

RISCHI NELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA



Attività svolta

L'attività del pasticcere prevede la produzione dei prodotti dolciari, dalla preparazione della materia prima, alla finitura del prodotto con glasse e guarnizioni.

Elenco attività principali

Preparazione impasti

Cottura prodotti

Farcitura torte, pasticcini, ecc.

Guarnizione dei dolci

Vendita prodotti dolciari

Luoghi di lavoro

L'attività lavorativa si svolge prevalentemente nel laboratorio di produzione (o cucina).

Classificazione dei principali fattori di rischio in ufficio

- Scivolamento e cadute a livello (pavimenti imbrattati di farina e da materiale ingombrante)
- Ferite da taglio alle mani (per contatto con utensili taglienti)
- Ustioni (per contatto con superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi)
- Elettrocuzione (contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati)
- Ergonomia (postura obbligata)
- Affaticamento visivo (in particolare durante il lavoro notturno)
- Movimentazione manuale dei carichi
- Incendi ed esplosioni (per presenza di particelle fini di farina)
- Inalazione di polveri di farina (con irritazione alle vie respiratorie)
- Rumore (presenza di macchine per pasticceria)
- Microclima (vicinanza con forni di cottura)



Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

- Mantenere il pavimento della sala e degli altri spazi comuni asciutto e pulito, al fine di contenere gli episodi di scivolamento
- Prevedere adeguati turni di riposo, in considerazione all'alterazione dei ritmi sonno-veglia dovuti al lavoro notturno
- Verificare che le attività non vengano svolte in condizioni di stress in maniera costante; in particolare prevedere personale di riserva per coprire le eventuali assenze dovute a ferie, malattie, periodi di punta, ecc... e attuare le misure tecnico organizzative necessarie per evitare la ripetitività e la monotonia delle attività, stabilendo pause, turnazioni con altre mansioni che consentano un cambio della posizione, ecc...
- Assicurarsi che durante la movimentazione dei carichi e durante le operazioni di tiro e spingi dei carrelli, i mezzi di movimentazione siano provvisti di idonee attrezzature di presa
- Per le attività di movimentazione manuale, verificare l'indice del rischio calcolato (ad es. secondo il metodo NIOSH)
- Effettuare la sorveglianza sanitaria preventiva dei lavoratori con periodicità annuale oppure con periodicità stabilita di volta in volta dal medico, mirata al rischio specifico, quali esposizione a polveri di farina ed handicap di lavoro notturno.
- Segregare le lavorazioni a rischio di diffusione delle polveri nell'ambiente di lavoro in locali separati, in modo da ridurre il numero degli esposti.
- Per ridurre il rischio di diffusione di polveri sottili, predisporre sistemi di aspirazione localizzata oppure idonei sistemi di ventilazione dei locali evitando che i lavoratori siano investiti dal flusso.
- Dotare le macchine di idoneo impianto di aspirazione delle polveri ed assicurare che tali dispositivi siano attivi durante le lavorazioni;
- Dotare gli impianti di aspirazione di idonei sistemi di filtrazione delle polveri, verificando periodicamente la loro efficacia;
- Garantire idoneo ricambio d'aria dei locali di lavoro;
- Effettuare la manutenzione periodica delle macchine/attrezzature e verificare l'efficienza dei relativi dispositivi di sicurezza, nonché la conservazione del manuale d'uso e di manutenzione in luogo noto e facilmente accessibile;
- Verificare la presenza dei dispositivi di sicurezza delle macchine utilizzate (tali da garantire segregazione degli organi in movimento e attivazione del moto esclusivamente per volontà dell'operatore);
- Vietare l'uso di indumenti che possono impigliarsi, bracciali, orologi, anelli, catenine ed altri oggetti metallici
- Tenere i capelli lunghi raccolti e fermi, dietro la nuca;
- Utilizzare guanti e prese da forno per prelevare o spostare prodotti caldi;
- Vietare la regolazione e la manutenzione degli organi di trasmissione a macchina in movimento
- Pulire periodicamente l'area circostante le macchine, corrispondente al posto di lavoro e rimuovere eventuale materiale depositato, al fine di evitare scivolamenti;
- Utilizzare dispositivi di protezione come calzature con suola antiscivolo per evitare scivolamenti;
- Controllare e verificare che i percorsi lavorativi siano integri ed agibili (pavimenti non ingombri, segnalazioni di eventuali punti pericolosi, ecc.)
- Prevedere una temperatura dei locali adeguata all'organismo umano, nonché aria salubre in quantità sufficiente, mediante l'installazione di idonei sistemi di ventilazione;
- Evitare che i flussi d'aria degli impianti di ventilazione/condizionamento investano gli operatori;
- Verificare la presenza di un impianto elettrico certificato e conforme alle norme CEI e dotato di comandi di emergenza, tali da garantire rapidamente l'interruzione dell'alimentazione elettrica in caso di emergenza;
- Verificare con periodicità almeno biennale i sistemi di sicurezza elettrica e l'impianto di messa a terra;

