



**Volontari Formatori per la Sicurezza**

**SICUREZZA DEI VOLONTARI  
ADDETTI ALLE CUCINE, MENSE E MAGAZZINO ALIMENTARE**  
(Modulo previsto nel Corso per addetti alle cucine, mense e magazzini  
alimentari in emergenza)



**A cura dei Volontari Formatori per la Sicurezza**

*(Rev. Gennaio 2017)*

# DI COSA PARLIAMO

- Riferimenti Normativi
- Attività svolte
- Ruoli e compiti degli addetti
- Attrezzature
- Rischi e DPI
- Comportamenti di autotutela



# DECRETO 13 aprile 2011

Il volontario ha

*“ il dovere di prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone ..... ”*

# RIFERIMENTI NORMATIVI

DECRETO 13 aprile 2011

*Art.4*

*Obblighi delle Organizzazioni di Volontariato  
di Protezione Civile*

- I Formazione, informazione, addestramento e controllo sanitario
- I Dispositivi di protezione individuale (DPI)
- I Le sedi delle Organizzazioni, i luoghi di esercitazione e di intervento non sono considerati luoghi di lavoro.

# CRITICITA' DEGLI SCENARI

Quale che sia lo scenario in cui il volontario si trovi ad operare è bene che **il volontario valuti sempre la situazione in cui si trova** ed i comportamenti di autotutela da adottare.

**USARE SEMPRE IL BUON SENSO!!!**

# ATTIVITA' SVOLTE DAI VOLONTARI

- Preparazione pasti
- Distribuzione pasti
- Lavaggio stoviglie, pentolame e attrezzature
- Pulizie locali mensa e cucina
- Pulizie attrezzature cucina
- Gestione rifiuti
- Gestione fornitura alimenti e vettovagliamenti

# COMPITI SPECIFICI DEI VOLONTARI

- | Responsabile della cucina e mensa
  - Capo cuoco
  - Addetti preparazione cibi
  - Addetti alla pulizia della cucina e stoviglie
  - Addetti distribuzione pasti
  - Addetto/i al magazzino alimentare

# ATTREZZATURE SPECIFICHE

| Affettatrice



• Trita carne



• Trita verdura



# ATTREZZATURE SPECIFICHE

• Fuochi



• Forno

• Lavastoviglie



# ATTREZZATURE SPECIFICHE

- ▮ Piastre per grill



- Sistemi di raffreddamento



- Friggitrici



# ATTREZZATURE MANUALI

- Stoviglie



- Pelapatate



- Grattugia



- Lame e coltelli



# ATTREZZATURE PER LINEA DISTRIBUZIONE

Contenitori in acciaio inox con e/o senza coperchio



# ATTREZZATURE PER SALA MENSA

Tavoli e panche



# Quali sono i rischi?

**RISCHIO FISICO:** si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, elettrici, climatiche e ambientali che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei soggetti.

Di seguito i rischi in ordine di probabilità.

Microclima

Illuminazione

Campi elettromagnetici

Rumore

Vibrazioni

# Quali sono i rischi?

**RISCHIO CHIMICO:** tutti gli elementi o composti chimici, allo stato naturale o ottenuti, in forma liquida, gassosa, esalazioni e polveri/fibre



NOCIVO/IRRITANTE



ESPLOSIVO



TOSSICO



CORROSIVO



INFIAMMABILE



RISCHIO PER LA SALUTE

# Quali sono i rischi?

**RISCHIO CHIMICO:** esempio di etichetta.

**ALCOOL METILICO**

 **FRASI DI RISCHIO:**  
R11 - Facilmente infiammabile.  
R23/24/25 - Tossico per inalazione, contatto con la pelle e per ingestione.  
R39/23/24/25 - Tossico: pericolo di effetti irreversibili molto gravi per inalazione, a contatto con la pelle e per ingestione.

 **INDICAZIONI DI PERICOLO:**  
H225 - Liquido e vapori facilmente infiammabili.  
H331 - Tossico se inalato.  
H311 - Tossico per contatto con la pelle.  
H301 - Tossico se ingerito.  
H370 - Provoca danni agli organi.

