PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 17 - numero 3582 di mercoledì 08 luglio 2015

Alberghi: la prevenzione e gestione dei rischi per i lavoratori

Un intervento sul tema della sicurezza dei lavoratori e sui rischi lavorativi negli alberghi. Focus sulla movimentazione manuale dei carichi e sui rischi nelle attività di pulizia e preparazione/somministrazione alimenti.

Milano, 8 Lug ? Quando si parla di **sicurezza negli alberghi e nelle strutture ricettive** generalmente si fa riferimento alla salute e sicurezza degli ospiti, tuttavia in questi luoghi di lavoro sono presenti diversi rischi anche per la salute e sicurezza dei lavoratori. E non mancano gli infortuni, ad esempio nel lavoro ai piani e in cucina, o le malattie professionali dovute alla movimentazione manuale di carichi, alla pulizia delle camere, ai problemi di legionellosi e alla presenza insetti infestanti come le cimici.

Per affrontare il tema della sicurezza dei lavoratori negli alberghi ci soffermiamo sul convegno "**Ospitalità e sicurezza per tutti**" che si tenuto il 22 aprile 2015 a Milano, presso il Centro per la Cultura della Prevenzione, in occasione dell'Esposizione Universale 2015 e del conseguente ampliamento e diversificazione dell'offerta alberghiera a Milano.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS00A8] ?#>

In particolare il tema dei rischi per i lavoratori è stato affrontato nell'intervento "**Qualche consiglio per la gestione dei rischi per i lavoratori**" a cura di Stefano Fontani.

Il relatore ha ricordato il «Progetto Alberghi» del Servizio PSAL dell' Azienda Sanitaria Locale di Milano per far luce "sulle dinamiche lavorative e sui rischi a cui i lavoratori sono esposti in un settore variegato, classificato terziario ma che terziario non sembra". In questo settore è infatti presente "una grande fisicità, spesso non sostenuta da utensili, macchine o ausili".

L'intervento, anche in relazione alle attività svolte dal Servizio PSAL, riporta alcune **considerazioni**:
- "tipicamente, nelle attività commerciali, il 'target' principale è la soddisfazione del cliente". E in questi casi "l'organizzazione del lavoro può risultarne condizionata", specialmente nei "picchi di saturazione" legati a stagionalità, eventi, fiere e particolari manifestazioni come Expo 2015;
- la forza lavoro è composta da: "soggetti giovani; maggioranza femminile; forte presenza di stranieri; 60% dipendenti in outsourcing" (dovuti cioè all'esternalizzazione di alcuni servizi). E le mansioni principali sono di: "cameriere ai piani (rigoverno stanze); facchini (non solo valige); brigata di cucina (dove c'è la ristorazione)".

Veniamo dunque ad affrontare i **rischi lavorativi** in questo contesto lavorativo con particolare riferimento a:
- movimentazione manuale dei carichi;
- utilizzo di detergenti/igienizzanti;
- preparazione/somministrazione alimenti;
- punture accidentali.

Riguardo alla **movimentazione manuale dei carichi**, il documento si sofferma su alcune particolari attività: "sollevamento e trasporto di materiali, traino e spinta di carrelli, attività di sollecitazione dell'arto superiore". Spesso queste attività sono coesistenti e a carico dello stesso soggetto nelle operazioni di: "rifacimento letti, spolveratura suppellettili, sanificazione servizi igienici, pulizia moquette e superfici vetrate, rifornimento generi di conforto, ecc.".

Il documento ricorda la normativa - con riferimento al Titolo VI del D.Lgs, 81/2008 (artt. 167-171) e l'Allegato XXXIII ? e le **norme tecniche ISO 11228** Parti 1-2-3 citate nel Testo Unico:
- 1: Lifting and Carrying;
- 2: Pushing and Pulling;
- 3: Handling of low loads at high frequency.

Cosa fare per favorire la **prevenzione**:
- **letti**: "ruote idonee alla pavimentazione; possibilità di sollevamento (a pedale...); sostituzione materassi;
- **carrelli**: ruote idonee alla pavimentazione; evitare il sovraccarico; percorsi in piano e non maggiori di 60/80 mt; manutenzione;
- **rigoverno camere**: tempistica adeguata; utilizzo ausili/elettrodomestici (scale, battitappeto, ...);
- **percorsi e attrezzature**: abbattimento barriere architettoniche; conformità delle attrezzature".

Veniamo ai **prodotti per la sanificazione** e al **rischio chimico**.
Questo rischio è un "rischio presente ma spesso sottovalutato", con la conseguenza per i lavoratori di "intossicazioni acute e allergie".
Queste le possibili misure di prevenzione:
- "formazione: precisa e puntuale (difficoltà linguistiche);
- utilizzo di DPI idonei (non in lattice);
- corretto utilizzo dei prodotti".
E riguardo ai prodotti per la sanificazione si sottolinea:
- l'importanza delle schede tecniche di sicurezza;
- "l'attività di mescolamento di prodotti acidi (HCl o Muriatico) e basici (Ipoclorito di Na^+ o Candeggina)": la reazione "sviluppa vapori di cloro molto aggressivi per la cute (pH 5.5), mucose oculari e rinofaringee".

In merito alla **ristorazione** si sottolinea innanzitutto che "non in tutti gli alberghi è presente questo reparto" e che i lavoratori "sono esposti a eventi infortunistici peculiari anche in funzione della loro qualifica:
- ustioni dovute a rovesciamenti di acqua/olio caldi;
- ferite da taglio con attrezzi taglienti (coltelli, affettatrici);
- cadute accidentali".
Senza dimenticare le patologie da sovraccarico dell'arto superiore.
Nel documento, che vi invitiamo a visionare, sono presenti diverse immagini esplicative di alcuni rischi.

L'autore si sofferma infine anche sull'**infortunio biologico**.
Infatti in hotel "non si ha un vero e proprio rischio biologico; si può parlare però di infortunio biologico dovuto a comportamenti errati di clienti e lavoratori". E questi infortuni "rappresentano il 6% degli infortuni del settore".
Alcuni aspetti da considerare:
- "è necessaria una procedura condivisa da tutto il personale, semplice e diretta che spieghi esattamente le azioni da intraprendere a seguito dell'accaduto;
- l'attenzione e la formazione completano il bagaglio che ogni lavoratore deve possedere;
- sorveglianza post infortunio: il MC deve provvedere ad una serie di azioni a favore del lavoratore".
Alcune **misure di prevenzione**:
- "dotare il personale di pinze per asportare i taglienti;
- evitare di vuotare i cestini dei servizi igienici direttamente con le mani;
- informare sempre la governante dell'evento e attenersi alla procedura di intervento".

Concludiamo la presentazione segnalando che l'intervento riporta in conclusione i risultati di un'analisi degli infortuni nel periodo 2000-2010 con riferimento particolare alle mansioni di camerieri ai piani, commis, cuochi, facchini, magazzinieri, manutentori, camerieri, barman e impiegati.

" Qualche consiglio per la gestione dei rischi per i lavoratori", a cura di Stefano Fontani (Asl Milano), intervento al convegno "Ospitalità e sicurezza per tutti" (formato PDF, 9.66 MB).

Tiziano Menduto

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it