

Oggetto: sicurezza pratica nel settore della ristorazione e somministrazione/compendio alla formazione in aula.

Il presente documento contiene le primarie misure di sicurezza PRATICHE che vanno verificate ed attuate all'interno di un bar/ristorante o attività di produzione e somministrazione alimenti di tipo artigianale.

Ovviamente vanno lette con attenzione le procedure collegate al manuale HACCP e le prescrizioni sanitarie, le prescrizioni della pubblica sicurezza nonché le norme regionali di competenza che si aggiungono e integrano con le successive note.

**Verificare la presenza dei seguenti presidi/accessori/ausili/adempimenti di sicurezza basilari:**

- Estintori sottoposti a manutenzione semestrale con cartello di posizione (di comoda e facile presa)
- Dotati di cartellino manutentivo bordo estintore secondo norme UNI 9994 ( e sottoposti alla relativa sorveglianza, controllo, revisione e collaudo periodico)
- Gli estintori vanno collocati secondo le indicazioni del DM 10 marzo 1998 e suc.mod.
- Conservare registro delle manutenzioni presidi prevenzione incendi (estintori, luci di emergenza, porte REI, uscite di emergenza, etc.) secondo il D.Lgs.n.81/2008
- Si consiglia di conservare un utile coperta antifiama presso il bancone del bar o nel luogo di lavoro
- Controllo presenza via di fuga per i lavoratori e utenti segnalata con cartelli (con esclusione dei luoghi semplici)
- Presenza uscita di emergenza segnalata (anche la stessa porta di ingresso del locale funge da uscita di emergenza nelle piccole attività, ma va in ogni caso segnalata con cartello Uscita di Emergenza)
- Luci di emergenza in numero adeguato per garantire l'illuminamento medio (5 lux per sfollamento)
- Vetri dei serramenti di sicurezza o dotati di pellicola di sicurezza (per rischio urti e colpi degli utenti e lavoratori con rischio tagli ..vedi norma UNI EN ISO 12543 e suc.mod.)
- Evitare cartelloni e pannelli informativi/pubblicitari posticci in particolare se posati in esterno in quanto il vento potrebbe farli cadere sugli utenti (e' accaduto ...)
- Ombrelloni e tende ben posate e fissate..
- Impianti elettrici a norma e dichiarati conformi dall'installatore abilitato ai sensi della legge 46/90 o del DM 37/08 che ha sostituito la legge 46/90
- Presentazione denuncia di messa in servizio impianto elettrico e di messa a terra all'INAIL di Biella e ARPA di Torino secondo DPR 462/2001 + pagamento diritti 30 Euro (chiamata in gergo denuncia di messa a terra)
- Avvio in seguito verifiche periodiche ogni 5 anni ( o 2 anni per luoghi a maggior rischio incendio) con organismi abilitati ai sensi del DPR 462/2001 dell'impianto elettrico e di messa a terra
- Controllo presenza eventuale progetto impianto elettrico (ad esempio per sup. > 200 m2 o con contatore avente potenza > 6 kW o per luogo a maggior rischio in caso d'incendio)
- Controllo dichiarazione conformità impianti idro termo sanitari realizzati in seguito all'entrata in vigore del DM 37/08 (dopo la data del 28 marzo 2008)
- Presenza libretto di caldaia e relative manutenzioni periodiche
- Presenza libretto matricolare impianti accumulo acqua calda rilasciato dall'INAIL di Biella (oltre determinate dimensioni) e sottoposto a verifica periodica se connesso ad impianto con potenza superiore a 116 kW (verifiche da parte ARPA/ASL o Organismi abilitati)
- Sostituzione dei tubi gas in gomma presenti nelle cucine (la data e' scritta sopra al tubo in gomma – se tubo-condotto rigido non si pone il problema ...)

