

Allegato B Modello di presentazione

ESEMPI DI BUONA PRASSI	
TEMA	Movimentazione manuale con utensili inox di alimenti cotti
TITOLO DELLA SOLUZIONE	Sostituzione di utensili in acciaio con altri in polimero
AZIENDA/ORGANIZZAZIONE	Milano Ristorazione SPA
Paese	Italia
Indirizzo	Via Quaranta,41; 20139 Milano
Tel.	02-88463224
N. di fax:	02-88464681
Email	diego.poma@milanoristorazione.it
Referente	Diego Poma RSPP e Franca Barbic' Medico Competente
FORNITORE DELL'INFORMAZIONE	
Paese	
Indirizzo	
Tel.	
N. di fax:	
Email	
Referente	
SETTORE	Codice ATECO 2002: H 55.52 fornitura pasti preparati
COMPITO	<p>Il compito lavorativo analizzato nei centri cucina di preparazione pasti dai 2000 ai 4000 pasti al giorno, consiste nel riempimento di gastronorm in acciaio con gli alimenti cotti opportunamente porzionati in relazione al quantitativo richiesto, da inviare per il consumo ai singoli refettori. In particolare dai contenitori di grandi capacità utilizzati per la cottura degli alimenti (cuocipasta, brasiera, banchi pentola), gli operatori devono prelevare manualmente il quantitativo necessario al riempimento delle singole gastronorm. Per svolgere tale operazione gli addetti utilizzano utensili in acciaio inox (casseroia bombata) di peso a vuoto pari a circa 1 kg, della capacità di circa 2 lt / 2 kg dotato di singola impugnatura (fig.1, 2, 3). Le movimentazioni manuali per il porzionamento sono numericamente rilevanti, dato l'elevato numero di gastronorm da riempire in un breve intervallo di tempo dopo il termine della cottura stessa. Tali operazioni vengono eseguite per tutti i cibi cotti (primi, secondi e contorni) compresi condimenti e sughi.</p>
PROBLEMATICA (pericolo/rischio/esito)	<p>L'analisi del compito lavorativo ha evidenziato che, con l'utensile in acciaio in uso, gli operatori devono movimentare un carico complessivo unitario che varia tra i 2 e i 3 kg costituito dal peso dell'utensile pari a 1 kg e del contenuto, variabile tra 1 e 2 kg. Il carico è movimentato dall'operatore con una mano sola e per ripetute volte per il raggiungimento del quantitativo di alimento complessivo richiesto. L'analisi del rischio ha inoltre evidenziato come il peso dell'utensile rappresenti dal 30 al 50 % del carico complessivo movimentato, costituendo un rischio indebito di sovraccarico delle strutture muscolo-tendinee dell'arto superiore ed in particolare del polso e del gomito. Per gli operatori di minore statura il sovraccarico può coinvolgere anche in modo significativo l'articolazione della spalla. Infine gli utensili in acciaio in uso sono utilizzati sia per il porzionamento di cibi solidi (pasta, spezzatino, zucchine....) che per quelli liquidi (brodi, sughi e minestre). Inoltre alcuni dati relativi alla sorveglianza sanitaria degli operatori evidenziano una significativa prevalenza di sintomi e segni relativi al sovraccarico delle strutture muscolo-tendinee di polso e gomito (sindrome del tunnel carpale, epicondiliti e tendiniti del polso).</p>

SOLUZIONE (prevenzione del rischio)

E' stata valutata, previo coinvolgimento della Direzione Operativa e dei responsabili di cucina, la possibilità di introdurre utensili alternativi di minore peso e maggiore maneggevolezza per ridurre il sovraccarico sull'arto superiore. Pertanto sono stati individuati due tipi di utensili in polimero per uso alimentare, uno per il porzionamento dei cibi solidi (sessola o sassuola, fig. 4 e 5) e un altro per i cibi liquidi / semiliquidi (brocca, fig. 6 e 7). Mediante il coinvolgimento di alcuni responsabili di centri cucina è iniziata la sperimentazione per valutare la fattibilità dell'intervento previsto e per ottenere il parere degli operatori direttamente coinvolti nel compito. La sessola pesa vuota circa 0,20 kg e consente una maggiore facilità di prelievo del cibo e minori movimenti di rotazione del polso (fig. 4). La brocca introdotta pesa vuota 0,18 kg e consente una presa migliore e minore rischio di sversamento (fig. 6). Successivamente, al fine di rendere omogeneo e adeguato l'utilizzo dei nuovi strumenti di lavoro sono stati realizzati opportuni interventi di formazione degli operatori e sono stati verificati i risultati mediante sopralluoghi mirati. Inoltre è stato possibile introdurre anche sessole di minori dimensioni e peso per il porzionamento di piccoli quantitativi di prodotto.

EFFICACIA DEI RISULTATI

1. Riduzione significativa del sovraccarico per le strutture muscolotendinee degli arti superiori con particolare riferimento all'arto dominante per polso e gomito, non solo durante il porzionamento ma anche per gli operatori incaricati del lavaggio dell'utensile. Infatti il peso degli utensili in polimero introdotti è pari a circa un quinto di quelli in acciaio precedentemente utilizzati e consente una maggiore ergonomia nel movimento.
2. Ottimizzazione del lavoro nella fase di allestimento delle gastronomie per la consegna del pasto, fase caratterizzata da ritmi intensi per il rispetto obbligato dei tempi imposti dal tipo di servizio richiesto dalla refezione scolastica.
3. Previsione di una riduzione nel tempo di sintomi e segni correlati al sovraccarico dell'arto superiore e quindi dell'eventuale incidenza di patologie a carico delle strutture muscolo-tendinee interessate. Tale valutazione sarà effettuata elaborando i dati della sorveglianza sanitaria in atto.

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

La soluzione non ha comportato elevati costi aggiuntivi in termini di attrezzature, ma i costi sono stati limitati alle modifiche organizzative e alla formazione necessaria per consentire una soddisfacente "accettazione" da parte degli operatori alla nuova modalità di lavoro. I benefici sono caratterizzati da una minore sollecitazione di muscoli e tendini dell'arto superiore e da una migliore presa con conseguente riduzione anche del rischio di sversamenti e di eventuali scottature conseguenti, trattandosi di alimenti caldi. Il beneficio ottenuto, per quanto prevalente per gli operatori addetti al porzionamento, si estende anche a quelli incaricati del lavaggio e dello stoccaggio del materiale pulito.

- 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