

Campagna informativa
“Impariamo dagli errori”

Raccontiamo alcune storie di infortuni
perché non ne accadano più di uguali

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brianza
ATS Val Padana



Chiacchiere!!!

ref. ATS inf. n.° 52 del DB / 2017 / Rev. n.° 6



Friggitrice oggetto dell'evento



Le chiacchiere



Secchio in plastica

Tipo di Infortunio: Ustione di 2° e 3° dei piedi causato da olio caldo (duplice infortunio)

Lavorazione: Comparto alimentare / Svuotamento friggitrice con olio caldo

Descrizione infortunio:

Contesto:

Laboratorio di pasticceria nel periodo di carnevale, quindi con la maggior richiesta di prodotto da preparare. Due lavoratori erano stati incaricati di pulire la friggitrice che serviva per la preparazione di ulteriori dolci (chiacchiere) nel pomeriggio. Ad una lavoratrice veniva chiesto, da parte di un collega (*infortunatosi poi anch'egli*) di eseguire lo svuotamento dell'olio, dopo un primo raffreddamento parziale, dalla vaschetta della friggitrice in altro contenitore, per rimetterla in funzione velocemente.

La lavoratrice effettuava l'operazione utilizzando un secchio in materiale plastico, non idoneo per i liquidi ad alta temperatura.

Dinamica incidente:

Il travaso dell'olio veniva eseguito manualmente da parte dei due lavoratori. Mentre i due colleghi erano impegnati in un altro lavoro, il secchio, riempito di olio a temperatura verosimilmente intorno agli 80°C, subiva un danno strutturale (rammollimento) tale da riversare l'intero contenuto sul pavimento, investendo entrambi i lavoratori e causandogli gravi lesioni.

Contatto:

L'olio caldo sui piedi dei due lavoratori.

Esito trauma:

- Trauma da ustioni di 2° e 3° grado di entrambi i piedi degli infortunati
- 58 giorni di infortunio (danno più grave)
- nessun postumo permanente per entrambi i lavoratori

Campagna informativa “Impariamo dagli errori”

Raccontiamo alcune storie di infortuni
perché non ne accadano più di uguali

Sistema Socio Sanitario
 Regione
Lombardia
ATS Brianza
ATS Val Padana



Perché è avvenuto l'infortunio?

Determinanti dell'evento:

- Utilizzo di un contenitore in plastica, inadatto a contenere liquidi caldi.

Criticità organizzative alla base dell'evento:

- Assenza di idonei contenitori (acciaio) da utilizzare in caso di necessità (travasi di olio caldo);
- assenza di una specifica procedura aziendale per l'operazione da svolgere;
- mancata vigilanza del Preposto che avrebbe potuto bloccare l'operazione in attesa di reperire in magazzino un contenitore metallico idoneo a contenere liquidi ancora caldi;
- assenza di specifica formazione per i dipendenti e per il preposto;
- mancanza segnaletica e/o pittogrammi indicanti i corretti comportamenti.

Come prevenire:

- Utilizzare **contenitori idonei** al materiale che deve essere contenuto;
- eseguire l'operazione di travaso degli oli esausti nel momento in cui si ha la certezza **che il liquido sia freddo** nello spillaggio manuale (*come peraltro previsto dai manuali d'uso delle friggitrici*), oppure in presenza di numerose friggitrici e volumi di lavoro elevati è possibile anche utilizzare sistemi a pompa di trasferimento dell'olio direttamente nel fusto di raccolta degli olii esausti;
- garantire una **formazione sufficiente ed adeguata** a tutti i lavoratori ed ai Preposti (*anche sulle procedure di lavoro e sulle prescrizioni ricavate dai manuali d'uso e manutenzione*);
- **apporre adeguata cartellonistica con pittogrammi** coerenti con i libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature.

