Quando il rischio corre tra i fornelli

fornelli-evid-ade35367

Amate il rischio? Allora fate lo chef! Secondo i dati Inail, infatti, i cuochi rientrano tra le categorie di lavoratori maggiormente colpiti da incidenti sui luoghi di lavoro. Mediamente Inail stima che nel settore ristorazione-alberghi avvengano circa 33.500 infortuni sul lavoro ogni anno, un terzo dei quali avviene nei ristoranti. La mansione con la maggior incidenza di infortuni è quella dei cuochi che rappresenta il 22% del totale. Seguono camerieri (21%), inservienti (13%), baristi (7%) e rosticcieri/ pizzaioli (4%). Le categorie di dipendenti più a rischio sono i lavoratori stranieri, i giovani e i nuovi assunti, gli avventizi, i lavoratori di oltre 65 anni e le donne.

Ma cosa c'è di tanto pericoloso in cucina? L'ambiente stesso, tanto per cominciare! Scivoloni, inciampate e cadute rappresentano la causa più comune di infortunio nella cucina. Eventi prevenibili con illuminazione idonea, pavimenti antiscivolo e passaggi sgombri da ostacoli. Il personale, dal canto suo, deve indossare calzature adeguate, chiudere sempre gli sportelli, asciugare immediatamente versamenti di liquido sul pavimento ed evitare di correre. Rientrano nelle categorie di rischio ambientale anche l'esposizione a temperature elevate (può provocare sintomi che vanno da eruzioni cutanee e sintomi di svenimento, fino a collassi e colpi e crampi da calore) e a rumore eccessivo, che a lungo andare provoca sordità. Altra possibile fonte di rischio è la movimentazione manuale di carichi, che può comportare disturbi muscoloscheletrici. Per prevenirli, in cucina è opportuno prestare attenzione nel sollevare pentole, tegami, cestelli di lavastoviglie o derrate, facendosi aiutare quando il carico è troppo pesante. Coltelli e altre attrezzature taglienti (anche elettriche) rappresentano un altro nemico della salute di chef e aiuti. Con qualche accorgimento, però, i tagli si possono prevenire: i coltelli vanno mantenuti in buone condizioni, conservati in un portacoltelli e lavati separatamente dalle altre stoviglie. Per tagliare, bisogna usare un tagliere antiscivolo e durante la pulizia o la sostituzione di lame di apparecchi taglienti vanno indossati guanti antitaglio.

UN AMBIENTE CHE SCOTTA!

In cucina non spentolei può evitare di aver a che fare con liquidi, prodotti e attrezzature ad elevata temperatura, ma alcuni comportamenti possono aiutare a ridurre il rischio ustioni. Per esempio, usare

un vassoio o un carrello per trasportare utensili caldi, tenere manici di tegami o pentole rivolti verso l'interno dei piani di cottura e non verso i bordi esterni, alzare gli oggetti bollenti con panni asciutti, usare dispositivi automatici per immergere gli alimenti nella friggitrice e smaltire l'olio residuo solo dopo il raffreddamento. Anche il rischio di incendi non è certo trascurabile, in cucina, per la presenza di apparecchi elettrici, fiamme libere e combustibili come oli e grassi. Mantenere puliti coperchi, cappucci e filtri, forni, fornelli, friggitrici, cappe di aspirazione, non lasciare stracci o altri materiali combustibili vicino alle fonti di calore, mantenere le attrezzature elettriche in buono stato e sottoporle a controlli regolari sono atteggiamenti utili a ridurre il rischio. Importante non lasciare braci ardenti incustodite e, alla fine del turno di lavoro, chiudere tutte le valvole di gas e controllare che tutte le attrezzature elettriche siano spente. Una formazione continua di tutti gli operatori, in particolare i nuovi arrivi e gli interinali, contribuisce a ridurre il livello di rischio per tutti. 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».

Chef, come proteggersi dai rischi in cucina