

Esposizione ai fumi dei prodotti chimici di pulizia

Esposizione ai prodotti chimici per la disinfestazione

Rischi di avvelenamento nell'assaggiare gli ingredienti degli alimenti o dei cibi

Esposizione ai prodotti vegetali e animali freschi, che possono causare allergie

Rischi di malattie infettive trasmissibili da insetti, vermi, roditori, insetti e altri animali che possono infestare la cucina



RIMEDI

Usare le abilità di gestione delle differenze culturali

Attenta manutenzione del forno

Verifica della ventilazione e/o condizionamento della cucina

Utilizzare gli indumenti protettivi

Verifica della pulizia e funzionamento dell' aspirazione delle cappe

Seguire le istruzioni delle schede di sicurezza

Seguire le istruzioni delle schede di sicurezza

Seguire le norme di conservazione e dell'HACCP

Usare i guanti di lattice e la normativa HACCP

Seguire le procedure igieniche e di disinfestazione

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"ANTONELLO"**

Con indirizzi: Commerciale, Turistico, Grafico Pubblicitario, Alberghiero e della Ristorazione
Viale Giostra 2 – 98121 MESSINA
Tel.: 0905731583 – 0905731753 – fax 0903710776
www.iisantonnellomessina.it
e.mail : iisantonnellomessina@legalmail.it - meis019009@istruzione.it

MODULO DI CONSEGNA D.P.I.

Il/la sottoscritto/a, in qualità di Dirigente scolastico, a seguito alla valutazione dei rischi, sentito il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, ha consegnato in data odierna al Sig per le attività svolte presso la Struttura i seguenti Dispositivi di Protezione Individuale:

- guanti di protezione (tipo e modello: _____);
- schermo di protezione per il viso (tipo e modello: _____);
- mascherine con filtri (tipo e modello: _____);
- occhiali di sicurezza (tipo e modello: _____);
- scarpe / stivali di sicurezza (tipo e modello: _____);
- cuffie/tappi antirumore (tipo e modello: _____);
- tute da lavoro /camice (tipo e modello: _____);
- tappetino mouse ergonomico
- poggiapolsi per tastiera
- pedana poggipiedi
- cuscino ergonomico
- dissuasore pavimento bagnato
- altro

Il sottoscritto ha provveduto altresì ad informare il lavoratore sulla necessità di indossare detti Dispositivi e in merito ai rischi dai quali è protetto, nonché a formarlo sul loro corretto utilizzo, conservazione e smaltimento.

Data,.....

IL DATORE DI LAVORO

Per presa consegna:

IL LAVORATORE _

I dispositivi di protezione vanno usati obbligatoriamente durante lo svolgimento delle mansioni, secondo le disposizioni del Decreto Legislativo n. 81/2008 riportati per intero nella presente nota informativa

Articolo 20 D.Lgs. 81/2008

1. Ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro.

2. I lavoratori devono in particolare:

- a) contribuire, insieme al datore di lavoro, ai dirigenti e ai preposti, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, dai dirigenti e dai preposti, ai fini della protezione collettiva ed individuale;
- c) utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto e, nonché i dispositivi di sicurezza;
- d) utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a loro disposizione;
- e) segnalare immediatamente al datore di lavoro, al dirigente o al preposto le deficienze dei mezzi e dei dispositivi di cui alle lettere c) e d), nonché qualsiasi eventuale condizione di pericolo di cui vengano a conoscenza, adoperandosi direttamente, in caso di urgenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità e fatto salvo l'obbligo di cui alla lettera f) per eliminare o ridurre le situazioni di pericolo grave e incombente, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- f) non rimuovere o modificare senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo;
- g) non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di loro competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altri lavoratori;
- h) partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dal datore di lavoro;
- i) sottoporsi ai controlli sanitari previsti dal presente decreto legislativo o comunque disposti dal medico competente.

3. I lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

Articolo 59 - Sanzioni per i lavoratori

1. I lavoratori sono puniti:

- a) con l'arresto fino a un mese o con l'ammenda da 200 a 600 euro per la violazione dell'articolo 20, comma 2, lett. b), c), d), e), f), g), h) e i);
- b) con la sanzione amministrativa pecuniaria da 50 a 300 euro per la violazione dell'articolo 20 comma 3; la stessa sanzione si applica ai lavoratori autonomi di cui alla medesima disposizione.

Articolo 75 D.Lgs. 81/2008 - Obbligo di uso

I DPI devono essere impiegati quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione, da mezzi di protezione collettiva, da misure, metodi o procedimenti di riorganizzazione del lavoro.

Articolo 78 D.Lgs. 81/2008 - Obblighi dei lavoratori

1. In ottemperanza a quanto previsto dall'articolo 20, comma 2, lettera h), i lavoratori si sottopongono al programma di formazione e addestramento organizzato dal datore di lavoro nei casi ritenuti necessari ai sensi dell'articolo 77 commi 4, lettera h), e 5.

2. In ottemperanza a quanto previsto dall'articolo 20, comma 2, lettera d), i lavoratori utilizzano i DPI messi a loro disposizione conformemente all'informazione e alla formazione ricevute e all'addestramento eventualmente organizzato ed espletato.

3. I lavoratori:

- a) provvedono alla cura dei DPI messi a loro disposizione;
- b) non vi apportano modifiche di propria iniziativa.

4. Al termine dell'utilizzo i lavoratori seguono le procedure aziendali in materia di riconsegna dei DPI.

5. I lavoratori segnalano immediatamente al datore di lavoro o al dirigente o al preposto qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nei DPI messi a loro disposizione.

Per avvenuta informazione: