PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 17 - numero 3672 di mercoledì 02 dicembre 2015

Ho.re.ca.: sicurezza durante i lavori di office, servizio e catering

Gli addetti ai lavori di office, al servizio in sala e di catering sono sottoposti nelle ore di punta a particolare stress: alcune situazione di pericolo e le misure di prevenzione da osservare per evitare infortuni sul lavoro.

Pubblichiamo un estratto del manuale di SUVA " Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in imprese dell'industria alberghiera, della ristorazione, cucine di ospedali e ricoveri" che spiega alcune situazione di pericolo e le misure di prevenzione da osservare per evitare infortuni sul lavoro durante i lavori di office, servizio e catering.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0258] ?#>

Office, servizio e catering
Il personale addetto ai lavori di office e al servizio in sala è sottoposto nelle ore di punta a particolare stress in quanto deve soddisfare le diverse richieste dei clienti. Questo aumenta il pericolo d'infortunio.
Se le procedure sono definite in modo chiaro, se le infrastrutture sono state correttamente pianificate, se il personale è sensibilizzato e ben istruito e se si controlla che le regole di sicurezza siano rispettate, i rischi di infortunio si riducono drasticamente. È anche importanteutilizzare attrezzature sicure e sottoposte a regolare manutenzione.
Gli infortuni e i problemi di salute più frequenti in questi ambienti di lavoro sono imputabili ai seguenti fattori:
- urto, inciampo, scivolamento e caduta in piano
- scottature, ferite da taglio a causa di vetri rotti
- fretta, stress, mancato rispetto degli orari di lavoro, correnti d'aria, cattiva ergonomia
- mancato rispetto delle disposizioni speciali a tutela dei lavoratori giovani e delle donne incinte

Abbiate a cuore la sicurezza e la salute dei vostri dipendenti e consultate attentamente le pagine che seguono.

Situazione / pericolo	Misure di prevenzione / da osservare
Analisi dei pericoli Pericoli nel settore office e nel servizio	-Eseguire periodicamente un'analisi dei pericoli sulla scorta della lista di controllo CFSL; adottare le relativemisure.
Vie di passaggio nei servizi, zone di cernita e sbarazzo Scivolamento, urto, collisione, inciampo	-Tenere sempre puliti i pavimenti, posizionare i segnali di pericolo. -Prevedere dei pavimenti con rivestimenti antiscivolo. -Eliminare gli ostacoli a terra, mettere in ordine, tenere sgombri i passaggi. -Segnalare le soglie. -Regolamentazione chiara dei passaggi, se possibile separarli. -Porte automatiche con vista nella zona office e nella cucina.
Nastri trasportatori di cernita in ospedale, ospizi e mense Schiacciamento, intrappolamento	-Impedire l'inserimento di parti del corpo in meccanismi aperti in movimento non schermati, ad es. zone di imbocco e nottolini di trascinamento. -Chiedere la dichiarazione di conformità CE del fabbricante e il manuale d'uso e manutenzione.

di parti del corpo	
Stoviglie, bicchieri Ferite da taglio a causa di bicchieri o stoviglie rotti	-Raccogliere in contenitori separati il vetro rotto e la porcellana e smaltirli separatamente. -Nel raccogliere i cocci indossare i guanti oppure usare scopa e paletta.
Bombole di gas, fornellini (a gas, a spirito) Pericolo di esplosione, incendio e lesioni provocate dalla fuoriuscita di gas e vapori **Molto pericoloso:** aggiungere lo spirito quando il fornello è caldo	-Istruire il personale sulla manipolazione e lo stoccaggio delle bombole di gas. -Sostituire i liquidi facilmente infiammabili (spirito) con pasta da ardere. -Usare la pasta da ardere nei recipienti di plastica con valvola di erogazione con dispositivo contro il ritorno di fiamma. -Stoccare le bombole di gas (propano, butano) all'aperto e sotto chiave, mai nei locali sotterranei. -Sottoporre le apparecchiature (guarnizioni, tubi flessibili, valvole) a regolare manutenzione. -Rabboccare i fornellini quando sono ben freddi e prestando attenzione alle regole di sicurezza.
Bombole di gas compresso Pericolo di scoppio o schiacciamento dovuto al rovesciamento delle bombole, pericolo di asfissia in caso di esalazioni di gas	-Mettere in sicurezza le bombole piene e vuote per evitare che possano ribaltarsi. -Stoccaggio in locali ben ventilati.
Movimentazione manuale di carichi Postura scorretta, carichi pesanti, scivolamento, merce che sfugge dalle mani	-Usare degli ausili (impiegare mezzi su ruote idonei e prevedere tragitti brevi). -Indossare scarpe adeguate (con una calzata stabile e suola antiscivolo). -Istruire il personale su come sollevare e trasportare carichi in maniera ergonomica.
Coltelli (coltelli per il pane, coltelli per affettare, coltelli pulisciverdura) Ferite da punta e da taglio	-Riporre i coltelli nelle custodie di protezione, nel portacoltelli o sulla barra magnetica. -I coltelli devono essere custoditi in cassetto con protezione della lama o in scomparti in base alle dimensioni. -Istruire il personale, soprattutto gli apprendisti e i lavoratori temporanei, nei lavori con i coltelli.
Scaffali nelle cantine e nell'economato Lesioni procurate alla caduta degli scaffali Caduta dall'alto di persone	-Eseguire controlli a vista regolari. -Verificare la stabilità, se possibile fissare gli scaffali alla parete. -Non sovraccaricare i ripiani. Riporre i materiali pesanti in basso e quelli leggeri in alto. -Rispettare la portata indicata dal fabbricante. -Mettere a disposizione adeguati ausili di salita. -Non arrampicarsi sugli scaffali!
Detergenti e disinfettanti Causticazione per inalazione di particelle nebulizzate e vapori. Causticazione per occhi e pelle da contatto,	-Mettere le schede di sicurezza in un posto centrale e istruire il personale su: . pericoli . manipolazione/misure di protezione . primi soccorsi. -Mettere le istruzioni di lavoro sul posto.

allergie, pericoli per terzi e/o l'ambiente	-Fornire adeguati DPI, tra cui guanti, mascherine per il volto e occhiali di protezione. -Usare solo gli imballaggi originali correttamente etichettati con il nome del prodotto e i simboli di pericolo. -Conservare i detergenti lontano dalle derrate alimentari.
Installazioni e apparecchi elettrici Scossa elettrica	-Svolgere controlli periodici su cavi, allacciamenti, prese e spine. -Obbligo di segnalare eventuali difetti e irregolarità. -Negli ambienti bagnati utilizzare prese e interruttori a prova di spruzzo. -Collocare le apparecchiature al riparo dagli spruzzi. -In tutti i locali umidi e bagnati usare i dispositivi salvavita (interruttori FI). -Far riparare immediatamente gli apparecchi difettosi da un esperto.
Macchine per il caffè Scottature, lesioni da caduta	-Istruire i nuovi arrivati sul funzionamento della macchina del caffè. -Mettere a disposizione degli ausili di salita, ad es. per versare i chicchi di caffè o per la pulizia della macchina. -Manutenzione periodica da parte di uno specialista (contratto di manutenzione).
Servizio ai piani Aggressioni, ingerenza nella sfera privata Pericoli dovuti a situazioni di emergenza Problemi all'apparato locomotore a causa di posture errate, tecnica errata di sollevamento e trasporto con i carichi pesanti	-Insegnare ai dipendenti come comportarsi nelle camere degli ospiti. Discutere e scambiarsi informazioni nel team. - Segnalare le vie di fuga e le uscite di emergenza e informare il personale. - Impiegare adeguati ausili. -Istruire i dipendenti sulla tecnica corretta di sollevamento e trasporto di carichi.
Servizio catering Pericoli dovuti ad un ambiente sconosciuto e a difficili condizioni lavorative Lesioni o disturbi all'apparato motorio durante il trasporto e il montaggio di apparecchi, macchine, ecc. Primi soccorsi/casi di emergenza	-Fare un'analisi accurata del luogo dell'evento (come, dove, cosa). -Pianificare ogni possibilità per lo svolgimento dell'evento. Chiarire come la situazione in merito al rifornimento di acqua, elettricità, agli scarichi e allo smaltimento dei rifiuti. -Affidare a personale qualificato l'esecuzione degli allacciamenti per l'acqua e l'elettricità. -Prevedere adeguate infrastrutture tenendo conto della situazione meteo. -Non sottovalutare il trasporto e la logistica per i rifornimenti successivi. Usare scatole e scatoloni di trasporto adeguati. Pianificare i veicoli e il materiale su ruote. -Rispettare gli orari di riposo dei conducenti. -Non oltrepassare il carico massimo consentito del veicolo. -Preparare il piano di emergenza: numeri di emergenza, vie di fuga, ospedale più vicino, valigetta pronto soccorso, estintore, coperta antifiamma. -In caso di eventi prolungati incaricare una ditta di sicurezza per la sorveglianza dell'infrastruttura. -Formare e istruire per bene il personale.
Take-away Pericoli per chi lavora da solo, spazi ristretti e scarsa organizzazione	-Disciplinare le pause. -Provvedere affinché il personale disponga di impianti sanitari. -Organizzare accuratamente i lavori, ad es. prevedere le sostituzioni.

Sindromi da Raffreddamento	- Indossare indumenti adeguati alle condizioni atmosferiche (ad es. biancheria funzionale, scarpe ben isolate, copricapo).
Casi di emergenza	- Preparare il piano di emergenza

N.B.: I riferimenti legislativi contenuti nel documento originale riguardano la realtà svizzera, i suggerimenti indicati sono comunque utili per tutti i lavoratori.

RPS

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it