Chef, come proteggersi dai rischi in cucina

fornelli-int-777054e1

Indossare dispositivi di protezione individuale riduce i rischi in cucina. Ecco quali sono:

Calzature: devono avere suola antiscivolo. Sono da preferire i sandali perché una scarpa chiusa trattiene più facilmente eventuali liquidi bollenti. Un cinturino posteriore impedisce lo sfilamento.

Guanti antitaglio: vanno usati durante la pulizia di macchine con lame o parti taglienti o operazioni intense di taglio.

Grembiule imperforabile: si indossa quando si eseguono operazioni con il coltello rivolto verso il tronco dell'operatore.

1298645208441_62d564501263749df4851d6a51c07ddc**Rischi anche psicologici**

Il danno alla salute non è solo quello fisico: i numerosi turni di lavoro nelle ore serali e notturne e nei fine settimana, insieme agli elevati livelli di stress che si possono raggiungere nelle cucine possono compromettere l'equilibrio vita-lavoro degli addetti. Le condizioni di disagio, a loro volta, contribuiscono ad aumentare il rischio di infortuni.

Quando il rischio corre tra i fornelli