

# MODULO FORMATIVO

PER L' AUTO TUTELA DEL VOLONTARIO  
NELLE ATTIVITA' DI PREDISPOSIZIONE E  
SOMMINISTRAZIONE PASTI (CUCINA)



*Relatori:*

*Fabrizio Cenerelli*

*Pietro Filidoro*





# RIFERIMENTI NORMATIVI

## Decreto 13 aprile 2011

- **Disposizioni in attuazione dell'articolo 3, comma 3-bis, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**
  - **Art. 3**  
**Disposizioni relative**
    - **alle organizzazioni di volontariato della protezione civile**
- 2. Ai fini dell'applicazione del presente decreto, **il volontario della protezione civile aderente alle organizzazioni e' equiparato al lavoratore esclusivamente per le attività specificate all'art. 4, commi 1 e 2**, *fermo restando il dovere di prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone*, presenti nelle sedi delle organizzazioni nonché sui luoghi di intervento, di formazione e di esercitazione, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, *conformemente alla sua formazione, informazione alle istruzioni operative, alle procedure, alle attrezzature e ai dispositivi di protezione individuale in dotazione.*
  - **Art. 4**  
**Obblighi delle organizzazioni**
    - **di volontariato della protezione civile**
- 1. **Le organizzazioni curano che il volontario aderente nell'ambito degli scenari di rischio di protezione civile individuati dalle autorità competenti**, e sulla base dei **compiti da lui svolti**, **riceva** formazione, informazione e addestramento, nonché sia sottoposto al controllo sanitario, anche in collaborazione con i competenti servizi regionali, nel rispetto dei principi di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, fatto salvo quanto specificato al successivo art. 5 in materia di sorveglianza sanitaria. *Il controllo sanitario potrà essere assicurato dalle componenti mediche interne delle organizzazioni, ove presenti, ovvero mediante accordi tra organizzazioni, ovvero dalle strutture del Servizio sanitario nazionale pubbliche o private accreditate.*
  -
- 2. **Le organizzazioni curano che il volontario aderente, nell'ambito degli scenari di rischio di protezione civile individuati dalle autorità competenti e sulla base dei compiti da lui svolti, sia dotato di attrezzature e dispositivi di protezione individuale idonei per lo specifico impiego e che sia adeguatamente formato e addestrato al loro uso conformemente alle indicazioni specificate dal fabbricante.**
  -
- 3. **Le sedi delle organizzazioni, salvi i casi in cui nelle medesime si svolga un'attività lavorativa**, nonché **i luoghi di esercitazione, di formazione e di intervento** dei volontari di protezione civile, **non sono considerati luoghi di lavoro.**



# RIFERIMENTI NORMATIVI

Decreto del Capo Dipartimento del 12 gennaio 2012

Intesa tra il Dipartimento della Protezione Civile e le Regioni e Province Autonome sulla definizione delle modalità dello svolgimento delle attività di sorveglianza sanitaria

## 1. SCENARI DI RISCHIO

- Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel decreto interministeriale 13 aprile 2011, si individuano di minima quali scenari di rischio di protezione civile i seguenti:
  - **scenario eventi atmosferici avversi;**
  - - **scenario rischio idrogeologico - alluvione;**
  - - **scenario rischio idrogeologico - frane;**
  - - **scenario rischio sismico;**
  - - **scenario rischio vulcanico;**
  - - **scenario rischio incendi boschivi e di interfaccia;**
  - - **scenario rischio chimico, nucleare, industriale, trasporti** (in tal caso la mobilitazione del volontariato e' limitata esclusivamente al supporto agli altri soggetti competenti individuati dalla legge);
  - - **scenario rischio ambientale, igienico-sanitario** (in tal caso la mobilitazione del volontariato e' limitata esclusivamente al supporto agli altri soggetti competenti individuati dalla legge);
  - - **scenario caratterizzato dall'assenza di specifici rischi di protezione civile** (ossia contesti di operatività ordinaria, attività sociale, attività addestrativa, formativa o di informazione alla popolazione, attività di assistenza alla popolazione in occasione di brillamento ordigni bellici, supporto alle autorità competenti nell'attività di ricerca persone disperse/scomparse).



