



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.

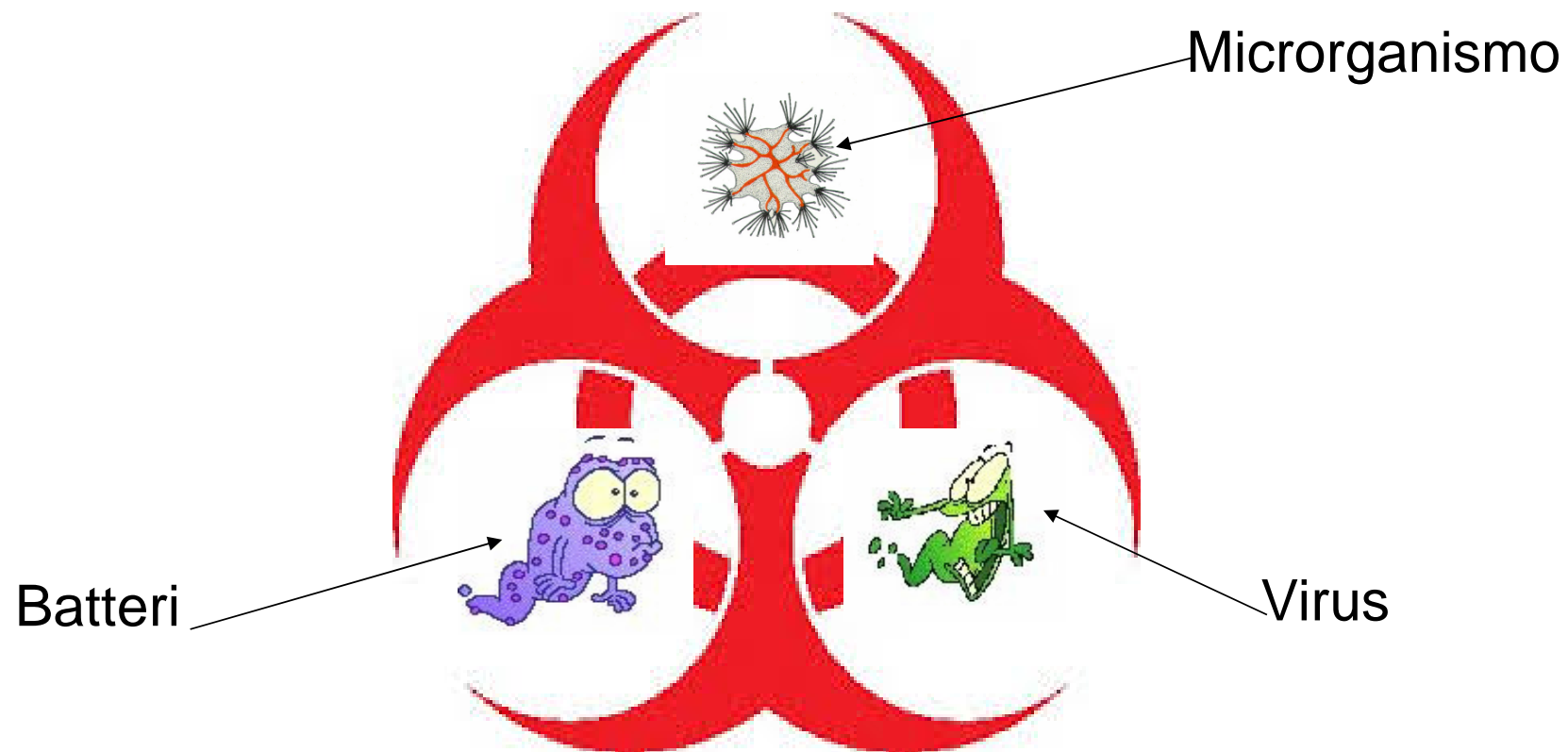
NUMERO CAS: 67-56-1 NUMERO CEE: 200-659-6

