Cucina: apparecchi sicuri, a norma di legge

normative-8a79aa7e

Le apparecchiature in uso nelle cucine professionali devono essere conformi a specifici requisiti minimi di sicurezza definiti dalle direttive europee. In particolare per le apparecchiature utilizzate nelle cucine professionali le principali Direttive di riferimento sono la direttiva Bassa tensione, Gas e Compatibilità elettromagnetica. Ogni apparecchiatura in vendita deve essere accompagnata da dichiarazione di conformità e non può circolare sul mercato se non riporta la marcatura CE. L'apposizione della marcatura CE rappresenta l'atto finale con il quale il fabbricante dichiara che il prodotto che sta immettendo sul mercato è stato controllato e soddisfa i requisiti minimi di sicurezza previsti dalle Direttive europee. Quest'ultima è, in caso di prodotti elettrici, una sorta di autocertificazione del produttore di aver costruito in conformità con i requisiti di sicurezza e che pertanto è attendibile laddove il produttore sia serio e affidabile. Per questo motivo, molti costruttori, per offrire una garanzia definitiva sulla qualità dei loro prodotti, richiedono un marchio volontario di sicurezza, come ad esempio IMQ, rilasciato da un ente terzo al di sopra delle parti. Discorso diverso va fatto per le apparecchiature che hanno anche un'alimentazione a gas. In questi casi l'apposizione della marcatura CE e l'emissione della dichiarazione di conformità sono subordinati all'esame CE del tipo, che deve essere effettuato solo da un Organismo Notificato come IMQ che ne rilascia il relativo Certificato e accanto al simbolo CE deve riportare un numero che identifica l'ente di certificazione incaricato della sorveglianza di quel prodotto (per IMQ il numero è 0051). «I rischi connessi con le apparecchiature elettriche – spiega Giorgio Pietrantuono, tecnico di laboratorio esperto di sicurezza di tali strumenti di IMQ – oltre a quelli da elettrocuzione sono soprattutto legati al rischio di taglio. Per questo la norma impone, per esempio, che eventuali vetri in caso di rottura si frantumino in frammenti smussati e che gli spigoli non siano taglienti. Per quanto riguarda i rischi legati all'elettricità, gli apparecchi devono essere costruiti in modo che le parti elettriche non siano accessibili ed essere dotati di sistemi di sicurezza». In generale i prodotti elettrici, per poter essere conformi alle direttive europee, devono dimostrare di essere sicuri dal punto di vista elettrico, solidi e resistenti da quello meccanico, e in generale non essere mai fonte di eventuale pericolo anche in caso di utilizzo anomalo o guasto. Ma non solo. In particolare per apparecchiature a contatto con alimenti, come ad esempio le

affettatrici, di rilievo è anche l’aspetto di igiene alimentare. Il prodotto deve essere dunque costruito con materiali compatibili con il contatto alimentare e con una struttura tale che consenta un’agevole pulizia e manutenzione delle parti. Stessi requisiti di sicurezza valgono anche per i prodotti a gas. «Infine – spiega Roberto Bigoni, tecnico di laboratorio esperto della sicurezza di forni e piani di cottura a gas – non va dimenticato che accanto alla sicurezza delle apparecchiature utilizzate è importante rispettarne anche il corretto utilizzo; l’operatore deve essere addestrato all’uso corretto di tutte le apparecchiature, perché qualunque uso improprio può comportare un rischio. Il libretto di istruzione non deve essere relegato sul fondo di un cassetto, ma letto, compreso e riletto quando se ne presenta la necessità».

Quando il rischio corre tra i fornelli

Chef, come proteggersi dai rischi in cucina

Gli incidenti più comuni in cucina? Tagli e ustioni