PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 14 - numero 2935 di martedì 25 settembre 2012

Il settore alberghiero, della ristorazione e del catering

I rischi principali del settore Ho.Re.Ca. e le indicazioni per la loro riduzione.

Il settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA) è uno dei settori in più rapida crescita in Europa. Nel 2004 questo settore impiegava oltre 7,8 milioni di persone (Eurostat, 2005) e generava un fatturato di oltre 338 miliardi di euro (Eurofound, 2005). I principali operatori sono ristoranti e bar, che danno lavoro a tre quarti dei lavoratori del settore. Tra gli altri operatori si contano i campeggi, gli ostelli e le mense. Nella stragrande maggioranza dei casi si tratta di piccole imprese, con meno di 10 dipendenti. Le donne costituiscono poco più della metà della forza lavoro. (Eurofound 2005:*Hotels and catering - policies, issues and the future* - Industria alberghiera e della ristorazione: politiche, problematiche e prospettive future)

I posti di lavoro tendono a essere stagionali, con orari irregolari, retribuzioni basse e scarse prospettive di carriera. Una percentuale elevata delle persone impiegate in questo settore è costituita da giovani.
Le caratteristiche del settore alberghiero e della ristorazione che possono avere conseguenze negative sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro (SSL) sono:

- carichi di lavoro pesanti
- posture erette e statiche per periodi prolungati
- contatto con clienti (a volte difficili)
- numerosi turni di lavoro nelle ore serali e notturne e nei fine settimana, a scapito dell'equilibrio vita-lavoro delle persone
- elevati livelli di stress
- lavoro monotono
- molestie e persino violenze da parte di clienti, colleghi e datori di lavoro
- discriminazione verso le donne e gli stranieri.

La maggior parte degli infortuni si può prevenire con una gestione e supervisione adeguate, unite a un'efficace formazione. La prevenzione degli infortuni è parte integrante della gestione di un'azienda di successo. I datori di lavoro possono scongiurare la maggior parte degli infortuni e delle malattie sul lavoro individuando ed eliminando, o perlomeno riducendo al minimo, i pericoli sul lavoro.

Vediamo alcuni dei rischi principali e le indicazioni per evitarli.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD043] ?#>

Scivoloni, inciampate e cadute
Scivoloni, inciampate e cadute rappresentano la causa più comune di infortunio nel settore alberghiero e della ristorazione, soprattutto nei locali cucina. Si tratta di infortuni che sono principalmente provocati da superfici rese scivolose dall'acqua, da residui di cibo o dall'olio. L'uso delle calzature sbagliate aumenta il rischio. Una serie di altri fattori può inoltre accrescere le probabilità di infortunio come, ad esempio, camminare troppo in fretta o correre, la semplice distrazione e il mancato uso dei corrimano sulle scale.

Cosa si può fare?

· Valutare il rischio specifico e mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi e informare il personale.
· Provvedere a una corretta pulizia dell'ambiente di lavoro e delle zone calpestabili e mantenere questi spazi liberi da ostacoli.
· Utilizzare calzature adeguate.
· Garantire un' illuminazione idonea.
· Chiudere gli sportelli di forni, lavastoviglie e dispense.
· Camminare adagio ? evitare di correre.
· Le scale a pioli devono essere della giusta lunghezza e le estremità inferiori e superiori delle barre laterali vanno muniti di dispositivi antiscivolo. Non utilizzare mai altri oggetti, come sedie, scatole o bidoni, al posto della scala.
· Le trombe delle scale devono essere ben illuminate e dotate di robusti corrimano.
· Utilizzare tappetini antiscivolo.
· Collocare segnali di sicurezza per avvisare del pericolo.
· Fare attenzione alle zone che sono nascoste alla vista come freezer, celle frigorifero e magazzini, banchine di carico e zone ad accesso vietato.

Utensili taglienti e coltelli
Nelle cucine professionali sono molto diffusi gli utensili taglienti come affettatrici, tritacarne, frullatori e coltelli. La maggior parte degli infortuni nelle cucine sono ferite da taglio dovute all'uso oppure alla pulizia di questi utensili.