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

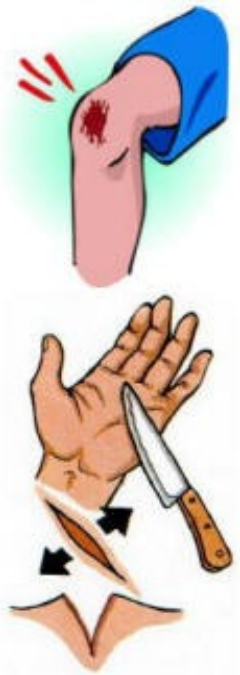
Derivanti dall'uso di attrezzature manuali e meccaniche:

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



Danni da rischio ordinario

Alcuni esempi



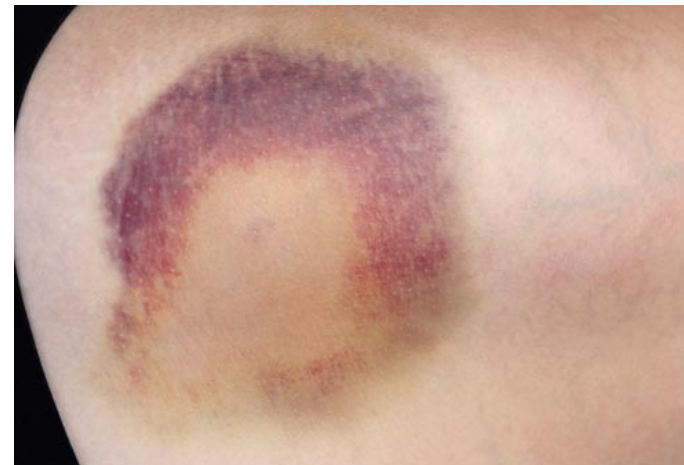
Tagli



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

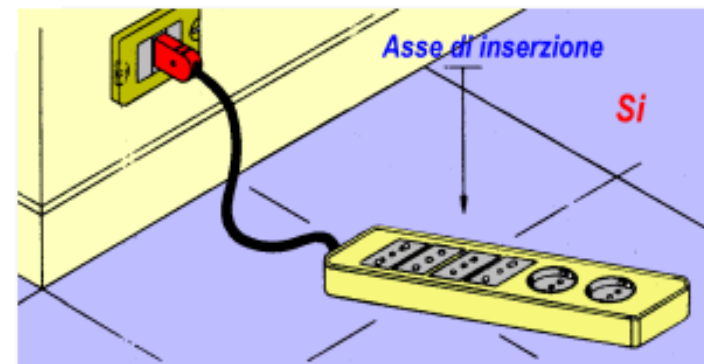
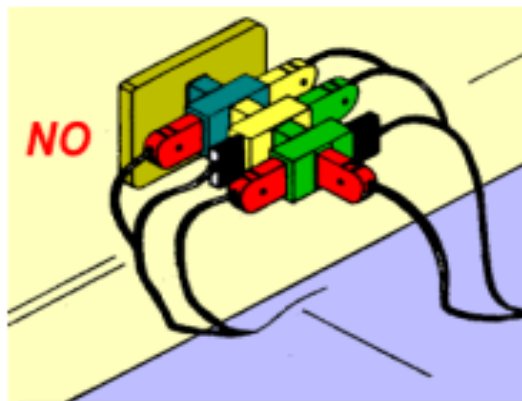
Esempi di Elettrocuzione

– 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 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