  
  
 **CONSIGLI DI PRUDENZA:**  
P210 - Tenere lontano da fonti di calore/scintille/fiamme libere/superfici riscaldate. Non fumare.  
P233 - Tenere il recipiente ben chiuso.  
P280 - Utilizzare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/il viso.  
P301 + P310: **IN CASO DI INGESTIONE:** contattare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI o un medico.  
P314 - In caso di malessere consultare un medico.  
P303 + P361 + P353 - **IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE (o con i capelli):** togliersi di dosso immediatamente tutti gli indumenti contaminati. Sciacquare la pelle/fare una doccia.  
P361 - Togliere di dosso immediatamente tutti gli indumenti contaminati.  
P405 + P102 - Conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini.  
P501 - Smaltire il prodotto/recipiente in conformità con le disposizioni locali/regionali/nazionali/internazionali.

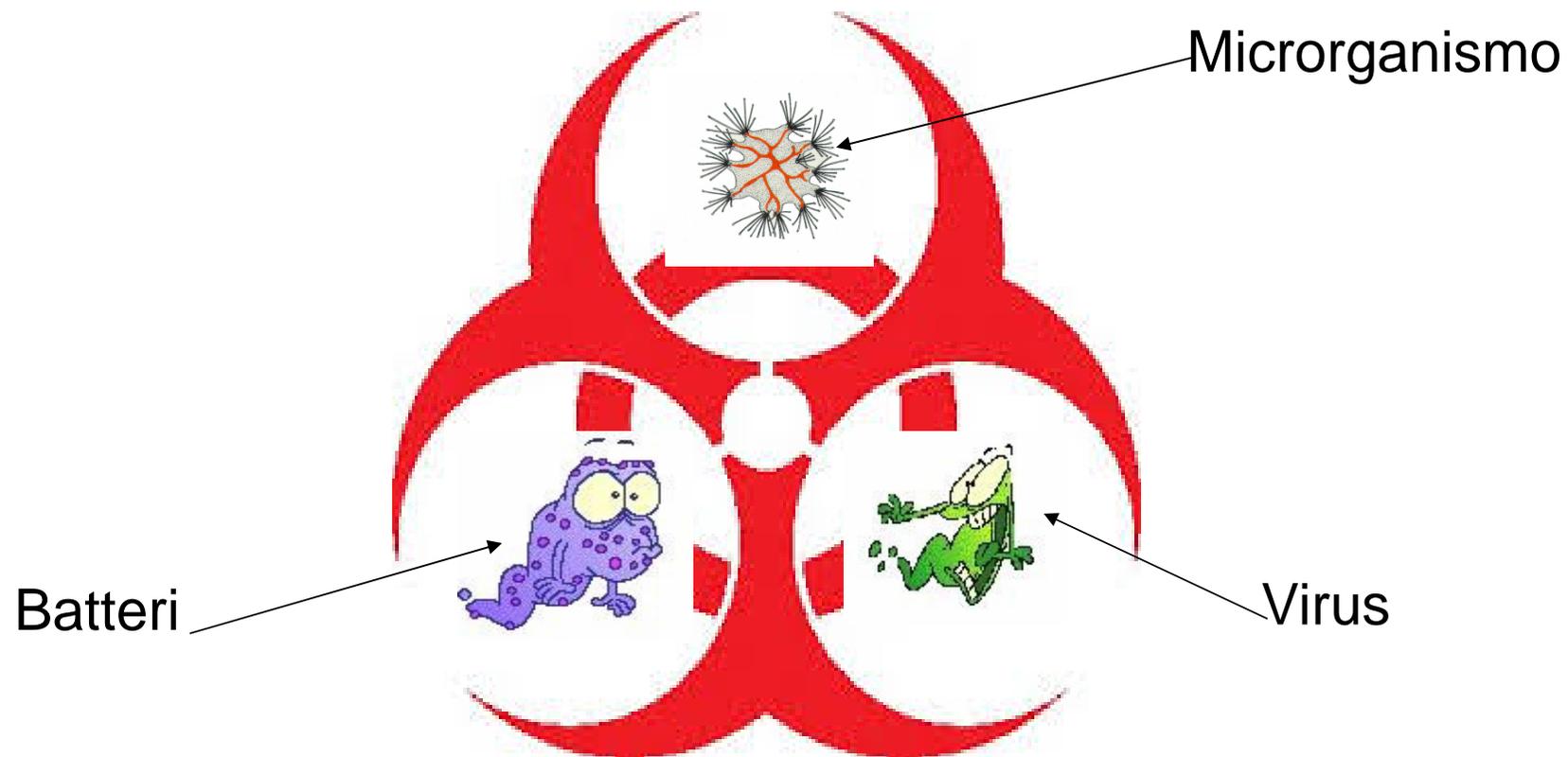
NUMERO CAS: 67-56-1      NUMERO CEE: 200-659-6

