Gli incidenti più comuni in cucina? Tagli e ustioni

giorgio-perin-6cb58e79

La cucina è un ambiente pieno di pericoli per la salute degli operatori. Ma come si vive davvero la questione sicurezza sul lavoro nella cucina di un ristorante? Ce lo racconta Giorgio Perin, chef del ristorante dell'albergo Mo.om, a Olgiate Olona (Va) oltre che membro dell'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani). È lui il responsabile della sicurezza in cucina. L'hotel si rivolge prettamente a chi viaggia per affari. Il ristorante serve mediamente 60 coperti al giorno - in prevalenza la sera - e in cucina lavorano 3 addetti.

Si sono mai verificati infortuni sul lavoro nella vostra cucina?

cucina-ristoranteSiamo aperti da quasi due anni e fortunatamente non è mai capitato nulla di grave, anche se vi sono stati incidenti di poca entità.

Quali sono gli attrezzi più pericolosi in cucina?

Sicuramente i coltelli, sia perché le lame sono molto affilate, sia perché si tende ad avere troppa confidenza con loro, abbassando il livello di attenzione. Poi capita che per un mese non ci si faccia nemmeno un graffio e un bel giorno ci si tagli 4 o 5 volte... Può succedere, ma per fortuna non si tratta mai di nulla di grave. Un'operazione molto pericolosa è la pulizia dell'affettatrice. I suoi tagli, l'ho sperimentato di persona, sono più dolorosi di quelli del coltello. Però si possono prevenire indossando l'apposito guanto antitaglio quando la si pulisce.

E le ustioni?

Sono anch'esse molto frequenti. Lavoriamo con forni, padelle, friggitrici. Scottarsi è quesi inevitabile, specie se per il caldo si lavora con le maniche della giacca rimboccate. Anche in questo caso non si sono mai verificati gravi incidenti.

Quanto è importante l’atteggiamento della direzione nei confronti del tema della sicurezza dei lavoratori?

Molto. Nel nostro caso, lavoriamo in un hotel di nuova concezione, costruito con un occhio al design e all’impatto ambientale, ma è stata prestata grande attenzione alla sicurezza di chi vi opera. Qualche esempio? Di solito si tende a nascondere e a rendere più piccole possibili le tubature per l’impianto antincendio, qui al Mo.om sono ancora più grandi di quanto richiede la legge. Poi, quando in estate ho fatto notare che le temperature erano poco sopportabili, è stato rapidamente installato un impianto di ventilazione che ha migliorato molto la qualità della vita. Tutti i dispositivi per la sicurezza sono tenuti in perfetto ordine e stato di manutenzione. In quanto responsabile della sicurezza ho seguito corsi di ogni tipo, dall’antincendio al pronto soccorso!

Quando il rischio corre tra i fornelli

Chef, come proteggersi dai rischi in cucina

Cucina: apparecchi sicuri, a norma di legge