





# 1 SETTORE: LABORATORIO DI CUCINA

Tipologia attività: Utilizzo dei coltelli


Descrizione attività: Taglio dei vari alimenti (verdure, carni, pesci ecc.)

Rischi : ferite da taglio, da punta ecc.

## Misure di prevenzione

- Programmare una periodica affilatura dei coltelli e di tutte le attrezzature taglienti: se un coltello non è affilato, nel tagliare si esercita una pressione superiore al necessario che può essere pericolosa; 
- Dopo l'affilatura si controlla lo spessore della lama e i coltelli troppo appuntiti o consumati vengono tolti dalla circolazione; un coltello è considerato troppo appuntito quando la larghezza della lama, misurata a partire da 15 mm dalla punta, è inferiore a 8 mm.
- Riporre sempre ordinatamente i coltelli, e non lasciarli nascosti sotto stracci o altri materiali. Ci possiamo ferire noi stessi o si può ferire un collega/alunno; 
- Non lasciare nel lavello coltelli e altri oggetti taglienti;
- Non conservare in tasca i coltelli piccoli (spelucchini); 
- Non gesticolare quando si ha in mano un coltello;
- Se si cammina con un coltello, la punta deve essere sempre rivolta verso il basso, e il coltello aderente alla gamba;
- Al momento dell'acquisto dei coltelli si tiene conto dei principi ergonomici (es. impugnatura ergonomica per evitare che la mano scivoli sulla lama); 

## Misure di protezione:

- Usare guanti di maglia metallica nella pulizia e nella manutenzione dei coltelli;
  - Usare guanti e grembiuli di maglia metallica a seconda dell'operazione da eseguire;
- 

## Misure da adottare in caso di emergenza:

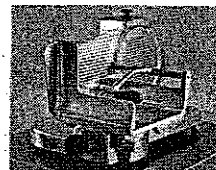
- Per piccoli infortuni, ricorrere al primo soccorso;
- Per ferite più gravi, limitare la perdita di sangue e chiamare il 118

## 2 SETTORE: LABORATORIO DI CUCINA - SALA - BAR

**Tipologia attività:** Utilizzo di macchine ed attrezzature..

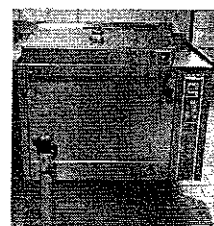
**Descrizione attività:** Utilizzo delle principali macchine elettriche ed attrezzature presenti nei vari laboratori.

**Rischi :** elettrico, incendio, abrasioni, tranciamento ecc.



### Misure di prevenzione

- L'utilizzo delle macchine deve essere consentito solo alle persone autorizzate ed a conoscenza delle corrette modalità di utilizzo;
- La rimozione dei dispositivi di sicurezza o l'omissione delle opportune cautele implica precise responsabilità e sanzioni;
- Vanno immediatamente segnalate tutte le situazioni di pericolo o malfunzionamento che si riscontrano nelle apparecchiature presenti nel luogo di lavoro;
- E' assolutamente vietato manomettere i dispositivi di sicurezza delle macchine di seguito descritti :
  - doppio pulsante di avvio/stop: se manca corrente, al suo ritorno la macchina non deve ripartire;
  - microinterruttori di stop nel caso vengano rimosse le protezioni: la macchina non deve funzionare se le protezioni sono assenti (le protezioni sono carter e affilalame dell'affettatrice ; coperchio del tritacarne o pelapatate; schermi nell'impastatrice ecc.);
  - griglie di protezione fisse: non deve essere possibile infilare la mano quando la macchina è funzionante. Schermi fissi sono presenti, ad esempio, sul fondo della grattugia e del tritacarne, nelle gelatiere, ecc.
- I dispositivi di sicurezza (termostati, valvole di sovrappressione) di pentole ribaltabili, bagnomaria, steamer devono essere controllati periodicamente da uno specialista secondo le indicazioni del fornitore.
- Il personale deve essere istruito su come pulire correttamente la friggitrice e si controlla che questo avvenga effettivamente.
  - prima di svuotare la friggitrice far raffreddare l'olio per circa 10-15 min.
  - sistemare il recipiente con l'olio usato lontano dalle vie di circolazione;
- I ripari del tritatutto e del pelapatate sono sorvegliati elettricamente, ossia deve risultare impossibile entrare in contatto con le parti taglienti in movimento;
- I battitori/miscelatori elettrici devono essere dotati di protezioni con interblocco elettrico. Al personale si ricorda regolarmente di non introdurre le mani negli elementi rotanti.
- Il mixer ad immersione deve essere 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;