Numero identificativo  
sostanza chimica

Numero inventario  
Comunità Europea

# Quali sono i rischi?

**RISCHIO BIOLOGICO:** è la probabilità di contrarre una malattia infettiva da agente biologico, microrganismo, coltura cellulare, in forma di batteri e virus



# Tipologie di rischio?

ORDINARI



SPECIFICI



dreamstime.com

ERGONOMICI



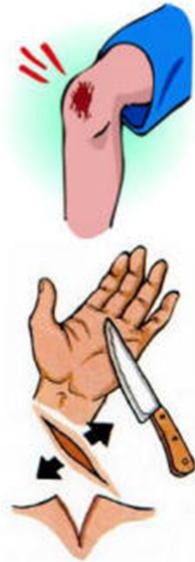
ORGANIZZATIVI



# Quali sono i danni

Si distinguono in:

- **Infortunio:** che si manifestano nell'immediato a causa di eventi improvvisi e accidentali
- **Malattie:** che si manifestano col tempo, solo dopo esposizioni prolungate al rischio



# Danni da rischio ordinario

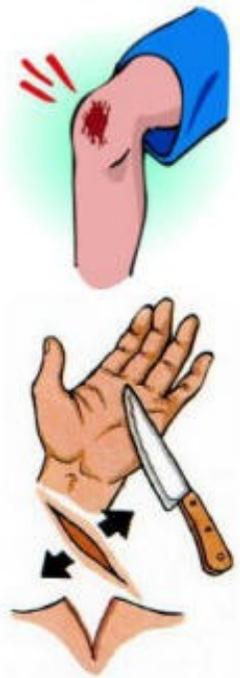
Derivanti dall'uso di attrezzature manuali e meccaniche:

- | Tagli
- | Ustioni
- | Abrasioni
- | Contusioni
- | Schiacciamenti
- | Traumi
- | Elettrocuzione



# Danni da rischio ordinario

Alcuni esempi



Tagli



Abrasioni



Schiacciamento



# RISCHI PRESENTI

Derivanti dall'uso di attrezzature meccaniche:

§ Elettrocuzione:

- Il **contatto diretto** è ritenuto il più pericoloso, essendo il soggetto sottoposto alla piena tensione verso terra del sistema elettrico.
- Il **contatto indiretto** è però molto più subdolo.

## Danni:

- Perdita di coscienza
  - Ustioni
- Disturbi alla funzionalità cardiaca

# Danni da rischio ordinario

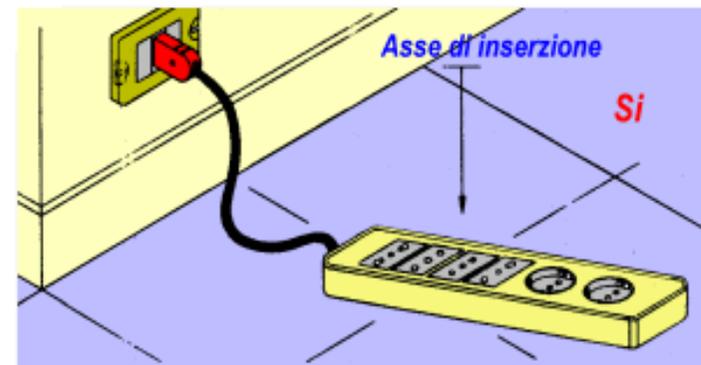
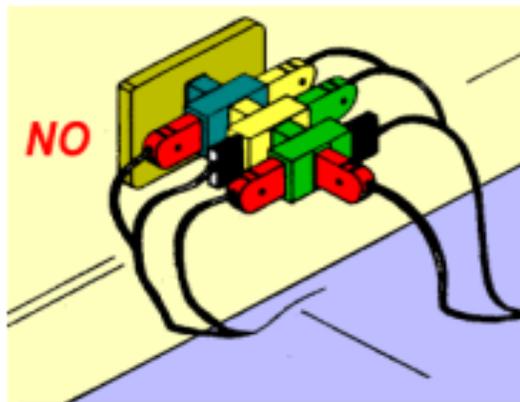
## Esempi di Elettrocuzione

### – Il **contatto diretto**:

- TOCCARE UN FILO SCOPERTO.
- TOCCARE LA MORSETTIERA DI UN MOTORE ELETTRICO.
- TOCCARE LA GHIERA METALLICA DI UN PORTALAMPADE.
- TOCCARE LA VITE DI UN MORSETTO.

