

7.7. FASE 7 - Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili (manuale e con macchine)

1. COMPARTO:	Ristorazione
2. FASE DI LAVORAZIONE:	Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili (manuale e con macchine)
3. CODICE INAIL:	
4. FATTORE DI RISCHIO:	Cadute e scivolamenti, tagli e lesioni, rischio chimico, schocks elettrici
5. CODICE DI RISCHIO (riservato all' ufficio)	
6. NUMERO ADDETTI:	28

In questa fase si procede alla pulizia e disinfezione (sanificazione) di tutte le attrezzature , le macchine e gli impianti che possono venire più o meno in contatto con gli alimenti.

CAPITOLO 1- LA FASE LAVORATIVA

In questa fase del ciclo lavorativo è eseguita la sanificazione degli attrezzi, utensili e macchine usati dagli addetti per espletare la loro attività. In linea di massima si opera manualmente. In particolare nelle realtà più grandi tra quelle visitate (ristoranti), sono presenti anche macchine lavastoviglie soprattutto per la sanificazione di posate e bicchieri.

Le procedure di pulizia e disinfezione (sanificazione) delle attrezzature, dei macchinari e di tutto ciò che può venire in contatto con gli 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, in modo da non compromettere la salubrità degli alimenti stessi.

Per garantire una certa sicurezza igienico-sanitaria alle attrezzature, ai macchinari, ecc., si eseguono una serie di operazioni che si riassumono in pulizia con detersivi specifici e disinfezione con disinfettanti specifici.

Per le dieci aziende visitate si è potuto estrapolare un protocollo di sanificazione manuale, che si riporta di seguito:

- Pulizia meccanica dello sporco grossolano
- Risciacquo con acqua calda
- Detersione con detersivo

- Risciacquo con acqua calda
- Disinfezione con disinfettante
- Risciacquo con acqua calda
- Asciugatura.

La fase di risciacquo è assai delicata e pertanto è eseguita in maniera accurata e con acqua potabile. Nell'operazione di asciugatura, laddove possibile, si usano panni monouso.

In generale i mezzi ed i materiali usati nelle operazioni di pulizia sono di tipo monouso. Comunque si presta molta attenzione alla pulizia, alla disinfezione ed alla sostituzione di tessuti, strofinacci, spugne, spazzole. Soprattutto come buona norma di corretta prassi igienica non si lasciano attrezzature, parti smontate di attrezzature e mezzi usati nella pulizia, sporchi in recipienti e/o lavabi con acqua.

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.

CAPITOLO 2 - ATTREZZATURE, MACCHINE ED IMPIANTI

In tale fase innanzitutto fondamentale è l'uso di detergenti e disinfettanti specifici.

Come già accennato, solo in alcune realtà c'è la macchina lavastoviglie. In generale si opera manualmente, pertanto non ci sono attrezzature, macchine o impianti particolari ma solo: stracci in tessuti di vario tipo, spugne e spazzole.

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.

C'è il rischio di tagli e lesioni durante la sanificazione di lame e coltelli o durante la sanificazione di parti di attrezzature munite di lame.

Ci sono rischi rilevanti come: il rischio chimico a causa della manipolazione di detergenti e disinfettanti.

Infine utilizzandosi e sanificando alcune macchine ad alimentazione elettrica c'è il rischio elettrico.

CAPITOLO 4 - IL DANNO ATTESO

- Lesioni, contusioni per cadute, scivolamenti ed urti.
- Tagli e lesioni nella sanificazione di superfici taglienti (coltelli, parti attrezzature con lame, ecc.)
- Dermatiti irritative ed allergiche della pelle
- Fibrillazione da corrente

CAPITOLO 5 - GLI INTERVENTI

Al solito, per quanto riguarda il rischio di cadute e scivolamenti, 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 il rischio di tagli e lesioni, è importante insegnare ai lavoratori il corretto comportamento nel sanificare le superfici pericolose.

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.

Nel caso di rischio chimico si ribadisce che aspetti fondamentali della prevenzione sono la formazione e l'informazione dei lavoratori: è importante seguire dei corsi periodici sulla sicurezza, oltretutto ricevere informazioni tramite ad esempio materiale cartaceo. I lavoratori devono ricevere formazione ed informazione sui rischi relativi all'uso di sostanze chimiche 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 o soprattutto nella sanificazione di tali macchine, si possono ridurre al minimo innanzitutto facendo eseguire da personale qualificato un controllo periodico delle macchine ad alimentazione elettrica e formando gli operatori sul come maneggiare e sanificare

correttamente le macchine elettriche.

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 é 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.