- Controllare che i tubi del gas esterni non risultino soggetti a danneggiamento e urti e in tal caso proteggere con canalina pesante
- Non occludere la ventilazione naturale della cucina secondo norma UNI CIG di settore
- Evitare la presenza di cavi elettrici a terra soggetti a calpestio
- Evitare la presenza di cavi elettrici con unipolari a vista (fili con tensione elettrica...) accessibili nei quadri elettrici o sotto il banco frigor, o sotto il banco bar
- Evitare cavi posticci per l'alimentazione macchine VLT e slot
- Controllare mensilmente con la pressione del tasto T il funzionamento dell'interruttore differenziale (detto salvavita) in modo da controllare l'intervento delle luci di emergenza
- Le luci di emergenza possono essere del tipo con luce sempre accesa o luce attiva solo in caso di emergenza
- Esporre cartello informativo area videosorvegliata per area pubblica e richiede autorizzazione direzione provinciale del lavoro per monitorare parte dell'ambiente di lavoro (tutela sindacale)
- Controllare che non vi siano gradini e sporgenze pericolose ..da segnalare
- Controllare che le macchine da lavoro (impastatrici e simili) risultino dotate di salvamotore ove previsto, fungo di emergenza ove previsto e gli organi del moto risultino protetti da carter con micro interruttore che all'apertura del carter stesso arresti il moto dell'impastatrice
- Concetto applicabile a tutte le macchine salvo in alcuni caso specifici come l'affettatrice dove l'intelligenza e' primaria fonte di sicurezza
- Esporre cartelli vietato fumare (salvo presenza sala fumatori secondo le norme specifiche)
- Esporre cartelli obbligo uso guanti e cappellino per cucina
- Esporre cartelli con orario di lavoro dei collaboratori
- Esporre cartello con posizione pacchetto medico o cassetta medica secondo il DM 388/2003
- Allestire ovviamente il pacchetto medico o la cassetta medica secondo la propria dimensione
- Esporre cartelli vietato manomettere le protezioni bordo macchine se presenti (laboratorio)
- Se vi sono piccoli compressori aria conservare il libretto omologativo e controllare l'indicazione di esonero dalla verifica periodica ASL/ARPA
- Ascensori e montacarichi (porta pappa...) sono soggetti a verifica biennale con organismi abilitati oltre all'obbligo di manutenzione periodica semestrale con ditta abilitata
- Controllare che le scale interne risultino dotate di corrimano e di pedata antiscivolo (se scivolose..)
- Controllare di non essere soggetti al controllo dei VVF ad esempio per la presenza di forno a gas con potenza > 116,3 kW o presenza piani cottura con potenza > 116,3 kW , oppure presenza cisterna esterna GPL . Per le attivita' soggette vedi DPR 151/2011
- Conservare i prodotti chimici nei loro contenitori originali e in armadio chiuso non accessibili ai terzi ( e non abbandonanti nei bagni..)
- Conservare nei pressi del deposito prodotti chimici le schede tecniche e di rischio dei prodotti stessi fornite dal produttore
- Pulire periodicamente gli aspiratori dei bagni ciechi (senza finestre)
- Pulire i bagni dalle finestre...
- Non lasciare le scale a pioli a disposizione della clientela e dei non autorizzati. Chiudere a chiave le attrezzature per la pulizia e manutenzione come i neon nuovi per la sostituzione dei vecchi ...se cadono rischiano di deflagrare con proiezione di schegge ..
- Esporre cartello (informativa maniacale..) con scritto PERICOLO PIASTRA CALDA se presente nel banco cucina
- Controllare l'uso dei DPI tra cui citiamo : scarpe con suola anti scivolo, guanti da lavoro in pelle, mascherine per polveri (esempio farina) FFP1, tappi per rumore se necessari, occhiali protettivi per prodotti chimici e guanti in neoprene o pvc, guanti anti taglio (taglio bistecche) , guanti anti calore (forno).

- Controllare che il TV non risulti posizionato con oggetto eccessivamente sporgente e pericoloso per gli utenti
- Controllare che le scale e pianerottolo, nonché solette, risultino dotate di parapetto alto metri 1.00 con corrente intermedio
- Controllare che il pavimento non presenti buche e sporgenze pericolose .

Ovviamente a questo elenco operativo e semplificato si aggiungono gli adempimenti burocratici per la sicurezza nel luogo di lavoro (valutazione dei rischi) e la formazione degli attori della sicurezza (corsi di formazione e relativi aggiornamenti).