Cosa si può fare?
· Valutare il rischio specifico e mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi e informare il personale.
· I coltelli devono essere ben affilati e mantenuti in buone condizioni di funzionamento. I coltelli devono essere lavati separatamente rispetto alle altre stoviglie.
· Utilizzare sempre il coltello specifico per l'operazione che si sta svolgendo.
· Usare un tagliere adeguato, antiscivolo.
· I coltelli devono essere conservati in un portacoltelli, su uno scaffale apposito oppure su un supporto magnetico a parete.
· Istruire i dipendenti a un uso sicuro degli strumenti di lavoro.
· Fare in modo che tutte le macchine da taglio siano dotate di protezioni e che tutti i lavoratori ne facciano uso durante l'utilizzo. Le affettatrici devono essere dotate di protezioni per i pollici (paradita) e di dispositivi ultima fetta.
· I tasti di spegnimento devono essere facilmente raggiungibili.

Ustioni e bruciature
Cosa si può fare?
· Valutare il rischio specifico e mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi e informare il personale.
· Usare un vassoio o un carrello per servire alimenti liquidi o piatti bollenti o per trasportare utensili caldi.
· Avvisare il personale di servizio e i clienti che i piatti sono caldi.
· Dotare le porte della cucina di finestre, in modo da garantire un passaggio sicuro per il personale di servizio.
· Insegnare ai dipendenti le opportune tecniche di manipolazione di oggetti caldi, ad esempio, come sollevare i coperchi delle pentole mantenendo il corpo a una certa distanza.
· Tenere manici di tegami o pentole rivolti verso l'interno dei fornelli e non verso i bordi esterni.
· Alzare gli oggetti bollenti con panni asciutti.

L'olio bollente è un grosso pericolo per gli addetti alle friggitrici. Se l'olio o il grasso non è lasciato raffreddare prima di maneggiare la friggitrice, o se i lavoratori non utilizzano adeguati dispositivi di protezione, possono verificarsi ustioni gravi.

Cosa si può fare per garantire un utilizzo sicuro delle friggitrici?
· Usare dispositivi automatici per immergere gli alimenti.
· Attendere il giorno dopo prima di smaltire l'olio e i grassi residui, in modo che il contenuto della friggitrice si sia raffreddato.
· Assicurarsi che i contenitori siano sufficientemente grandi e resistenti alle alte temperature.
· Indossare adeguati dispositivi di protezione individuale.

Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoloscheletrici
Molte delle attività proprie di questo settore richiedono operazioni di movimentazione manuale di carichi: sollevare pentole e tegami pieni oppure cestelli di lavastoviglie, portare pile di piatti, sporgersi sulle friggitrici per pulirle e aspirare. Un lavoratore può riportare lesioni di questo tipo con un unico grave incidente, ma spesso anche in seguito all'accumulo di stress e tensione nel

lungo periodo. Sollevare e trasportare oggetti pesanti è una delle principali cause di mal di schiena, mentre svolgere attività ripetitive che richiedono l'uso della forza e l'assunzione di posture scorrette può danneggiare le estremità superiori.

I disturbi muscoloscheletrici (DMS) da movimentazione manuale dei carichi o da attività ripetitive sono una patologia diffusa nel settore alberghiero e della ristorazione. I DMS sono disturbi legati all'attività lavorativa che colpiscono parti specifiche del corpo quali muscoli, articolazioni, tendini, legamenti e nervi. La maggior parte dei DMS da lavoro è costituita da disturbi di tipo cumulativo, frutto di un'esposizione ripetuta a carichi di alta o bassa intensità per un periodo di tempo prolungato. Rientrano peraltro nella nozione di DMS anche traumi acuti, come fratture, che possono verificarsi a causa di un infortunio. Questi disturbi interessano prevalentemente la schiena, il collo, le spalle e gli arti superiori, ma possono anche colpire gli arti inferiori.

