

## **7.6. FASE 6 - Lavaggio e pulizia locali (manuale e con macchine)**

<b>1. COMPARTO:</b>	Ristorazione
<b>2. FASE DI LAVORAZIONE:</b>	Lavaggio e pulizia locali (manuale e con macchine)
<b>3. CODICE INAIL:</b>	
<b>4. FATTORE DI RISCHIO:</b>	Cadute e scivolamenti, rischio chimico, rischio biologico, shocks elettrici
<b>5. CODICE DI RISCHIO (riservato all' ufficio)</b>	
<b>6. NUMERO ADDETTI:</b>	13

In questa fase si procede alla pulizia e disinfezione (sanificazione) dei locali dove si stoccano, preparano e servono gli alimenti, ma anche ai locali che ospitano i servizi igienici.

### **CAPITOLO 1- LA FASE LAVORATIVA**

Sono previste in tale fase lavorativa le procedure relative alla gestione della sanificazione dei vari ambienti dell'azienda.

Le procedure di pulizia e disinfezione (sanificazione) dei locali, che in qualunque modo possono "ospitare" alimenti; sono date dall'insieme di attività che tendono ad eliminare dalle superfici i germi patogeni ed abbassare la carica microbica a livelli di sicurezza. Trattandosi di aziende del comparto Ristorazione è fondamentale che non sia compromessa la salubrità degli alimenti.

Le procedure descrivono le condizioni operative da adottare per ogni singola area da pulire, inclusi i detergenti ed i disinfettanti da utilizzare per la bonifica, così pure la frequenza delle pulizie. In azienda per garantire una certa "sicurezza igienico-sanitaria" ai locali si eseguono una serie di operazioni che si riassumono in: pulizia con detergenti specifici e disinfezione con disinfettanti specifici. Per le dieci aziende visitate si è potuto estrapolare un protocollo di sanificazione, che si riporta di seguito:

- Pulizia meccanica dello sporco grossolano
- Risciacquo con acqua
- Detersione con detergente
- Risciacquo con acqua
- Disinfezione con disinfettante

- Risciacquo con acqua
- Asciugatura.

I detergenti ed i disinfettanti sono usati nel rispetto delle vigenti norme in modo da non avere effetti negativi sul personale e sui prodotti alimentari (sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare sono complementari! Vedi introduzione pg 4). I recipienti che li contengono sono chiaramente identificabili e muniti di etichetta che ne precisi il contenuto, l'eventuale pericolosità e le condizioni ottimali di impiego. Tali recipienti sono collocati in spazi ad essi precisamente assegnati.

La pulizia e disinfezione dei servizi igienici è un intervento delicato più dal punto di vista della sicurezza del lavoratore piuttosto che dal punto di vista della sicurezza alimentare. In tale intervento si concentrano i rischi maggiori per l'operatore, soprattutto per quanto riguarda il rischio biologico. Anche qui si segue un protocollo riassumibile in due fasi: una prima fase di detergenza ed una seconda fase di disinfezione.

## CAPITOLO 2 - ATTREZZATURE, MACCHINE ED IMPIANTI

In tale fase innanzitutto fondamentale è l'uso di detergenti e disinfettanti appositi per ciascun locale.

Inoltre come attrezzatura fondamentale si usano:

- Carrelli di servizio e secchi
- Aste frangiate, panni appositi
- Spazzoloni, tessuti spugnosi appositi.
- Macchina a vapore
- Aspirapolvere

## CAPITOLO 3 - IL FATTORE DI RISCHIO

Il rischio è condizionato dalle caratteristiche dell'ambiente in cui l'operatore svolge l'attività di sanificazione e dalle operazioni che compie.

Ci sono rischi di cadute, scivolamenti ed urti per pavimenti umidi, scivolosi e talvolta non uniformi e per locali ingombri.

Ci sono rischi rilevanti come: il rischio chimico a causa della manipolazione di detergenti e disinfettanti. Tali sostanze sono in generale infiammabili, irritanti e corrosive.

C'è il rischio biologico per l'accidentale contatto con sostanze potenzialmente patogene, soprattutto nella pulizia dei servizi igienici.

Infine utilizzando alcune macchine ad alimentazione elettrica c'è il rischio elettrico.

## CAPITOLO 4 - IL DANNO ATTESO

- Rischi di lesioni, contusioni per cadute, scivolamenti ed urti.
- Dermatiti irritative ed allergiche della pelle
- Patologie irritative delle mucose e degli occhi
- Irritazione delle prime vie aeree
- Contaminazione con materiale patogeno
- Fibrillazione da corrente

## CAPITOLO 5 - GLI INTERVENTI

In questa fase di lavaggio e pulizia dei locali le misure preventive da prendere riguardano essenzialmente il lavoratore, nel senso che, sicuramente è importante l'organizzazione dello spazio da sanificare per agevolare i compiti da svolgere (locali ordinati, con pavimenti in buone condizioni, ecc.), ma soprattutto fondamentale è la formazione e l'informazione dell'operatore circa i rischi che corre nelle operazioni che compie, nelle sostanze che usa, negli attrezzi e nelle macchine che adopera.

