



RISCHI: IL BARISTA



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

Attività svolta

L'attività di barista consiste, in generale, nel "servizio bar" che viene svolto presso il negozio e che prevede la preparazione ed il servizio di bevande, panini e prodotti di pasticceria al banco del bar, la ricezione dei clienti, la raccolta delle ordinazioni ed il servizio delle stesse presso i tavoli.

Elenco attività principali

Ricezione dei clienti
Raccolta delle ordinazioni
Attività al banco (produzione spremute, cocktail, caffetteria, ecc..)
Servizio delle portate presso i tavoli dei clienti
Pulitura dei tavoli e del banco bar



Luoghi di lavoro

L'attività lavorativa si svolge sia nella zona dietro al banco (riservata al personale lavorativo), sia nella zona accessibile ai clienti in cui sono presenti tavolini e sedie per il servizio al tavolo. L'addetto/a al banco può utilizzare anche la cucina per la preparazione di panini e tartine da servire ai clienti.

Classificazione dei principali fattori di rischio in ufficio

- 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)
- Ergonomia (lavoro prolungato in piedi)
- Affaticamento visivo
- Movimentazione manuale dei carichi (pietanze, cassette di bevande, ecc.)

Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

- Mantenere il pavimento della sala e degli altri spazi comuni 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 scarpe 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
- Verificare che gli organi lavoratori delle attrezzature risultino opportunamente segregati e protetti contro il riavviamento involontario
- Insegnare ai lavoratori il corretto comportamento nell'uso di superfici pericolose (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 é collegato altro utilizzatore
- In caso di sostituzione di pezzi, richiedere i ricambi originali
- Togliere l'alimentazione elettrica della macchina per ogni intervento di manutenzione
- 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
- 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
- Redigere un piano di emergenza che contempli anche l'esistenza di lavoratori istruiti al caso di incendio
- Acquistare confezioni di peso o pezzature limitate, evitando pesi superiori a 20-25 kg

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
- Formazione in materia di gestione delle situazioni di emergenza
- Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di lavoro ai sensi del D.lgs 81/08

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, schiacciamento del carico trasportato	Scarpe antiscivolamento 	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 D.lgs. n.81/08
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 D.lgs. n.81/08
Ferite e tagli alle mani durante le operazioni di pulizia affettatrice	Guanti antitaglio 	In maglia di acciaio inox formata da anelli saldati singolarmente. Adatto durante l'utilizzo o la pulizia di utensili taglienti o provvisi di lama	Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs. n.81/08

Sorveglianza Sanitaria

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

E' possibile, in casi specifici, che l'attività di movimentazione manuale dei carichi sia tale da comportare la necessità di attivare un piano di sorveglianza sanitaria.