# RIFERIMENTI NORMATIVI

Decreto del Capo Dipartimento del 12 gennaio 2012

Intesa tra il Dipartimento della Protezione Civile e le Regioni e Province Autonome sulla definizione delle modalità dello svolgimento delle attività di sorveglianza sanitaria

## • 2. COMPITI SVOLTI DAI VOLONTARI

Ai fini dell'applicazione delle disposizioni contenute nel decreto interministeriale 13 aprile 2011, i **compiti** svolti dai **volontari** appartenenti alle organizzazioni di volontariato di protezione civile, alla Croce Rossa Italiana, al Corpo Nazionale del Soccorso Alpino e Speleologico, alle organizzazioni equivalenti esistenti nelle Province Autonome di Trento e di Bolzano sono ricompresi nelle presenti **categorie minime di base**:

- - assistenza alla popolazione, intesa come:
  - - attività psicosociale;
  - - attività socio-assistenziale;
- - assistenza ai soggetti maggiormente vulnerabili (giovani, anziani, malati, disabili);
- - informazione alla popolazione;
- - logistica;
- - soccorso e assistenza sanitaria;
- - uso di attrezzature speciali;
- - conduzione di mezzi speciali;
- - **predisposizione e somministrazione pasti**;
- - prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi e di interfaccia;
- - supporto organizzativo, anche nell'ambito di sale operative, attività amministrative e di segreteria;
- - presidio del territorio;
- - attività di ripristino dello stato dei luoghi di tipo non specialistico;
- - attività formative;
- - attività in materia di radio e telecomunicazioni;
- - attività subacquee;
- - attività cinofile.

## TIPI DI ATTIVITA' DEI VOLONTARI



- Preparazione pasti
- Distribuzione pasti
- Lavaggio stoviglie e pentolame e attrezzature
- Pulizie locali mensa e cucina
- Pulizie attrezzature cucina
- Gestione rifiuti
- Collaborazione allestimento logistico (responsabile cucina)



## ATTIVITA' CORRELATE

(da non analizzare)

- Segreteria (presenze volontari, ordini alimentari)

(da analizzare)

- Logistica (magazzini alimentari, allestimento cucina, manutenzione cucina)

## AUTO TUTELA DEL VOLONTARIO NELLA CUCINA DA CAMPO

### RUOLI

- Responsabile cucina
- Capo cuoco
- Addetto cucina
- Responsabile linea di distribuzione
- Addetto alla distribuzione



## COMPITI



- Responsabile Cucina: organizza il sistema cucina da campo, si interfaccia con la logistica, la segreteria, capo campo, approvvigionamenti e il Capo Cuoco
- Capo Cuoco: programma i menù giornalieri e settimanali, redige gli ordini per gli alimenti, sovrintende alle attività degli addetti alla cucina, prepara i pasti

## COMPITI



- Addetto cucina: lavorazione degli alimenti, prepara i pasti, pulizia attrezzature e stoviglie, pulizia ambienti di cucina, dispensa
- Responsabile linea distribuzione: sovrintende alla distribuzione ed alla porzionatura dei cibi preparati e delle bevande
- Addetto alla distribuzione: provvede alla preparazione delle porzioni e alla loro distribuzione, pulizia dei locali mensa e locali accessori alla cucina, lavaggio stoviglie

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Immagazzinamento alimenti e prodotti

### Rischi:

- Movimentazione manuale carichi
- Scivolamenti
- Inciampi
- Rischi meccanici

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- **Trasporto Prodotti e Alimenti** (da cella frigo, da cambusa, da magazzino)

### Rischi:

- **Movimentazione carichi**
- **Sbalzo termico**
- **Scivolamenti**
- **Inciampi**
- **Rischi meccanici**

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Cottura cibi

### Rischi:

- Ustioni
- Contatto vapori
- Scivolamenti

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Lavaggio verdura e frutta

Rischi:

- Movimentazione carichi
- Scivolamento

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Mondatura e taglio frutta e verdura

Rischi:

- Taglio
- Caduta coltelli
- Scivolamento

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Taglio carni

Rischi:

- Taglio
- Caduta coltelli

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Taglio salumi  
(Disosso prosciutto molto pericoloso)

Rischi:

- Taglio
- Caduta coltelli

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Servizio in linea

### Rischi:

- Ustioni
- Contatto vapori
- Scivolamenti

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Trasporto contenitori cibi cotti

### Rischi:

- Movimentazione carichi
- Ustioni
- Scivolamenti
- Inciampi

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Lavaggio pentole e stoviglie e attrezzature

### Rischi:

- Reazioni allergiche
- Esalazioni da dosaggio elevato
- Elettrocuzione
- Avviamento accidentale

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Pulizia locali mensa e cucina