### Misure di protezione:

- Quando si esegue la manutenzione, la pulizia o il semplice utilizzo delle macchine, disattivare non solo l'interruttore della macchina ma staccare fisicamente la spina dalla presa di corrente oppure spegnere l'interruttore a muro, per evitare avvii accidentali;

### Misure da adottare in caso di emergenza:

- Per piccoli infortuni , ricorrere al primo soccorso;
- Per infortuni più gravi, ricorrere al primo soccorso e chiamare il 118.

### 3 SETTORE: LABORATORIO DI CUCINA - SALA - BAR

Tipologia attività: Preparazione cibi caldi

**Descrizione attività:** Fasi lavorative come: friggere, cuocere in acqua, al forno, in padella ecc.

**Rischi:** scottature, ustioni ecc.

#### Misure di prevenzione

- Manipolare molto attentamente pentole o altri oggetti caldi;
- Accertarsi del peso e della temperatura di un oggetto/pentola o altro prima di spostarlo, avvisare sempre i colleghi/alunni del nostro passaggio;
- Fare attenzione a non porgere ai camerieri piatti o vassoi troppo caldi;
- Quando si apre un forno evitare di esporre subito la faccia, onde evitare di ustionarsi;
- Fare attenzione quando si introduce nella friggitrice o in una padella per rosolare un alimento da cuocere, provocando il rischio di ustioni, schizzi di grasso sui mobili adiacenti e sulla propria divisa.



Nota: L'olio utilizzato per le frittiture deve raggiungere il punto di fumo a 190°C e i prodotti da friggere devono essere sempre ben asciutti. Perché l'olio scaldandosi crea un legame talmente forte che una qualsiasi pur minima quantità di acqua, a contatto con la sostanza grassa si trasforma in vapore che ha sua volta si trasforma in schizzi di grasso.



- Non sistemare mai i recipienti con liquidi caldi sui ripiani alti;
- Evitare che una fiamma troppo alta surriscaldi i manici delle pentole;
- Segnalare ai colleghi la presenza di recipienti bollenti lasciati su un banco;
- Sollevare i coperchi delle pentole in ebollizione dal lato opposto al proprio corpo;
- Durante il servizio non accettare dalla cucina portate troppo bollenti, ma a temperature di servizio;
- Utilizzare le apposite manopole di gomma quando si utilizza il tubicino del vapore della macchina da caffè nel bar, facendo attenzione a non esporre troppo il volto



#### Misure di protezione:

- Usare manopole, guanti o manicotti anticalore per la protezione delle mani e degli avambracci quando si spostano, manipolano pentole ed altri oggetti caldi (oltre al pericolo di scottarsi le mani può capitare di perdere la presa);
- Adottare una giusta tecnica di cottura, per evitare la reazione dei grassi con i vari liquidi;
- Utilizzare torcioni asciutti quando si trasferisce una pentola o altro utensile caldo; Utilizzare torcioni asciutti quando si trasferisce una pietanza calda dalla cucina in sala ristorante;

#### Misure da adottare in caso di emergenza:

- Per ferite di piccola entità, ricorrere al primo soccorso;  
Per ferite più gravi, ricorrere al primo soccorso e chiamare il 118.