Al solito, per quanto riguarda il rischio di cadute e scivolamenti, ed in tale fase anche di urti, per ridurlo al minimo, è sempre opportuno assicurarsi dell'integrità e dell'agibilità dei percorsi lavorativi. L'uso di scarpe antiscivolo come DPI, è sempre consigliabile per diminuire il rischio di caduta.

Per ciò che riguarda gli interventi preventivi che si possono proporre in un'azienda appartenente al comparto della Ristorazione e che servono a ridurre il rischio chimico legato all'uso di sostanze chimiche (detergenti e disinfettanti), va fatta una differenziazione tra interventi sui fattori di rischio e quelli sulla persona.

Fanno parte del primo gruppo la sostituzione eventuale e possibile di prodotti a rischio con altri meno pericolosi. Al secondo gruppo appartengono invece gli interventi quali la formazione e l'informazione ed il corretto uso dei mezzi di protezione individuali come ad esempio i guanti. Anche se sull'uso dei guanti vi sono pareri discordanti, in quanto anch'essi possibile fonte di allergia, non vi è dubbio che rappresentino l'unico mezzo valido di protezione sia per l'umidità sia per il contatto con sostanze irritanti. Come sempre avviene in prevenzione è l'utilizzo di tutti i mezzi e le accortezze contemporaneamente che può dare dei risultati.

Per il rischio biologico, legato alla sanificazione dei servizi igienici, gli interventi preventivi che si possono proporre riguardano essenzialmente la persona, data la tipologia delle aziende in esame. Pertanto oltre la formazione e l'informazione circa il tipo di rischio, è fondamentale l'uso di guanti nella operazione sia di rimozione dei rifiuti che nella pulizia dei sanitari.

Nei casi di rischio chimico e biologico, si ribadisce che aspetti fondamentali della prevenzione sono

la formazione e l'informazione dei lavoratori: è importante seguire dei corsi periodici sulla sicurezza, oltreché ricevere informazioni tramite ad esempio materiale cartaceo. I lavoratori devono ricevere formazione ed informazione sui rischi relativi all'uso di sostanze chimiche ed al contatto con materiale patogeno nonché devono conoscere le schede tecniche relative ai prodotti usati per la detergenza e la disinfezione

Gli shock elettrici, che si possono verificare per contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati, o anche per scorretti comportamenti nell'uso di macchine ad alimentazione elettrica (evitare di maneggiare con le mani umide macchine ad alimentazione elettrica!) si possono ridurre al minimo innanzitutto facendo eseguire da personale qualificato un controllo periodico delle macchine ad alimentazione elettrica.

E' anche importante che la macchina sia utilizzata esclusivamente da personale istruito all'uso. Ci sono poi tutta una serie di corretti comportamenti come:

- Limitare l'uso delle prolunghe elettriche
- Non usare una presa dove già è collegato altro utilizzatore
- Evitare l'uso di riduttori, spine multiple o prese multiple
- In caso di sostituzione di pezzi, richiedere i ricambi originali
- Per ogni intervento di manutenzione è indispensabile togliere l'alimentazione elettrica della macchina
- Non pulire attrezzature spruzzando o sciacquando con acqua a meno che non sia appropriato vedendo le istruzioni d'uso.

## CAPITOLO 6 – APPALTO A DITTA ESTERNA

Nessuna delle fasi esaminate rientra in questa ipotesi.

## CAPITOLO 7 – RIFERIMENTI LEGISLATIVI

D.P.R. n. 547 del 27/4/55 “Prevenzione infortuni sul lavoro”

D.P.R. n. 303 del 19/3/56 “Igiene del lavoro”

Legge n. 46/90

D.M. 28/1/91

D.M. 16/2/93

D.Lgs n. 626 del 19/9/94

D.Lgs n. 242 del 19/3/96

D.P.R. n.459 del 24/07/96

D.Lgs n. 493 del 14/08/96

D.Lgs. n. 151/2001, “Tutela e sostegno della maternità e paternità”

D.Lgs n. 258 del 1998

D.Lgs n. 345 del 4/10/99 “Protezione dei giovani sul lavoro”

D.Lgs. 151/00

D.Lgs 262 del 2000

Legge n. 25 del 2002

D.Lgs. n. 38 del 23/02/00

## CAPITOLO 8 - IL RISCHIO ESTERNO

Non esiste in questa fase alcun rischio di emissione.