### – Il **contatto indiretto**:

TOCCARE CUSTODIE O CARCASSE METALLICHE DI APPARECCHI ELETTRICI NON CORRETTAMENTE MESSI A TERRA CHE SONO IN TENSIONE A CAUSA DI UN GUASTO INTERNO.



# Danni da rischio ordinario

## Rumore

I valori limite giornalieri :

valori limite di esposizione rispettivamente  $LEX = 87 \text{ dB(A)}$

Il livello di esposizione settimanale:

a) il livello di esposizione settimanale al rumore, come dimostrato da un controllo idoneo, non ecceda il valore limite di esposizione di  $87 \text{ dB(A)}$

## Danni:

| Lesioni apparato uditivo

# Rischio specifico

Rischi e danni derivanti dal materiale usato:

- | Carburanti (irritazioni, allergie...)
- | Gas tossici ( esalazioni e gas di scarico)
- | Incendio ( ustioni, esalazione di fumi...)
- | Esplosioni ( esalazioni tossiche, proiezione detriti...)

**COSA NON FARE**



**COSA FARE**



# Danni da rischio specifico

Rischi e danni derivanti dall'uso di prodotti igienico-sanitari:

- | Intossicazioni ( per inalazione )
- | Allergie ( per contatto e inalazione )
- | Irritazioni ( cutanee e vie respiratorie )

## COSA NON FARE



## COSA FARE



# Danni da rischio specifico

Alcuni esempi



Irritazioni cutanee

Ustioni

i gradi dell'ustione



Ustione di primo grado



Ustione di secondo grado



Ustione di terzo grado

Intossicazioni



# Danni da rischio ergonomico

Rischi derivanti dalla movimentazione manuale dei carichi:  
La norma tecnica ISO 11228-1: indica i pesi massimi