## 4 SETTORE: LABORATORIO DI CUCINA - SALA - BAR

Tipologia attività: Attività ordinaria

Descrizione attività: Tutte le attività che si svolgono nei laboratori

Rischi : incendio

### Misure di prevenzione

- Non lasciare stracci o altro materiale combustibile vicino a fonti di calore o corpi caldi (gli stracci presenti in cucina sono spesso sporchi di olio e grasso facilmente infiammabili);
- Controllare periodicamente il buon funzionamento della termocoppia di blocco del gas (è il dispositivo che interrompe il flusso del gas dopo lo spegnimento accidentale della fiamma);
- Mantenere puliti i forni, le friggitrici, i fornelli e le superfici vicine: il grasso, l'olio incombusto e lo sporco sono tutti ottimi materiali combustibili;
- Mantenere pulite le cappe di aspirazione ed effettuare una regolare pulizia dei filtri;
- Prestare la massima attenzione alle lavorazioni che necessitano della presenza di fiamme;
- Non gettare olio in padelle già molto calde: si rischiano schizzi di olio bollente;
- Alla fine del turno di lavoro:
  - chiudere tutte le valvole del gas presenti in cucina;
  - controllare che tutte le apparecchiature elettriche siano spente (sia quello presente sulle singole apparecchiature, sia nel quadro elettrico generale);
  - disattivare l'interruttore generale elettrico della cucina;
- Prestare la massima attenzione nel servire ai clienti i piatti che comportano la presenza di fiamme libere (fondute al tavolo, piatti flambè, ecc.)



### Misure di protezione:

- Usare manopole, guanti o manicotti anticalore per la protezione delle mani e degli avambracci quando si spostano, manipolano pentole ed altri oggetti caldi (oltre al pericolo di scottarsi le mani può capitare di perdere la presa);
- Adottare una giusta tecnica di cottura, per evitare la reazione dei grassi con le fiamme;
- Utilizzare torcioni asciutti quando si trasferisce una pentola o altro utensile calda con all'interno sostanza grassa;
- Usare solo una coperta antifiamma, niente acqua.

### Misure da adottare in caso di emergenza:

- Staccare subito il pulsante nel quadro generale del laboratorio in causa;  
Se la situazione lo richiede evacuare il laboratorio secondo le disposizioni del Piano di emergenza e di esodo e chiamare i V.V.F.F. (115)

## 5 SETTORE: LABORATORIO DI CUCINA - SALA - BAR

Tipologia attività: Movimenti e spostamenti nel laboratorio

Descrizione attività: Spostamenti dovuti a varie fasi lavorative

Rischi : contusioni, cadute, tagli, urti ecc.

### Misure di prevenzione

- Mantenere libero e pulito il pavimento: in caso di versamenti accidentali di liquidi, pulire immediatamente ed avvisare i colleghi/alunni affinché prestino la massima attenzione;
- Avvisare i colleghi/alunni quando si trasportano oggetti pesanti o caldi;
- Non trasportare da soli oggetti pesanti od ingombranti ma farsi aiutare da qualcuno;
- Fare molta attenzione al trasporto di materiale con carrelli: avvisare sempre del passaggio;
- Disporre il materiale nelle dispense o armadietti pensili in modo da evitare eventuali cadute ( non fare cataste troppo alte o disordinate) ;
- Accertarsi che le scansie e scaffali siano fissati stabilmente alle pareti;
- Evitare di lasciare contenitori o simili a terra, qualcuno potrebbe inciampare, anche durante il servizio in sala ristorante;
- Se accidentalmente in sala ristorante, nel bar o nella cucina avvenga una rottura di qualche utensile di vetro o porcellana, rimuovere immediatamente i cocci avvisando i colleghi/alunni dell'accaduto;
- Non gettare vetri o altri oggetti taglienti nella "normale" immondizia;
- Durante la fase di lavaggio o cottura in olio, far sgocciolare bene gli alimenti, onde evitare che cada a terra acqua o grasso che possa provocare cadute



### Misure di protezione:

- Indossare calzature con la suola di gomma per non scivolare;
- Pavimento antiscivolo;
- Utilizzare la massima concentrazione nei vari passaggi di lavorazione;
- Indossare guanti ed indumenti protettivi;

### Misure da adottare in caso di emergenza:

- Per piccoli infortuni , ricorrere al primo soccorso;
- Per infortuni più gravi, attivare il primo soccorso e chiamare il 118.

## 6 SETTORE: LABORATORIO DI CUCINA - SALA - BAR

Tipologia attività: Movimentazione manuale dei carichi

Descrizione attività: Sollevamento, trasporto pentole o altri oggetti pesanti.

Rischi : strappi muscolari, distorsioni dorso-lombari ecc.