### Rischi:

- Reazioni allergiche (per inalazione e/o contatto)
- Ustioni da agenti chimici
- Scivolamento

## ANALISI DEI RISCHI dei compiti



- Gestione rifiuti

### Rischi:

- Movimentazione carichi
- Taglio
- Scivolamento
- Rischio igienico sanitario

# ATTREZZATURE SPECIFICHE



- Muletto



- Transpallet



- Carrello

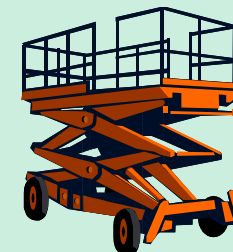


- Scaffale



## Formazione per specifica abilitazione all'uso di attrezzature di lavoro Accordo Conferenza Stato/Regioni n. 53/CSR del 22 febbraio 2012

- **Piattaforme di lavoro mobili elevabili**
- **Gru a torre**
- **Gru mobile**
- **Gru per autocarro**
- **Carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo:**
  - > **Carrelli semoventi a braccio telescopico**
  - > **Carrelli industriali semoventi**
  - > **Carrelli / Sollevatori / Elevatori semoventi telescopici rotativi**
- **Trattori agricoli o forestali**
- **Macchine movimento terra:**
  - > **Escavatori idraulici**
  - > **Escavatori a fune**
  - > **Pale cariatrici frontali**
  - > **Terne**
  - > **Autoribaltabile a cingoli**
- **Pompa per calcestruzzo**



*pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 12 Marzo 2012, n. 60*

# ATTREZZATURE SPECIFICHE

- Affettatrice
- Trita carne
- Trita verdura



# ATTREZZATURE SPECIFICHE



- Lame e coltelli



- Sistemi di raffreddamento



- Friggitrici



# ATTREZZATURE SPECIFICHE



- Fuochi



- Forno

- Bollitore

- Lavastoviglie



# ATTREZZATURE SPECIFICHE



- Stoviglie



- Pelapatate



- Grattugia



- Piastre



# ATTREZZATURE SPECIFICHE



Linea di distribuzione  
(a caldo e non)



# ATTREZZATURE SPECIFICHE



Tavoli e panche  
(pulizia)



# ATTREZZATURE SPECIFICHE



Estintore CO2 e coperta antifiamma (con opportuna formazione)



Cassetta 1° soccorso



# RISCHI CORRELATI MATERIALI E ATTREZZATURE



- Urti
- Contusioni
- Schiacciamenti
- Investimenti



## RISCHI CORRELATI MATERIALI E ATTREZZATURE



- Schiacciamenti
- Cadute dall'alto



- Verificare gli ancoraggi delle scaffalature
- Verificare sempre la portata massima
- Caricare sempre i pesi maggiori verso il basso

**PORTATA  
MASSIMA  
PER RIPIANO**  
kg

# RISCHI CORRELATI MATERIALI E ATTREZZATURE



## USTIONE

- FUOCHI E PENTOLAME
- PIASTRE DI COTTURA
- FRIGGITRICE
- BOLLITORI
- FORNI E TEGLIE
- LINEA DISTRIBUZIONE A CALDO



# RISCHI CORRELATI MATERIALI E ATTREZZATURE



## TAGLIO

- COLTELLI
- LAME IN MOVIMENTO
- AFFETTATRICI
- SPIGOLI E LAMIERE
- GRATTUGIE ELETTRICHE



## STRITOLAMENTO

- TRITACARNI

# RISCHI CORRELATI MATERIALI E ATTREZZATURE



## RISCHIO ELETTRICO

Tutti i dispositivi alimentati a corrente elettrica



# RISCHI CORRELATI MATERIALI E ATTREZZATURE



- Rischio Chimico

Non danneggiare le etichette dei prodotti chimici

Non cambiare mai contenitore

Non travasare in bottiglie per l'acqua minerale.

Seguire attentamente le istruzioni presenti in etichetta.

- Scivolamento ed inciampo

Indossare le scarpe con suola antiscivolo, ben allacciate.