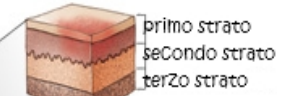
Alcuni esempi



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

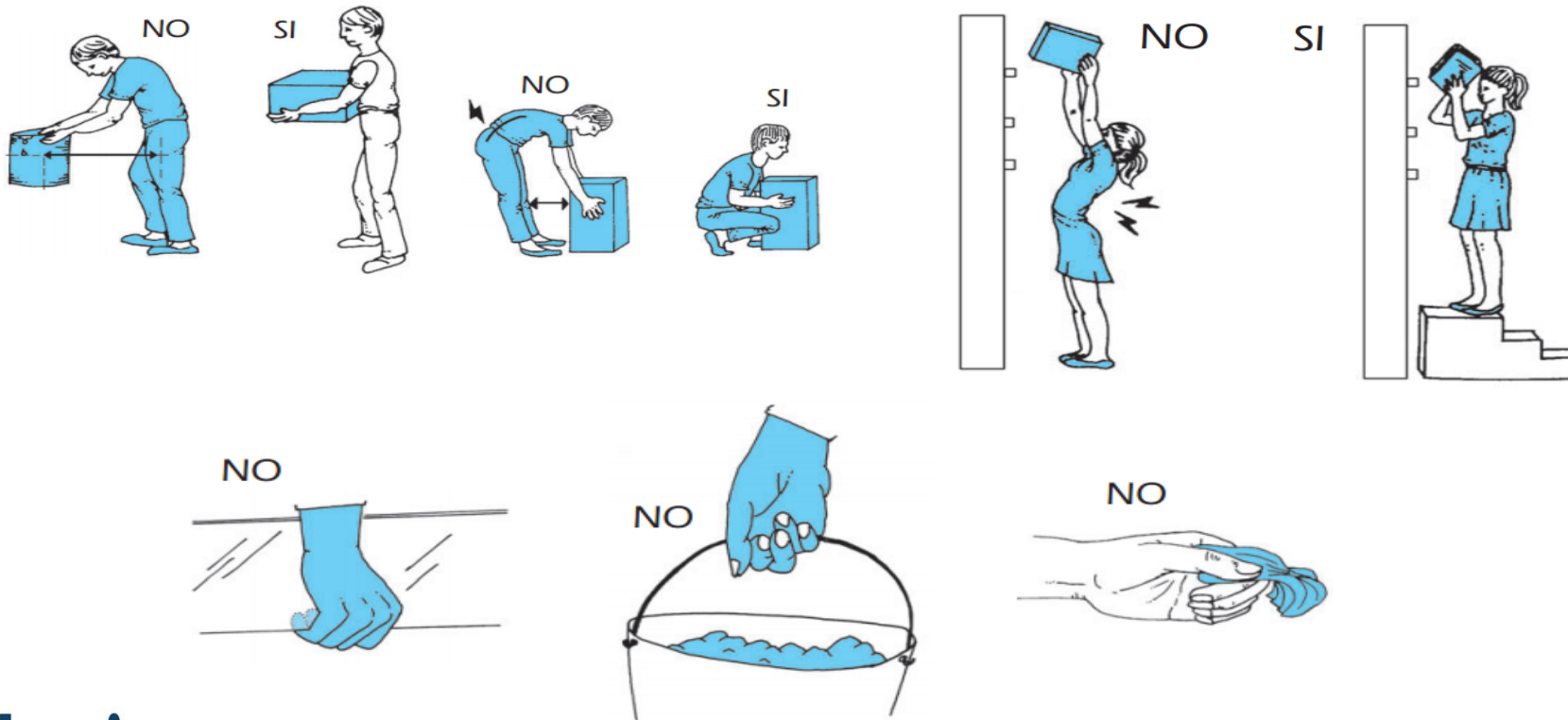
FEMMINE 18-45 anni 20 kg

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



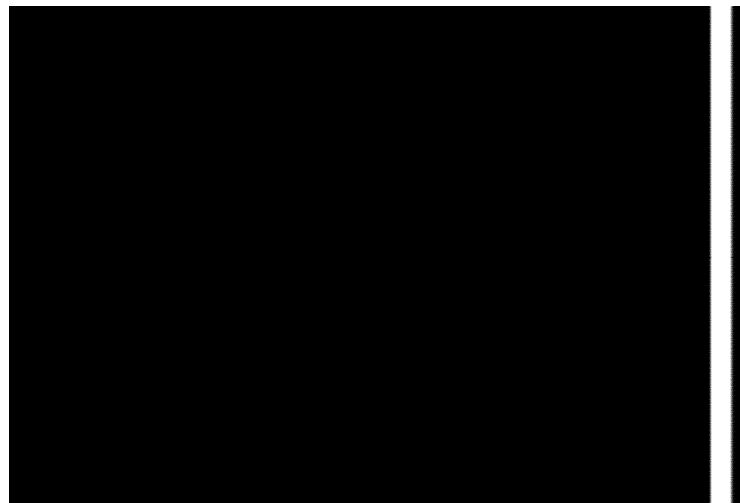
DPI

(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