### Misure di prevenzione

- Nel trasporto di carichi pesanti usare se possibile carrelli meccanici o farsi aiutare; (non superare mai 25 Kg per gli uomini e 20 kg per le donne)
- Quando si solleva un carico/pentola (anche se leggero):
  - la schiena deve essere dritta;
  - il tronco eretto;
  - la posizione del corpo accoccolata;
  - la posizione dei piedi deve essere aperta e salda;
  - lo sforzo deve essere sostenuto dai muscoli delle gambe;
  - il peso sollevato deve essere tenuto accostato il più possibile al corpo;
  - non si deve sollevare il carico dando strattoni, ma i movimenti devono essere gradualmente e senza scosse;
  - non si devono compiere torsioni accentuate della colonna vertebrale, ma girare tutto il corpo muovendo i piedi;
  - occorre distribuire in modo simmetrico ed equilibrato sulle due braccia il peso trasportato;
- Disporre nella dispensa o magazzino gli oggetti più pesanti in modo che siano ad un'altezza compresa fra 70 e 110 cm da terra;
- È consigliabile sistemare la pila delle cassette bevande su un supporto di circa 15 cm per aumentare l'altezza della posizione della cassetta più bassa;
- Le maniglie della cassetta più in alto non devono essere ad altezza superiore a circa 1,5 mt.;
- Sistemare le cassette in modo da non essere obbligati a sollevarle con torsioni del busto;
- Nel frigorifero è consigliabile sistemate bottiglie singole e non cassette, se si devono comunque sistemare cassette, utilizzare ripiani posti tra 50 e 110 cm di altezza.



### Misure di protezione:

- Pavimento antiscivolo;
- Usare manopole, guanti o manicotti anticalore per la protezione delle mani e degli avambracci quando si spostano, manipolano pentole ed altri oggetti caldi (oltre al pericolo di scottarsi le mani può capitare di perdere la presa);
- Usare scale o scalette portatili di sicurezza per sistemare materiale in alto. Sedie, scatole o bidoni non devono mai essere usate per questo scopo.

### Misure da adottare in caso di emergenza:

- Per piccoli dolori, ricorrere al primo soccorso;  
Per dolori più gravi, ricorrere al primo soccorso e chiamare il 118.

## 7 SETTORE: LABORATORIO DI CUCINA - SALA - BAR

Tipologia attività: Pulizia, detersione e sanificazione

Descrizione attività: Pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi, delle attrezzature ecc..

Rischi: dermatiti o allergie provocati da prodotti chimici

### Misure di prevenzione

- Prestare sempre attenzione ai simboli ed alle istruzioni di pericolo nelle etichette e nelle schede di sicurezza rispettando le dosi consigliate per le diluizioni;
- per nessun motivo miscelare più prodotti insieme in quanto possono provocare reazioni indesiderate sviluppando gas asfissianti o tossici;
- riporre i contenitori sempre chiusi con il proprio tappo;
- non lasciare bombolette spray ecc. vicino a fonti di calore in quanto possono infiammarsi e/o esplodere.

- Quando si esegue la pulizia del forno, della macchina cucina e altre attrezzature:

- aerare il locale durante e dopo la pulizia;
- non esporsi ai vapori dei prodotti;

Quando si utilizzano prodotti per lavastoviglie (detergenti e brillantanti):

- prestare la massima attenzione poiché questi prodotti possono essere irritanti o tossici e provocare ustioni alla pelle ed agli occhi;
- fare il possibile per evitare gli schizzi;
- non indossare indumenti che lascino le braccia scoperte;
- non sostituire mai i contenitori originali;



Il personale addetto alle operazioni di pulizia detersione e sanificazione utilizzerà sempre i dispositivi di protezione personale (es. guanti, camici e copricapo) forniti dall'amministrazione.

### Misure di protezione:

- Utilizzare sempre guanti di gomma nel lavaggio dei locali, delle attrezzature o delle stoviglie; sono consigliabili quelli che coprono anche gli avambracci;
- Se si notano screpolature della pelle, indossare guanti di cotone sotto a quelli di gomma ed adoperare guanti che consentano di mantenere il più possibile la pelle asciutta,
- Indossare guanti di gomma ed indumenti protettivi;
- Indossare mascherine protettive e occhiali antispruzzo;  
Dopo le operazioni di pulizia idratare la pelle con apposite creme.



### Misure da adottare in caso di emergenza:

- Per piccoli infortuni, ricorrere al primo soccorso;  
Per infortuni più gravi, ricorrere al primo soccorso e chiamare il 118.