Evitare e/o segnalare i pavimenti bagnati, segnalare adeguatamente i piani di diverso livello

# RISCHI AMBIENTALI



- Api e vespe
- Colpo di calore
- Ipotermia/ipertermia
- Disidratazione
- Scivolamento e inciampo
- Allergie da contatto

# COMPORTAMENTI DI AUTOTUTELA



Conoscenza delle attrezzature impiegate e degli ambienti in cui si opera

Informazione e Formazione:

- Uso delle attrezzature specifiche
- Procedure adottate nella cucina da campo
- Uso dei DPI appropriati alle sue mansioni

## MITIGAZIONE DEI RISCHI



- Per la mitigazione dei rischi è fondamentale la conoscenza delle attrezzature impiegate e la conoscenza degli ambienti in cui si opera
- Il volontario di cucina deve essere informato e formato sull'uso delle attrezzature specifiche e deve essere edotto sulle procedure adottate nella cucina da campo
- Il volontario di cucina deve essere formato ed informato sull'uso dei DPI appropriati alle sue mansioni

## DPI



- Il DPI è l'ultima barriera a protezione del volontario
- Nell'ambito della cucina l'abbigliamento corretto (Pantaloni lunghi, maglia a maniche lunghe, cuffia, il tutto in fibre naturali) anche se non DPI proprio, svolge il compito di mitigazione dei piccoli inconvenienti (schizzi caldi ecc) che possono accadere, oltre a ciò evidenziano il livello di igiene presente in cucina.
- Scarpe antiscivolo
- Guanti isotermici per movimentazione stoviglie calde
- Guanto in maglia metallica o Kevlar antitaglio
- Grembiule antitaglio

## DPI



Nell'ambito della logistica di cucina i normali indumenti e i DPI adottati in cucina vanno integrati per l'attività specifica di magazzino e movimentazione:

- Scarpe antiscivolo antinfortunistiche (puntale in acciaio)
- Guanti per protezione meccanica
- Elmetto
- Giacche termiche per celle frigorifere

# DPI



## CARATTERISTICHE GENERALI DEI DPI

- **Requisito Aspetto**
- Indumenti di protezione
- efficienza protettiva;
- durata della protezione;
- data di scadenza;
- innocuità;
- assenza di rischi causati dallo stesso DPI;
- solidità.
- **Requisiti informativi**
- notizie sulle protezioni fornite;
- limiti d'uso;
- tempo utile prima della scadenza;
- istruzioni per l'uso, la manutenzione e la conservazione.
- **Requisiti economici**
- costo unitario;
- prevedibile durata ed efficienza.
- **Requisiti prestazionali**
- disagio ridotto;
- limitazione degli effetti di impedimento;
- funzionalità pratica;
- compatibilità con altri DPI (uso contemporaneo).
- **Comfort**
- leggerezza;
- adattamenti alla morfologia;
- dimensioni limitate;
- traspirabilità;
- comfort termico.



## DPI

# CATEGORIE DI DPI

### **Categoria DPI**

#### 1<sup>a</sup> categoria

Appartengono alla prima categoria i DPI di progettazione semplice destinati a salvaguardare la persona da rischi di danni fisici di lieve entità. Nel progetto deve presupporre che la persona che usa il DPI abbia la possibilità di valutarne l'efficacia e di percepire, prima di riceverne pregiudizio, la progressiva verifica di effetti lesivi. Rientrano esclusivamente nella prima categoria i DPI che hanno la funzione di salvaguardare da:

- azioni lesive con effetti superficiali prodotte da strumenti meccanici;
- azioni lesive di lieve entità e facilmente reversibili causate da prodotti per la pulizia;
- rischi derivanti dal contatto o da urti con oggetti caldi, che non esponano a una temperatura superiore ai 50°C;
- ordinari fenomeni atmosferici nel corso di attività professionali;
- urti lievi e vibrazioni inidonei a raggiungere organi vitali e a provocare lesioni a carattere permanente;
- azione lesiva dei raggi solari.

#### **Certificazione**

Dichiarazione di conformità CE da parte del costruttore.

#### 2° categoria

Appartengono alla seconda categoria i DPI che non rientrano nelle altre due categorie.

#### **Certificazione**

Conformità CE e attestato di certificazione CE rilasciato dall'organo notificante

# DPI



## 3<sup>a</sup> categoria

Appartengono alla terza categoria i DPI di progettazione complessa destinati a salvaguardare da rischi di morte o di lesioni gravi e di carattere permanente. Nel progetto deve presupporre che la persona che usa il DPI non abbia la possibilità di percepire tempestivamente la verifica istantanea di effetti lesivi.

