

## **7.2. FASE 2 - Mondatura, lavaggio, taglio cibi**

<b>1. COMPARTO:</b>	<input type="text" value="Ristorazione"/>
<b>2. FASE DI LAVORAZIONE:</b>	<input type="text" value="Mondatura, lavaggio, taglio cibi"/>
<b>3. CODICE INAIL:</b>	<input type="text"/>
<b>4. FATTORE DI RISCHIO:</b>	<input type="text" value="Cadute e scivolamenti, tagli e lesioni"/>
<b>5. CODICE DI RISCHIO (riservato all' ufficio)</b>	<input type="text"/>
<b>6. NUMERO ADDETTI:</b>	<input type="text" value="22"/>

In questa fase gli addetti provvedono a preparare i cibi destinati direttamente al consumo e/o alla cottura e quindi al consumo oppure anche alla conservazione per un uso futuro.

### **CAPITOLO 1 – LA FASE DI LAVORAZIONE**

Gli addetti in questa fase del ciclo lavorativo si occupano della preparazione dei cibi, prima che questi vengano direttamente serviti e/o cotti, quindi somministrati oppure conservati per essere usati in un secondo momento.

Le verdure vengono mondare e lavate, quindi destinate alla fase successiva, cioè il servizio e/o la conservazione e/o la cottura.

La frutta è lavata, eventualmente porzionata, quindi servita o conservata in attesa di servizio successivo.

Sia la verdura che la frutta possono necessitare di essere tagliate, sbucciate, affettate prima di essere ulteriormente lavorate.

In questa fase altro cibo che necessita di preparazione è il pesce che deve essere, là ove occorre, eviscerato, lavato, eventualmente sezionato, quindi conservato o destinato alla cottura.

### **CAPITOLO 2 – ATTREZZATURE, MACCHINE E IMPIANTI**

In questa fase le attrezzature in uso possono essere coltelli e lame di vario tipo.

### **CAPITOLO 3 – IL FATTORE DI RISCHIO**

Il rischio è condizionato dalle caratteristiche dell'ambiente in cui l'operatore svolge l'attività, dalle

operazioni che compie e dalle attrezzature che usa.

Nella fase lavorativa in esame, principalmente, c'è il rischio di lesioni e tagli, collegato all'uso di coltelli e lame.

Può esserci anche il rischio di cadute e scivolamenti per la presenza di pavimenti scivolosi o ingombri.

#### CAPITOLO 4 – IL DANNO ATTESO

- Lesioni e tagli dovuti all'uso di coltelli e lame.
- Lesioni dovute a cadute e scivolamenti

#### CAPITOLO 5- GLI INTERVENTI

In questa seconda fase del ciclo di lavorazione, gioca un ruolo fondamentale il corretto comportamento degli operatori. A prescindere dalle informazioni e dalla formazione che i lavoratori abbiano potuto ricevere circa l'uso prudente di coltelli e lame, è l'attenzione da porre nello svolgimento delle mansioni ad essere l'unica alleata del lavoratore.

Nella tipologia di aziende esaminate, l'unico modo dunque per ridurre al minimo il rischio di tagli e lesioni connesso all'uso di coltelli e lame, è la corretta e responsabile utilizzazione di tali attrezzature taglienti. Trattandosi di bar, di pizzerie-rosticcerie, di trattorie pizzerie, di ristoranti, comunque di dimensioni ridotte, non si possono suggerire DPI particolari, neanche come guanti a maglia metallica antitaglio.

Per quanto riguarda le cadute e gli scivolamenti in piano, le precauzioni da prendere, per evitarli il più possibile, sono: il mantenimento dell'ordine negli spazi di lavoro (soprattutto pavimenti sgombri), una corretta illuminazione dei luoghi di lavoro, una pavimentazione regolarmente controllata sia dal punto di vista della pulizia (superfici ben pulite, non bagnate e non scivolose) che da quello dell'integrità (vedi paragrafo 4. **“I principali fattori di rischio”** pag 23). Per ridurre al minimo il rischio in quest'ultimo caso, è buona norma usare scarpe opportune, come scarpe antiscivolo.

#### 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

In questa fase si producono rifiuti raccolti in appositi contenitori smaltiti in seguito opportunamente.