



RISCHI ADDETTO PREPARAZIONE PANINI



Scheda tecnica redatta da: Dott. Mauro Scartazza – Consulente Salute Sicurezza e Igiene degli Alimenti

Attività svolta

L'attività di addetto preparazione panini consiste, in generale, nella produzione e farcitura dei panini che vengono poi serviti ai clienti.

Elenco attività principali

Preparazione e farcitura dei panini

Attività collegate alla gestione delle scorte alimentari

Pulizia degli ambienti di lavoro, delle macchine e delle attrezzature utilizzate

Eliminazione degli scarti tramite raccolta differenziata

Luoghi di lavoro

L'attività lavorativa si svolge nell'area destinata alla preparazione. Può trattarsi della cucina dell'attività, o di una zona specifica ricavata nella zona bancone.

Classificazione dei principali fattori di rischio

- Scivolamento e cadute a livello
- Ferite da taglio alle mani
- Ustioni (per contatto con superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi)
- Elettrocuzione (contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati)

Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

- Mantenere il pavimento della zona dedicata alla preparazione dei panini asciutto e pulito, al fine di contenere gli episodi di scivolamento
- Controllare e verificare che i percorsi lavorativi siano integri ed agibili (pavimenti non ingombri, segnalazioni di eventuali punti pericolosi, ecc.)
- Utilizzare calzature antiscivolo per diminuire il rischio di caduta
- Prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc.
- Assicurare che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente)
- Utilizzare contenitori idonei per la conservazione di alimenti nel frigorifero
- Segregare gli organi lavoratori pericolosi delle attrezzi taglienti (Allegato V parte I punto 6 del D.lgs. n.81/08)
- Formare i lavoratori in merito al corretto comportamento nell'uso di superfici pericolose o taglienti (lame e coltelli)
- Verificare che l'impianto elettrico sia a norma e che siano stati eseguiti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria
- Verificare che l'impianto di terra sia stato sottoposto alle verifiche periodiche
- Eseguire un controllo periodico delle macchine ad alimentazione elettrica da parte di personale qualificato
- Limitare l'uso delle prolunghe elettriche, di riduttori, spine o prese multiple
- Non usare una presa dove già è collegato altro utilizzatore
- In caso di sostituzione di pezzi, richiedere i ricambi originali
- Per ogni intervento di manutenzione è indispensabile togliere l'alimentazione elettrica della macchina (Allegato V parte I punto 11 del D.lgs. n.81/08)
- Evitare di maneggiare con le mani umide macchine ad alimentazione elettrica
- Non pulire attrezzature spruzzando o sciacquando con acqua a meno che non sia indicato nelle istruzioni d'uso
- Usare maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti
- Per prevenire fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usare contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da seguire
- Utilizzare guanti e prese da forno per spostare contenitori caldi
- Prevedere la coibentazione delle parti calde di tubazioni e di attrezzature con cui i lavoratori possono venire a contatto, in caso di impossibilità usare adeguate segnaletica di avvertimento
- Non svuotare i posacenere in contenitori infiammabili o contenenti carta (Allegato IV punto 4 del D.lgs. n.81/08)
- Usare raccoglitori per rifiuti resistenti al fuoco e dotati di coperchi opportuni (Allegato IV punto 4 del D.lgs. n.81/08)
- Accertarsi che esistano idonei sistemi antincendio e che la loro manutenzione sia regolare
- Assicurarci che le porte tagliafuoco, se presenti, siano funzionanti
- Redigere un piano di emergenza che contempli anche l'esistenza di lavoratori istruiti al caso di incendio
- Ventilare adeguatamente i locali,
- Informare e formare gli addetti sui rischi presenti

Formazione Informazione ed Addestramento

La carenza di formazione del personale, incide significativamente sulle probabilità di accadimento dei rischi. Il personale deve frequentare corsi di formazione, in merito a:

- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- Formazione ed informazione ai sensi del D.lgs 81/08
- Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di lavoro ai sensi del D.lgs 81/08
- Rischi connessi alla movimentazione manuale dei carichi

Dispositivi di Protezione Individuale

In funzione dei rischi evidenziati potrebbe essere necessario utilizzare i DPI di seguito elencati, dei quali sono riportati la descrizione ed i riferimenti normativi:

RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
Scivolamenti	Calzature antiscivolo 	Puntale rinforzato contro schiacciamento/abrasioni/perforazione/ferite degli arti inferiori e suola antiscivolo e per salvaguardare la caviglia da distorsioni	Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII
Contatto con parti calde	Guanti anticalore 	Guanti pesanti da cucina per manipolazione di pezzi caldi	Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII <i>Guanti di protezione contro i rischi termici (Calore e/o fuoco)</i>
Ferite e tagli alle mani durante le operazioni di pulizia affettatrice, coltelleria o di altre attrezzature provviste di lama	Guanti antitaglio 	In maglia di acciaio inox formata da anelli saldati singolarmente.	Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII <i>Indumenti di protezione Guanti di maglia metallica</i>

Sorveglianza Sanitaria

In linea generale i lavoratori non sono soggetti alla sorveglianza sanitaria.