Rientrano esclusivamente nella terza categoria:

- gli apparecchi di protezione respiratoria filtranti contro gli aerosol solidi, liquidi o contro i gas irritanti, pericolosi, tossici o radiotossici;
- gli apparecchi di protezione isolanti, compresi quelli destinati all'immersione subacquea;
- i DPI che assicurano una protezione limitata nel tempo contro le aggressioni chimiche e contro le radiazioni ionizzanti;
- i DPI per attività in ambienti con condizioni equivalenti a una temperatura d'aria non inferiore a 100°C, con o senza radiazioni infrarosse, fiamme o materiali in fusione;
- i DPI per attività in ambienti con condizioni equivalenti a una temperatura d'aria non superiore a -50°C;
- i DPI destinati a salvaguardare dalle cadute dall'alto;
- i DPI destinati a salvaguardare dai rischi connessi ad attività che espongono a tensioni elettriche o utilizzati come isolanti per alte tensioni elettriche.

## Certificazione

Conformità CE e attestato di certificazione CE rilasciato dall'organo notificante sottoposti a sistemi di controllo della produzione da un organo competente.

## DPI



- **Abbigliamento da cucine in cotone**

(pantaloni lunghi, maglie maniche lunghe, grembiule, cappello)

- Il volontario in cucina deve avere un abbigliamento consono all'attività svolta. Anche non trattandosi di DPI, l'uso di fibre naturali come il cotone, le maniche ed i pantaloni lunghi, mitigano alcuni piccoli inconvenienti (schizzi caldi). La cuffia evita problemi igienici



## DPI



- Scarpe antiscivolo con Puntale in acciaio

Devono essere indossate sempre



- Guanti atermici

Devono essere indossati sempre nella movimentazione di stoviglie calde



- Guanti per protezione meccanica

Devono essere indossati sempre nella movimentazione di stoviglie calde



## DPI



- Guanto anti taglio



Devono essere indossati sempre durante le operazioni di taglio

- Grembiule anti taglio

Deve essere indossato quando le operazioni di taglio interessano carni di grandi dimensioni e disossamenti



## DPI



- **Guanto monouso in lattice**  
Operazioni di distribuzione cibo e manipolazione alimenti



- **Guanti in gomma**  
Operazioni di pulizia stoviglie e superfici

## DPI



- **Abbigliamento termico**

Deve essere indossato prima dell'ingresso in ambienti refrigerati e deve essere utilizzato solo in questi casi



- **Elmetto**

Deve essere indossato sempre durante tutte le attività, anche quando non si immaginano possibili offese al capo.





## MITIGAZIONE DEI RISCHI GENERALI

- **Movimentazione manuale dei carichi**

Non sollevare mai pesi superiori a quelli indicati, nel caso farsi aiutare

- Maschi adulti 25kg
- Femmine adulte 20 kg
- Maschi adolescenti 15 kg
- Femmine adolescenti 10 kg

## MITIGAZIONE DEI RISCHI GENERALI

- Movimentazione manuale dei carichi

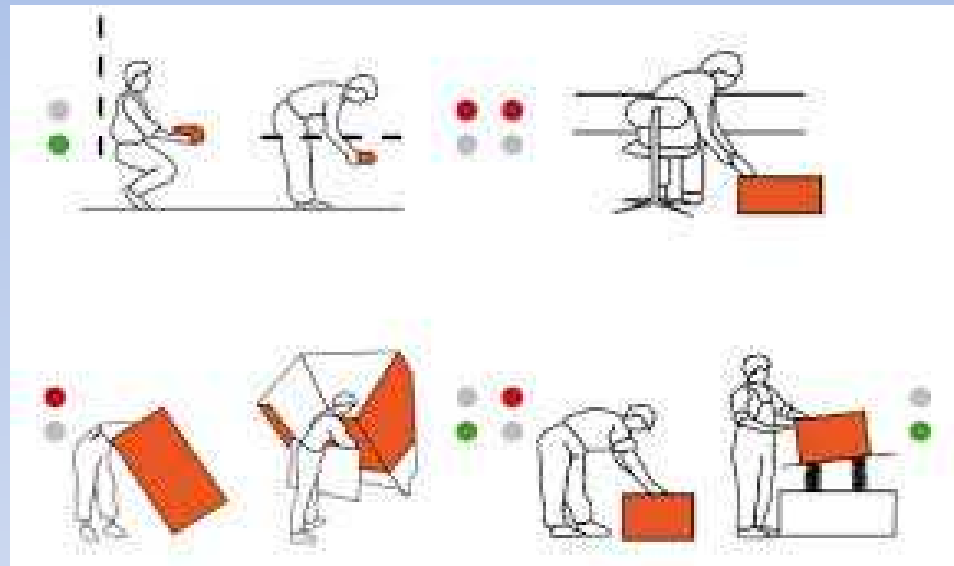
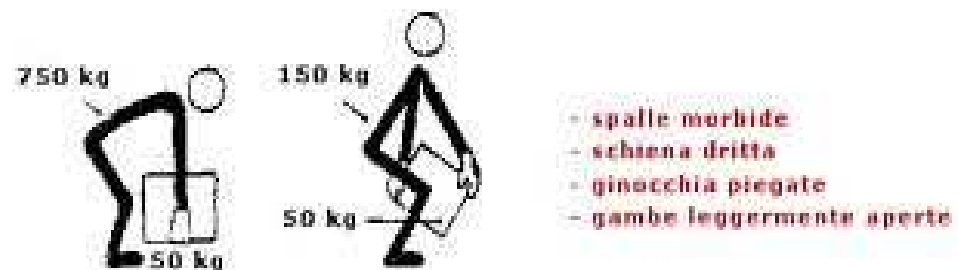