Scheda tecnica redatta da: Dott. Mauro Scartazza – Consulente Salute Sicurezza e Igiene degli Alimenti

- Verificare che le macchine e le attrezzature utilizzate siano in possesso di marchi IMQ o certificazioni equivalenti o marcatura CE
- Adottare le misure di prevenzione incendi previste dalla normativa, provvedendo se necessario all'ottenimento del Certificato di Prevenzione Incendi (CPI) da parte dei Vigili del Fuoco;
- Predisporre un numero adeguato di estintori portatili in posizioni ben segnalate e facilmente raggiungibili;
- Garantire che l'impianto antincendio sia sottoposto a regolare manutenzione e che gli estintori vengano controllati da ditta specializzata ogni sei mesi;
- Verificare che le apparecchiature elettriche abbiano un grado di protezione minimo di un IP55,;
- Predisporre tutti gli interventi tecnici, organizzativi e procedurali concretamente attuabili al fine di ridurre al minimo gli eventuali rischi derivanti dall'esposizione al rumore;
- Verificare l'uso sistematico dei D.P.I. da parte di tutto il personale operante.

Formazione Informazione ed Addestramento

La carenza di formazione del personale, incide significativamente sulle probabilità di accadimento dei rischi. Il personale deve frequentare corsi di formazione, in merito a:

- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- Formazione ed informazione ai sensi del D.lgs 81/08
- Formazione in materia di corretta attuazione delle modalità di Movimentazione manuale dei carichi
- Formazione in materia di gestione delle situazioni di emergenza
- Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di lavoro ai sensi del D.lgs 81/08
- Utilizzo e manutenzione dei DPI

Dispositivi di Protezione Individuale

In funzione dei rischi evidenziati potrebbe essere necessario utilizzare i DPI di seguito elencati, dei quali sono riportati la descrizione ed i riferimenti normativi:

RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
Scivolamenti e cadute a livello	Scarpe antinfortunistiche 	Calzature con suola antiscivolo e per salvaguardare la caviglia da distorsioni	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 79 D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs. n.81/08
Esposizione prolungata a polveri di farina	Mascherina 	L'azione protettiva è efficace solo se il DPI è indossato e allacciato correttamente. E' da considerare esaurito quando l'utilizzatore fatica a respirare.	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 79 D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs. n.81/08
Esposizione a polveri di farina	Cuffia in TNT 	Cuffia bianca in tessuto non tessuto traspirante, adatta a trattenere i capelli per motivi di igiene	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 79 D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs. n.81/08
Esposizione a polveri di farina	Grembiule 	Grembiule in cotone 100% di colore bianco, dotato di chiusura con lacci al collo e alla vita.	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 79 D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs. n.81/08
Contatto con superfici calde	Guanti anticalore 	Guanti pesanti per manipolazione di prodotti caldi	Rif. Normativo Art 75 – 77 – 79 D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs. n.81/08 pu

Sorveglianza Sanitaria

I lavoratori risultano in linea generale soggetti alla sorveglianza sanitaria; gli elementi da considerare a tal fine sono riassumibili in esposizione a posture obbligate, a condizioni microclimatiche sfavorevoli, ad inalazione di polveri di farine, e ad attività di movimentazione manuale dei carichi.