MASCHI 18-45 anni 25 kg

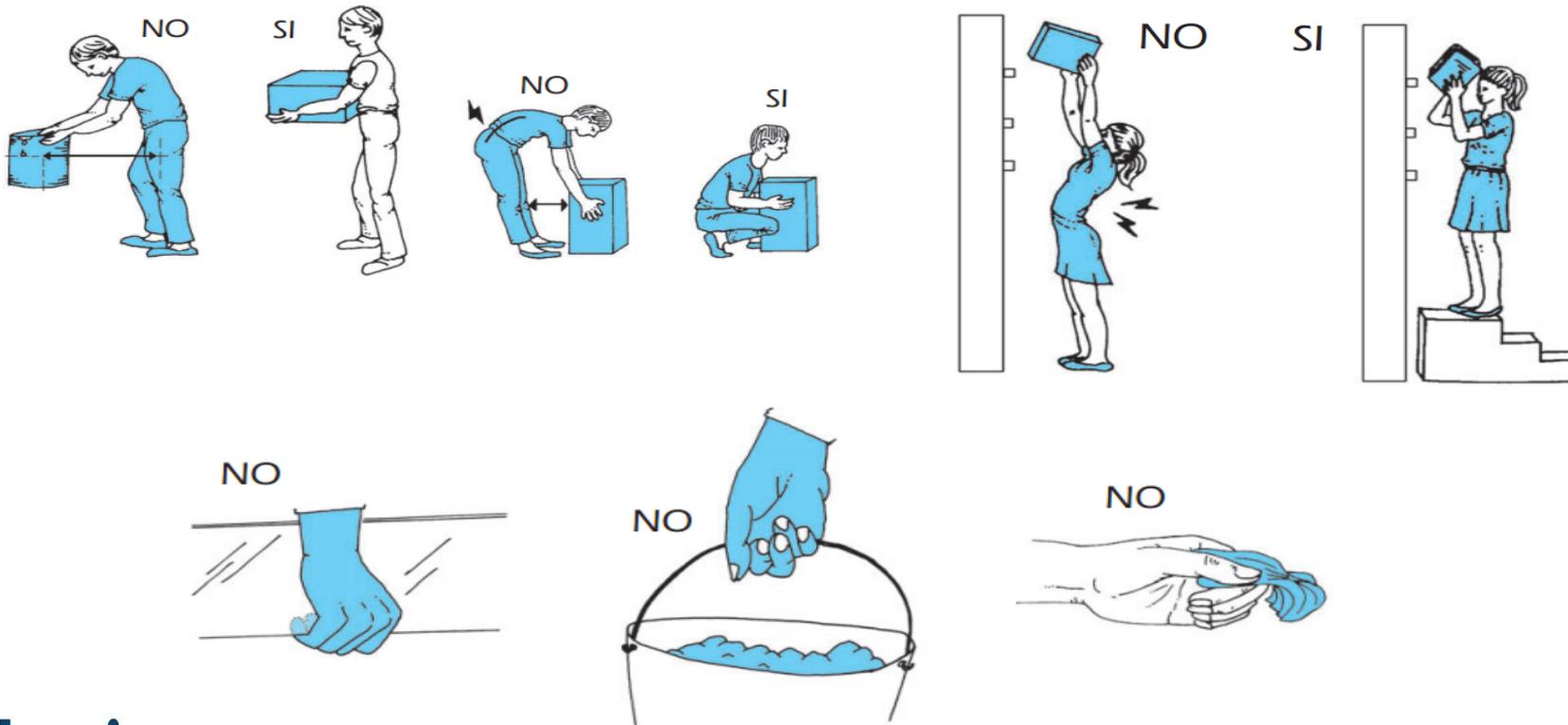
FEMMINE 18-45 anni 20 kg

MASCHI < 18, >45 anni 20 kg

FEMMINE < 18, >45 anni 15 kg

# Danni da rischio ergonomico

- | Lesioni alla colonna vertebrale
- | Lesioni all'area lombare
- | Lesioni agli arti



# Rischio organizzativo

Rischi derivanti da gestione e organizzazione non corretta:

- | Mancato rispetto dei compiti assegnati
- | Mancato rispetto delle regole alimentari diverse
- | Mancato rispetto dei turni di riposo
- | Ritardo nelle forniture di cibi e bevande
- | Interferenza nelle fasi di preparazione pasti
- | Ritardo nella somministrazione dei pasti
- | Somministrazione di alimenti scaduti o deteriorati

# ALCUNI CENNI SU "HACCP"

- Il sistema HACCP è uno strumento utile a consentire agli operatori del settore alimentare di controllare i pericoli inerenti ai prodotti alimentari
- L'obiettivo principale dell'HACCP è quello di garantire la **sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della filiera alimentare**, dalla produzione alla somministrazione di alimenti e bevande
- HACCP prevede un'attenta **valutazione dei rischi** (chimici, biologici, fisici) che possono eventualmente compromettere la salubrità degli alimenti
- Tutti gli addetti alla cucina devono essere formati tramite gli appositi corsi a riguardo del sistema HACCP.

# I DPI



DPI: qualsiasi attrezzatura indossata e/o tenuta da una persona allo scopo di proteggerla contro uno o più rischi suscettibili di minacciare la propria sicurezza o salute durante le attività

# I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I D.P.I. sono classificati dalle leggi vigenti in **3 categorie**:

**1° categoria:** i DPI di progettazione semplice destinati a salvaguardare la persona da rischi di danni fisici di lieve entità

**2° categoria:** i DPI che non rientrano nella 1° o 3° categoria, requisiti essenziali Marcatura CE, dichiarazione di conformità, attestato di certificazione

**3° categoria:** i DPI di progettazione complessa destinati a salvaguardare da rischi di morte o di lesioni gravi e di carattere permanente

# PITTOGRAMMI DEI DPI



1 - indica che il guanto è conforme ai requisiti della direttiva DPI.  
 3 - il prodotto appartiene alla classe "disegno intermedio" ed è stato provato dal laboratorio autorizzato identificato dal codice 0072 (informazione aggiuntiva comunicata da Ansell Edmont).  
 2 - il prodotto appartiene alla classe "disegno complesso" e l'omogeneità della sua qualità è stata controllata dal laboratorio autorizzato identificato dal codice 0493.