Figura 1: esempio di come si deve sollevare in maniera corretta un carico da terra



Secondo la postura, per un carico di 50 Kg. la forza che viene esercitata a livello delle vertebre lombari è di 750 Kg. o 150 Kg.

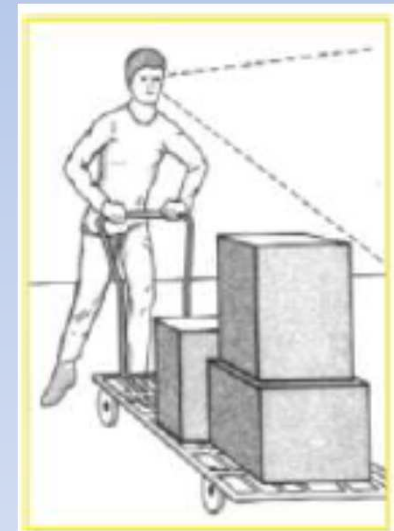
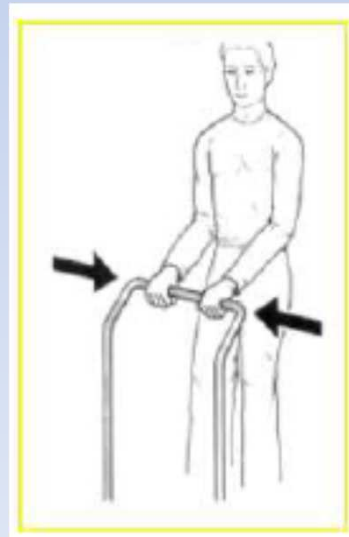
## MITIGAZIONE DEI RISCHI GENERALI

- Movimentazione manuale dei carichi  
Carrello a 2 ruote fino a 100 kg  
Carrello a 4 ruote fino a 250 kg



## MITIGAZIONE DEI RISCHI GENERALI

- I carrelli a quattro ruote, se non hanno il timone o apposite barre di tiro, devono essere spinti (non tirati) e devono essere caricati in modo che l'operatore possa vedere dove si dirige
- Tenere le mani in modo di evitare schiacciamenti tra carrello ingombri fissi



## MITIGAZIONE DEI RISCHI GENERALI

- Non trasportare carichi dove il pavimento non è uniforme (buche, sporgenze, gradini) senza che siano prese le necessarie precauzioni



## MITIGAZIONE DEI RISCHI GENERALI

- Se si deve porre o prendere un oggetto posto a un ripiano alto di un scaffalatura è necessario evitare di inarcare la schiena e si deve utilizzare la scaletta messa a disposizione.





## MITIGAZIONE DEI RISCHI GENERALI

- **Rischio elettrico**

Quando si fa manutenzione e/o pulisce una attrezzatura elettrica questa deve essere spenta e scollegata dalla presa di energia. Fare verificare dai tecnici le messe a terra degli impianti e dei container di competenza e fare verificare i salvavita. Non intervenire mai sui quadri elettrici se non per attivare o disattivare interruttori

- **Microclima**

Quando si accede alle celle frigorifere indossare sempre il capo termico, al termine delle attività in cella togliersi la protezione termica. Areare in maniera corretta gli ambienti di cucina. Evitare gli sbalzi termici in particolar modo durante la stagione invernale.

# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

*Relatori:*

*Fabrizio Cenerelli*

*Pietro Filidoro*