

La sicurezza nei laboratori di enogastronomia e accoglienza turistica

L'ambiente di lavoro può essere luogo di infortuni, spesso dovuti all'utilizzo di apparecchiature e macchinari pericolosi oppure alla scarsa attenzione e cura degli addetti nello svolgimento delle attività. Oltre agli eventi accidentali che generano infortuni di tipo traumatico, esistono anche le cosiddette malattie professionali.

Le più frequenti tra gli operatori del settore enogastronomico e accoglienza turistica sono: l'artrosi cervicale, il mal di schiena, le vene varicose, il mal plantare, le micosi, le dermatiti, la bronchite, la gastrite e alcune nevrosi.

L'insorgere di un disturbo qualsiasi, legato a questo genere di malattie, deve essere segnalato prontamente al responsabile sanitario.

Qualsiasi incidente o disturbo connesso a malattie professionali determina un danno sia per il lavoratore sia per lo svolgimento del servizio, per questo motivo è necessario mettere in atto alcuni piccoli accorgimenti durante l'attività lavorativa.

- In caso di pavimento bagnato, **asciugare** sempre con cura: acqua, olio e altre sostanze liquide possono rendere il suolo scivoloso e aumentare le probabilità di caduta, pertanto devono subito essere rimosse.
- Eliminare i rischi da **scosse elettriche**: non utilizzare prolunghe o riduzioni che non siano a norma o che abbiano dato segno di malfunzionamento; non collegare alla medesima presa più apparecchiature contemporaneamente; non toccare interruttori o prese con le mani bagnate o umide; non utilizzare attrezzature che non rispettino le disposizioni di legge; non smontare o pulire macchinari prima di scollegarli; segnalare prontamente eventuali usure o danni ai materiali elettrici (fili, prese, interruttori, ecc.).
- Osservare la massima precauzione nell'uso dei **coltelli**: evitare di gesticolare quando se ne impugna uno e, durante gli spostamenti, mantenere sempre la punta della lama rivolta verso il basso; non adoperare i coltelli in modi impropri (per esempio come apriscatole); non abbandonare i coltelli nella vasca del lavello o sotto strofinacci o carta panno.
- Prevenire le fughe di **gas**: chiudere sempre i rubinetti, quando non si utilizzano le attrezzature di cottura, e la valvola generale, alla fine del turno di lavoro; spegnere subito le apparecchiature se si avverte odore di gas.
- Ridurre i rischi di **ustioni** che rappresentano la principale causa di incidenti in cucina: usare il torcione asciutto; mai sollevare da soli pentole o recipienti colmi di acqua bollente o altre sostanze molto calde; non versare acqua sopra l'olio bollente.
- Porre attenzione alla disposizione dei **manici**: controllare che pentole e recipienti di cottura siano disposti in modo da non sporgere all'esterno del blocco di cottura, ma che i

manici siano rivolti verso l'interno.

- **Sistemare gli oggetti** in maniera opportuna: contenitori e recipienti, che contengono sostanze molto calde o molto fredde, devono preferibilmente essere collocati in basso.
- Evitare i rischi di ferite alle **mani**: utilizzare tutte le apparecchiature dotate di lame o simili (per esempio tritacarne, cutter, impastatrici) con gli appositi utensili protettivi; assicurarsi che le attrezzature siano scollegate dall'alimentazione di corrente; verificare che i dispositivi di sicurezza delle attrezzature siano regolarmente funzionanti; non raccogliere frammenti di vetro o altri materiali taglienti a mani nude; gettare vetri e frammenti acuminati in appositi cassonetti, separandoli dagli altri rifiuti.
- Maneggiare con cura i **prodotti tossici** (per esempio detergenti, disinfettanti, solventi, ecc.): conservarli nei contenitori originali in modo da riconoscerli con più facilità; evitare di mescolare differenti prodotti, manipolarli con cura, possibilmente muniti di guanti; nel caso siano ingeriti, anche in piccole dosi, chiamare immediatamente il centro antiveleni o il 118.
- Mai avere **fretta** nello svolgimento delle mansioni, perché ne aumenta i fattori di rischio.
- **Sollevarre i pesi** con la postura corretta: piegare le gambe, cercando di mantenere diritta la colonna vertebrale, previene da infortuni muscolari, infiammazioni e usure alle articolazioni.