

**Allegato B Modello di presentazione**

<b>ESEMPI DI BUONA PRASSI</b>	
<b>TEMA</b>	Riorganizzazione movimentazione termobox in cucina
<b>TITOLO DELLA SOLUZIONE</b>	Introduzione di base carrellata su misura per termobox
<b>AZIENDA/ORGANIZZAZIONE</b>	Milano Ristorazione SPA
<b>Paese</b>	Italia
<b>Indirizzo</b>	Via Quaranta,41; 20139 Milano
<b>Tel.</b>	02-88463224
<b>N. di fax:</b>	02-88464681
<b>Email</b>	diego.poma@milanoristorazione.it
<b>Referente</b>	Diego Poma RSPP e Franca Barbic' Medico Competente
<b>FORNITORE DELL'INFORMAZIONE</b>	
<b>Paese</b>	
<b>Indirizzo</b>	
<b>Tel.</b>	
<b>N. di fax:</b>	
<b>Email</b>	
<b>Referente</b>	
<b>SETTORE</b>	Codice ATECO 2002: H 55.52 fornitura pasti preparati
<b>COMPITO</b>	<p>Il compito lavorativo analizzato si svolge all'interno di centri cucina dove vengono preparati pasti per la refezione scolastica. L'attività dei singoli centri cucina prevede la preparazione giornaliera di circa 2000-4000 pasti da inviare ai refettori scolastici della città di Milano mediante contenitori termici in polimero per gastronorm (termobox) pari a circa 100-150 termobox al giorno per centro cucina. Il compito lavorativo consiste nel riempimento di termobox con gastronorm in acciaio inox piene di alimenti, di peso variabile da 6 a 12 kg per l'invio ai terminali di somministrazione (refettori scolastici); ogni termobox contiene in media 2 gastronorm. Nella fase di riempimento e movimentazione dei termobox sono utilizzati carrelli di varia tipologia. L'utilizzo improprio dei carrelli e una modalità di riempimento del termobox non ottimale può determinare un sovraccarico per il rachide e l'articolazione delle spalle (foto 1 e 2).</p>
<b>PROBLEMATICA (pericolo/rischio/esito)</b>	<p>L'analisi del compito lavorativo ha evidenziato che gli operatori utilizzano a loro discrezione carrelli di vario tipo presenti nel centro cucina; la scelta indebita o casuale comporta frequenti errori dal punto di vista ergonomico per il riempimento, l'impilamento dei termobox e il loro successivo posizionamento al punto di carico sugli automezzi. In particolare il compito lavorativo comporta spesso la necessità di movimentare gastronorm di peso rilevante (superiore a 10 kg) ad altezza anche superiore alle spalle per il suo inserimento nel termobox vuoto, posizionato sui carrelli o su tavoli di appoggio; inoltre risulta talvolta difficoltoso organizzare la suddivisione dei termobox contenenti le gastronorm in unità per singolo terminale di somministrazione. Infine la modalità organizzativa in atto può comportare anche ulteriori movimentazioni manuali di termobox pieni del peso complessivo anche superiore a 18 kg. La situazione lavorativa espone ad un aumentato rischio di infortunio per insorgenza di rachialgia acuta (cervicale dorsale o lombare), al sovraccarico cronico dell'articolazione della spalla con rischio aggiuntivo per l'insorgenza di patologie degenerative a carico della cuffia dei rotatori e di altre strutture muscolo-tendinee anche dell'articolazione del gomito.</p>

**SOLUZIONE (prevenzione del rischio)**

E' stato ridefinito in modo puntuale l'utilizzo dei diversi tipi di carrelli a disposizione attribuendo ad ognuno un carico e una modalità di impiego definita (figura A). In particolare è stata introdotta, previo coinvolgimento e discussione con la Direzione Operativa e i responsabili di cucina, "la base carrellata per termobox" opportunamente adattata a misura degli stessi (foto 3) e sono state definite le modalità operative per il suo utilizzo con relativa formazione degli operatori coinvolti.

La nuova modalità operativa prevede:

1. posizionamento a terra della base carrellata
2. alloggiamento del primo termobox vuoto
3. inserimento delle gastronorm necessarie al riempimento del termobox e sua chiusura con coperchio
4. posizionamento sopra al primo del secondo e successivi termobox vuoti da riempire, fino ad un massimo di 4 termobox impilati (foto 4 e 5)
5. il quarto termobox deve essere di peso limitato e sempre inferiore agli altri
6. completamento dell'unità di prodotto finito" ( es: 1° termobox primi piatti; 2°: secondi piatti; 3° e 4° contorni) e spinta della base carrellata completa al punto di carico per il successivo invio al terminale di distribuzione ( foto 6 e 7).
7. quando non utilizzate le basi carrellate sono facilmente impilabili con minimo ingombro dei locali di lavoro ( foto 8)

Nell'attività di formazione è stato indicato che per pesi superiori a 12/14 kg la movimentazione della gastronorm deve avvenire da parte di due operatori.

**EFFICACIA DEI RISULTATI**

Riduzione significativa del sovraccarico del rachide, degli arti superiori con particolare riferimento all'articolazione delle spalle.

Ottimizzazione del lavoro nella fase di uscita del pasto che è caratterizzata da ritmi intensi per il rispetto obbligato dei tempi imposti dal tipo di servizio richiesto dalla refezione scolastica.

Possibilità di movimento agile all'interno dei locali di cucina spesso caratterizzati da spazi ristretti.

Minimo ingombro nella fase di non utilizzo per la possibilità di sovrapporre più basi vuote.

**COSTI/BENEFICI**  
(compresi benefici e costi umani, sociali ed economici)

Il costo della soluzione è stato minimo e limitato al prezzo delle basi carrellate introdotte, comunque, in sostituzione dei carrelli meno idonei precedentemente impiegati ed ora utilizzabili in modo più proficuo per altre fasi di lavoro.  
I benefici sono caratterizzati da un minor carico su rachide e arti superiori, un migliore clima organizzativo e ridotti tempi di esecuzione nella fase terminale per la consegna dei termobox ai trasportatori.

- OVE POSSIBILE, ALLEGARE FOTO e/o ILLUSTRAZIONI DELL'ESEMPIO DI BUONA PRASSI**, per esempio fotografie di un ambiente di lavoro riprogettato; materiale illustrativo relativo alle azioni intraprese o materiale di formazione.

**INDICARE CHI DOVREBBE RICEVERE IL PREMIO**

- L'impresa  
 Il fornitore dell'informazione  
 Entrambi a pari merito  
 Altri