## EN 420 definizione di standard

**EN 338**  
**RISCHI MECCANICI**



**a b c d**

a - resistenza all'abrasione (0-4)  
 b - resistenza al taglio da lama (0-5)  
 c - resistenza allo strappo (0-4)  
 d - resistenza alla perforazione (0-4)

**EN 374**  
**RISCHI CHIMICI**



**a b**

a - livello di qualità AQL (1-3)  
 b - resistenza alla perforazione (0-6)

**EN 338**  
**ELETTRICITA' STATICA**



Questo pittogramma indica che il guanto ha superato le prove di elettricità statica

**EN 551**  
**RISCHI DA FREDDO**



Contraddistingue i guanti di cui sono state provate ed accertate le proprietà di resistenza al freddo

**EN 374**  
**RISCHI DA MICROORGANISMI**



Questo pittogramma segnala i guanti di cui sono state approvate ed accertate le proprietà di resistenza ai microorganismi attraverso prove in laboratorio

**EN 407**  
**CALORE E/O FIAMMA**



**a b c d e f**

a - resistenza alla infiammabilità  
 b - resistenza al calore per contatto  
 c - resistenza al calore convettivo  
 d - resistenza al calore radiante  
 e - resistenza ai piccoli spruzzi di materiale fuso  
 f - resistenza a grandi quantità di materiale fuso

# DPI

(accesso a celle frigo e cambusa)

## COSA NON FARE



## COSA FARE



# DPI

(addetti alle cucine)

## COSA NON FARE



## COSA FARE



# DPI

(preparazione frutta e verdura)

## COSA NON FARE



## COSA FARE



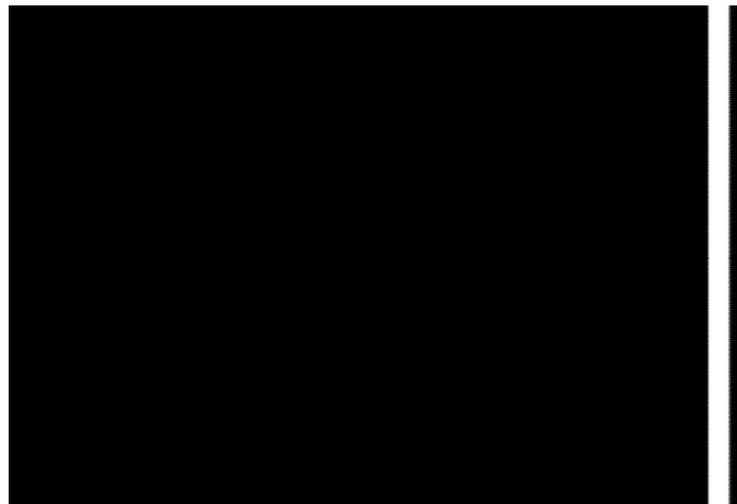
# DPI

(preparazione carni e disossatura prosciutto )

## COSA NON FARE



## COSA FARE



# DPI

(smaltimento rifiuti)

## COSA NON FARE



## COSA FARE



# DPI

(servizio in linea)

## COSA NON FARE



## COSA FARE



# DPI

(magazzino alimentare)

## COSA NON FARE



## COSA FARE



# DOTAZIONI AGGIUNTIVE

(formazione specifica per l'uso)

Estintore CO2



Coperta antifiamma



Cassetta pronto soccorso



# COMPORAMENTI SICURI

## USO DEI PRODOTTI CHIMICI:

- Non danneggiare o rimuovere le etichette
- Non utilizzare prodotti non identificati
- Non travasare assolutamente in altri contenitori anonimi (es. in bottiglie per l'acqua minerale)
- Seguire attentamente le istruzioni presenti in etichetta

## MOVIMENTAZIONE CIBI CALDI:

- Indossare guanti isotermici e atermici per movimentazione stoviglie calde
- Indossare abbigliamento adeguato
- Indossare scarpe antiscivolo

# COMPORAMENTI DI AUTOTUTELA

## AREA CUCINA:

- Bere per evitare colpo di calore e/o disidratazione
- Rispettare i compiti assegnati e i turni di riposo
- Indossare abbigliamento adeguato
- Indossare scarpe antiscivolo
- Conoscere e usare correttamente le attrezzature
- Verificare i collegamenti elettrici

# COMPORAMENTI DI AUTOTUTELA

---

**PRIMA DI OPERARE  
EFFETTUARE SEMPRE  
UN'ATTENTA  
VALUTAZIONE DEI  
RISCHI ED INDIVIDUARE  
LE VIE DI FUGA**

# Grazie per l'attenzione