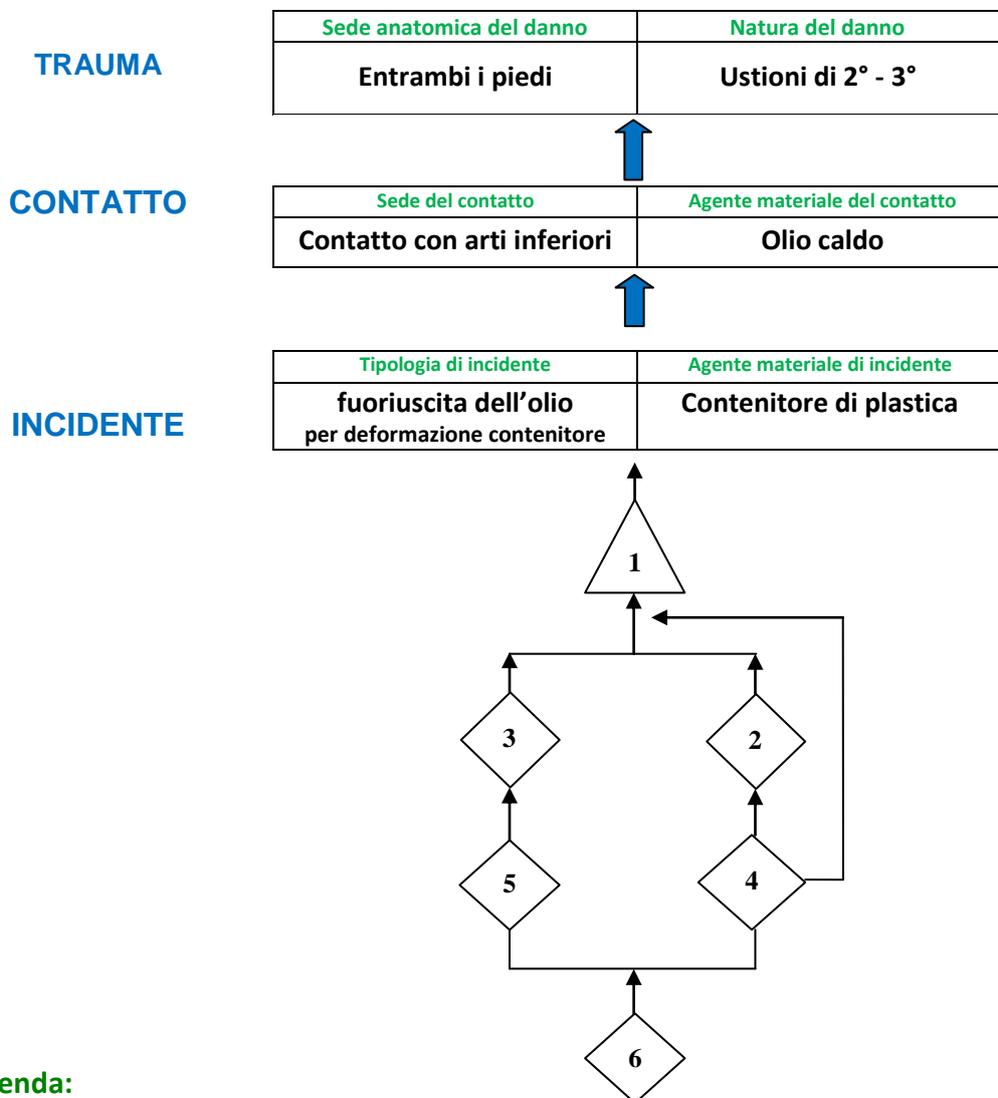


Per chi vuol approfondire: (link utili attivi al 2019)

- Ricerca generica su un motore di ricerca con queste parole o frase chiave: **rischio contatto con liquidi bollenti**
- ricerca su questo link, per quanto riguarda il rischio specifico d'uso delle friggitrici:
- <https://www.puntosicuro.it/sicurezza-sul-lavoro-C-1/settori-C-4/ristorazione-turismo-C-21/il-settore-alberghiero-della-ristorazione-del-catering-AR-12206/>
- ricerca su questo link per un infortunio simile avvenuto nella regione Veneto :
- <https://www.cisveneto.it/Rassegna-stampa-Veneto/Ustionato-con-l-olio-bollente-della-friggitrice.-Cuoco-23enne-di-una-mensa-dell-aeroporto-ricoverato-a-Padova.-Indaga-lo-Spisal-colleggi-in-sciopero>
- Per il modello di analisi adottato dal Sistema di Sorveglianza nazionale degli infortuni mortali e gravi, al quale contribuiscono le REGIONI e l'INAIL, si veda link:
https://appsricercascientifica.inail.it/getinf/informo/home_informo.asp



Rappresentazione Grafica dell'Infortunio



Legenda:

n°	Fattori di Rischio:	Descrizione:
Determinanti dell'evento:		
1	A.I. (Attività Infortunati)	Utilizzo di contenitore inadeguato per il travaso di oli ancora caldi.
Criticità organizzative alla base dell'evento:		
2	Preposto	Vigilanza: mancata vigilanza del Preposto.
3	Datore di Lavoro	Attrezzature: mancanza di idonei contenitori per travasi liquidi caldi nel locale di lavoro.
4		Formazione: assenza di formazione dei lavoratori e del Preposto
5		Procedure: assenza di una specifica procedura aziendale e relativa segnaletica.
6		Valutazione dei rischi: Valutazione superficiale senza tenere conto delle indicazioni dei manuali d'uso e manutenzione delle attrezzature.