I lavoratori del settore alberghiero e della ristorazione sono particolarmente esposti al rischio di DMS, essendo addetti sovente a mansioni che li portano a restare a lungo in postura eretta o ad assumere posizioni scorrette. Si tratta di lavori spesso fisicamente estenuanti, con stress elevato e che impongono orari di lavoro prolungati. Infine, si tratta del settore che impiega un elevato numero di lavoratori stagionali e di giovani; nel primo caso, questi lavoratori non hanno il tempo di adattarsi alla nuova situazione lavorativa, nel secondo, i lavoratori non hanno alle spalle un'esperienza di lavoro adeguata.

Cosa si può fare?
· Esaminare le zone di lavoro per individuare eventuali rischi di DMS e, soprattutto, per stabilire se è possibile evitare sollevamenti e trasporto di carichi.
· Utilizzare ove possibile mezzi meccanici come carrelli a due o a quattro ruote.
· Modificare la disposizione del luogo di lavoro d'accordo con il lavoratore e assicurarsi che i dipendenti ricevano istruzioni adeguate per il corretto utilizzo dei mezzi meccanici.
· Se è necessario, sollevare o trasportare un carico, tenere quest'ultimo il più possibile vicino al corpo.
· Acquistare dai fornitori carichi più leggeri e quantità più ridotte.
· Immagazzinare le merci sugli scaffali in piena sicurezza.

Rumore
Il settore alberghiero e della ristorazione è contraddistinto da un elevato livello di inquinamento acustico: si pensi, per esempio, al rumore in cucina o in lavanderia, ai segnali di allarme acustici, alle lavastoviglie, agli impianti, al sistema di ventilazione, alle macchinette per il caffè, alle operazioni di pulizia, alla musica nei bar e, ovviamente, alle chiacchiere di colleghi e ospiti. Sussiste un problema di rumore eccessivo se i lavoratori sono costretti ad alzare la voce per farsi sentire dal proprio vicino. L'esposizione ripetuta al rumore per lunghi periodi può avere conseguenze negative sull'udito.

Cosa si può fare?
· Valutare il rischio specifico e mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi e informare il personale.
· Rimuovere fonti di rumore pericolose dal luogo di lavoro.
· Indossare adeguate protezioni acustiche.

Sostanze pericolose
Le sostanze pericolose possono causare lesioni o malattie da contatto o da uso scorretto. Nel settore alberghiero e della ristorazione sono presenti numerose sostanze molto pericolose per i lavoratori: detergenti, detersivi e brillantanti per lavastoviglie, liquidi disgorganti, prodotti sgrassanti per il forno, detergenti per sanitari, candeggina, prodotti disinfettanti e disincrostanti. I rischi maggiori sono di contatto con la cute o gli occhi oppure di inspirazione o ingestione.
Molte sostanze chimiche detergenti sono pericolose perché corrosive e, se portate accidentalmente a contatto con pelle o occhi, possono causare ustioni. In assenza di controlli adeguati, alcuni di questi prodotti possono provocare dermatiti (pelle secca, dolorante o con problemi di desquamazione) o altre forme di irritazione cutanea nonché asma e problemi respiratori. Tra le cause di dermatite rientra inoltre il contatto con alimenti quali succhi di frutta e verdura, proteine di pesce, molluschi, carne e farina. Un'altra fonte di sostanze irritanti o pericolose deriva dall'emissione di fumi e vapori di cucina nonchè dal fumo passivo.

Cosa si può fare?
· Valutare il rischio specifico e mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi e informare il personale.
· Tenere detersivi e detergenti in contenitori diversi, per forma o descrizione, da quelli per alimenti. I contenitori con detergenti e detersivi devono essere contrassegnati da simboli che permettano a tutti gli utenti di comprenderne la pericolosità.
· Utilizzare dispositivi di protezione durante l'uso di detersivi e detergenti pericolosi. I dispositivi di protezione personali comprendono mascherine od occhiali di sicurezza, ove possibile maschere protettive per evitare inalazioni, guanti di protezione, un grembiule di gomma e stivali di sicurezza.

· Devono essere fornite istruzioni d'uso in cui figuri la descrizione dei pericoli per l'uomo e per l'ambiente posti da questi agenti pulenti pericolosi, oltre che le necessarie misure di prevenzione e le norme sul corretto comportamento da parte degli utilizzatori.
· Il modo migliore per proteggere i lavoratori dall'esposizione al fumo passivo è quello di allestire zone per non fumatori. Se questo non è possibile, può essere utile installare un buon impianto di aerazione.

