

## **Rischi non eliminabili per gli allievi che operano nelle cucine dell'Istituto Marco Polo**

- Rischio di ferite da taglio dovuto all'Uso di attrezzi taglienti (es. coltelli, forchette, parti rotanti di frullatori, affettatrice, ecc.): è riducibile ma non eliminabile attraverso l'uso di DPI antitaglio ed eventuali protezioni per il corpo.
- Rischio ustioni: è riducibile ma non eliminabile attraverso DPI che proteggano le braccia e le altre parti del corpo da contatto con parti calde (es. pentole, padelle, ...) o con protezioni per gli arti inferiori nel caso cadano liquidi o solidi caldi.
- Rischio movimentazione dei carichi: in cucina è necessario movimentare oggetti con peso variabile tra pochi chili e pesi superiori ai 10 kg in base al tipo di contenitore utilizzato (teglia, pentola, ecc.); l'utilizzo di carrellini può ridurre il rischio di movimentazione manuale trasformandolo in parte in un rischio da traino e spinta.
- Rischio dovuto al gas: in molte cucine è presente il metano come combustibile con conseguente possibilità di incendio, esplosione (es. sacche di gas), asfissia; tutti questi rischi sono riducibili con la prevenzione, rilevatori di fumo e altro, ma non eliminabili.
- Rischio chimico, dovuto all'utilizzo di detersivi, disinfettanti, con caratteristiche anche irritanti e corrosive: il rischio è riducibile, ma non eliminabile.
- Rischio biologico, dovuto alla lavorazione di alcuni parti particolari di animali o alla pulitura di vegetali e frutta: il rischio è basso ma non eliminabile.
- Rischio biologico dovuto alla presenza in cucina di più comuni allergeni alimentari: il rischio è riducibile ma non completamente eliminabile. In caso di inalazione/ingestione dell'allergene le manifestazioni più comuni sono: rinite, congiuntivite, eruzione cutanea. Nelle forme più gravi si può verificare lo shock anafilattico e morte sia verso l'allievo che terzi (es. altri allievi ed ospiti).
- Rischio elettrico, dovuto all'utilizzo di apparecchiature elettriche per le lavorazioni, rischio non eliminabile completamente con impianti a norma e utilizzo corretto delle attrezzature.

## **Rischi non eliminabili per gli allievi dell'Istituto Marco Polo che operano in sala**

- Rischio di ferite da taglio dovuto all'uso di attrezzi taglienti (es. coltelli, forchette, altri attrezzi, ecc.) è riducibile ma non eliminabile attraverso l'uso di DPI antitaglio ed eventuali protezioni per il corpo.
- Rischio ustioni: è riducibile ma non eliminabile attraverso DPI che proteggano le braccia e le altre parti del corpo da contatto con parti calde (es. pentole, padelle,..) o con protezioni per gli arti inferiori nel caso cadano liquidi o solidi caldi; rispetto al lavoro in cucina il rischio è inferiore, dipende anche dal tipo di incarico e dalla logistica.
- Rischio movimentazione dei carichi: è necessario movimentare oggetti con peso variabile tra pochi chili e pesi superiori ai dieci chili in base al tipo di contenitore utilizzato ma in situazione di movimento; dove attuabile, l'utilizzo di carrellini può ridurre il rischio da movimentazione manuale trasformandolo in parte in un rischio da traino e da spinta.
- Rischio dovuto al gas: dovuti al tipo di impianto installato; tutti questi rischi sono riducibili con la prevenzione, rilevatori di fumo e altro, ma non eliminabili.
- Rischio chimico: dovuto all'utilizzo di detersivi, disinfettanti, con caratteristiche anche irritanti e corrosive: il rischio è riducibile, ma non eliminabile per le necessarie operazioni di sanificazione/disinfezione svolte nei locali e nelle attrezzature (es. macchina per il caffè).
- Rischio biologico: dovuto ad es. dalla pulitura dei vegetali e frutta: il rischio è basso, ma non eliminabile.
- Rischio biologico dovuto alla presenza in cucina di più comuni allergeni alimentari: il rischio è riducibile ma non completamente eliminabile. In caso di inalazione/ingestione dell'allergene le manifestazioni più comuni sono: rinite, congiuntivite, eruzione cutanea. Nelle forme più gravi si può verificare lo shock anafilattico e morte sia verso l'allievo che terzi (es. altri allievi ed ospiti).
- Rischio elettrico: dovuto all'utilizzo di apparecchiature elettriche per le lavorazioni e gli aspetti logistici, rischio non eliminabile completamente con impianti a norma e utilizzo corretto delle attrezzature.