Gas compresso per la mescita di bevande
Nel settore alberghiero e della ristorazione è diffuso l'impiego di gas compresso per la mescita di bevande. Si tratta di impianti composti da bombole di gas compresso, dotati di un sistema di condutture nonché di dispositivi di controllo e miscelazione. In molti ristoranti e birrerie l'impianto e le bombole di gas compresso sono collocati in cantine scarsamente ventilate.
Per gli impianti di mescita di bevande possono essere impiegati azoto, anidride carbonica e, in talune circostanze specifiche, aria compressa. L'anidride carbonica, un gas inodore e incolore che si sostituisce all'ossigeno, è la sostanza più diffusa.
A seconda della concentrazione di gas e della durata dell'esposizione, i lavoratori possono accusare mal di testa, sudorazione eccessiva, accelerazione del ritmo respiratorio, accelerazione del battito cardiaco, difficoltà respiratoria (dispnea), capogiri, depressione mentale, disturbi della vista e tremori. A concentrazioni più elevate l'anidride carbonica si sostituisce all'ossigeno, con una conseguente scarsa ossigenazione dell'organismo, che a sua volta è causa di alterazione della capacità di giudizio, perdita di coscienza e persino morte.

Cosa si può fare?
· Conoscere i pericoli ed effettuare una valutazione del rischio che tenga conto di tutte le persone che possono avere accesso o che lavorano nelle cantine. I datori di lavoro devono informare il personale dei rischi specifici associati ai gas usati per mescere le bevande.
· Installare nuovi contenitori per l'anidride carbonica a pianoterra, in una zona aperta. Se possibile, spostare gli impianti per il rifornimento dai piani interrati al pianoterra.
· Nei locali dove potrebbero verificarsi importanti fughe di gas, garantire un'adeguata ventilazione e installare un sistema di rilevazione di gas munito di allarme. Questo sistema deve essere sempre in funzione ed essere concepito per segnalare un rischio mediante segnali acustici o visivi posizionati all'esterno della zona a rischio.
· Collocare appositi segnali di avvertimento all'esterno dei locali in cui può verificarsi un'elevata concentrazione di gas.
· Garantire un'illuminazione adeguata.
· L'accesso a queste zone circoscritte dev'essere limitato unicamente al personale autorizzato. I lavoratori addetti all'uso degli impianti di distribuzione del gas devono essere opportunamente formati affinché si attengano alle istruzioni del fornitore.
· Prevedere piani d'emergenza e formare i lavoratori sulle relative procedure.
· Programmare le consegne in maniera tale da garantire che il numero e le dimensioni delle bombole di gas siano ridotti al minimo.
· Ispezionare e sottoporre a regolare manutenzione tutte le tubature, le condutture e i rubinetti, seguendo le istruzioni del fornitore. Un tecnico esterno dovrebbe effettuare un'ispezione generale una volta all'anno.

Esposizione a temperature elevate
Nel settore alberghiero e della ristorazione non mancano i rischi da esposizione a temperature elevate, soprattutto nelle operazioni di scarico delle merci, nelle cucine e nel servizio ai tavoli. Le cucine sono ambienti caldi e umidi; condizioni che tendono ad aggravarsi ulteriormente nei mesi estivi.
L'esposizione a calore eccessivo sul luogo di lavoro può provocare una serie di disturbi. I primi indicatori di stress termico da calore sono la comparsa di eruzioni cutanee e sintomi di svenimento. Se non si corre ai ripari alla comparsa dei primi sintomi, si rischiano gravi conseguenze per l'organismo tra cui colpi di calore, collassi e crampi da calore.

Cosa si può fare?
· Valutare il rischio specifico e mettere a punto un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi, informare il personale.
· Installare un impianto di ventilazione generale. Possono essere utili anche l'aria condizionata o un sistema di raffreddamento locale. Nelle cucine professionali il metodo più efficace per abbassare la temperatura ed eliminare i fumi e i vapori contenenti sostanze pericolose è quello della ventilazione a dislocamento.
· Utilizzare piastre di cottura a induzione, che sfruttano campi magnetici per produrre 'calore freddo', senza utilizzo di fiamma.
· Ridurre l'umidità tramite l'installazione di impianti di condizionamento e deumidificatori e intervenendo sulle fonti di umidità (per esempio, bagni termostatici non coperti, scarichi e valvole per vapore difettose).
· L'acclimatazione riduce lo stress termico da calore.
· Per alleviare questi disturbi, permettere al personale delle pause in zone più fresche.

· Gli sforzi fisici in ambienti di lavoro surriscaldati dovrebbero essere ridotti al minimo indispensabile.
· Predisporre distributori di acqua potabile fresca nei pressi dell'area di lavoro, per compensare la perdita di liquidi.
· Indossare un equipaggiamento di protezione personale. Mettere a disposizione dei lavoratori indumenti freschi, comodi e traspiranti, per esempio di cotone, che favoriscano la circolazione dell'aria e l'evaporazione del sudore.
· Informare i dipendenti circa i rischi di lavorare stando esposti a temperature elevate e dei benefici di controlli adeguati e di prassi di lavoro corrette.

Pericoli di incendio
Nel settore alberghiero e della ristorazione sussiste un elevato rischio di incendio, soprattutto nelle cucine, dove si fa uso di gas, fiamma nuda, olio bollente e sostanze infiammabili.

Cosa si può fare?
· Valutare il rischio specifico e predisporre un piano per eliminare o ridurre al minimo i rischi, informare il personale.
· Mantenere attrezzature elettriche in buono stato e sottoporle a controlli regolari.
· Apporre termostati alle friggitrici, per evitare che si surriscaldino.
· Pulire i coperchi unti, estrarre cappucci e filtri.
· Segnalare le vie di fuga e le uscite di sicurezza, mantenendo liberi gli accessi.
· Dotare l'azienda di estintori e ispezionarli regolarmente.
· Installare sistemi automatici antincendio a spruzzo.
· Impartire a tutti i lavoratori una formazione in materia di sicurezza antincendio.

Pericoli psicosociali
I fattori di rischio psicosociale sono collegati all'organizzazione del lavoro e alla pressione mentale richiesta sul lavoro. Rappresentano importanti fattori di rischio ordini contrastanti, assenza di controllo sul lavoro e mancanza di sostegno da parte di colleghi o supervisori. I lavoratori del settore alberghiero e della ristorazione sono inoltre soggetti a prolungati orari di lavoro, spesso nelle ore notturne e nei fine settimana. Anche il contatto con clienti difficili può essere fonte di stress e persino di molestie o abusi.

Lavorare nel settore alberghiero e della ristorazione non aiuta le relazioni sociali
· Il 47,5% dei lavoratori, almeno un giorno al mese, lavora per 10 ore o più di seguito.
· La media del monte ore settimanale di un dipendente è di 43,4 ore.
· Il 71% delle persone lavora di sera, dalle 18.00 alle 22.00.
· Il 45% lavora di notte, dalle 22.00 alle 5.00.
· L'83% lavora di sabato e il 69% di domenica.
· Il 36% dichiara che l'orario di lavoro mal si concilia con gli impegni famigliari o le relazioni sociali.
(Fonte: Indagine europea sulle condizioni di lavoro, 2000 e 2002.)

Cosa si può fare?
· Valutare i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro e quindi, se del caso, migliorare gli standard.
· Ridurre orari di lavoro prolungati e irregolari.
· Introdurre un orario di lavoro flessibile e servizi di custodia per i bambini per migliorare l'equilibrio vita-lavoro dei dipendenti.
· Ridurre carichi di lavoro eccessivi, ridefinendo le mansioni.
· Coinvolgere i lavoratori nel processo decisionale.
· Migliorare la sicurezza dei lavoratori a contatto con la clientela e offrire loro una formazione per aiutarli a gestire clienti difficili e aggressivi.

Fonte: Eu-Osha

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.