PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 11 - numero 2298 di giovedì 10 dicembre 2009

La prevenzione nel settore alberghiero e della ristorazione

Disponibili alcuni documenti con utili indicazioni per la prevenzione nelle imprese dell'industria alberghiera, della ristorazione e nelle cucine di ospedali e ricoveri. Le misure di prevenzione e una lista di controllo per il personale di sala.

google_ad_client

Come già indicato in diversi documenti europei, il settore alberghiero e della ristorazione è una importante fonte di occupazione per i lavoratori - in molti casi giovani poco qualificati e lavoratori stranieri ? con una frequenza infortunistica superiore a quella media di altri settori lavorativi similari.

Di questo argomento si sono occupati in Svizzera sia la Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL) che l'istituto Suva, ad esempio collaborando nella stesura dell'opuscolo "**Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in imprese dell'industria alberghiera, della ristorazione, cucine di ospedali e ricoveri**".

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

Questo documento, che ha lo scopo di migliorare la sicurezza sul lavoro nell'industria alberghiera, della ristorazione e delle cucine di ospedali e ricoveri, ricorda che esistono **quattro importanti gruppi di problemi** che sono tipici del settore e che favoriscono il verificarsi degli infortuni:
- "spazi ridotti;
- fretta e lavoro febbrile specialmente durante il servizio in sala e in cucina;
- difficoltà di comprensione con i dipendenti di lingua straniera;
- in parte formazione professionale carente (stato della formazione)".

In questo comparto, secondo i dati raccolti in Svizzera, quali sono gli infortuni più diffusi?
- "scivolamenti, incespicamenti 25%;
- ferite da punta, ferite da taglio 35%;
- bruciature, scottature 5%".

Il documento indica alcune importanti **misure di prevenzione**, ad esempio:
- "installazioni costruttive, macchine e apparecchi: devono essere in regola dal punto di vista tecnico della sicurezza. La vostra responsabilità nei confronti degli utenti è considerevole!";
- "nella costruzione di nuovi edifici e in occasione di ampliamenti o modifiche sostanziali osservate le prescrizioni tecniche della sicurezza e le regole dell'arte edilizia";
- "acquistate solo macchine, impianti e apparecchi conformi ai principi della sicurezza";
- verificare la sicurezza degli apparecchi in dotazione;
- "verificare che nella vostra azienda venga impiegato solo personale ben istruito nell'uso delle macchine e degli apparecchi in dotazione".

Inoltre si indica la necessità di un **ordine** e una **organizzazione lavorativa** precisa e chiara:
- "quanto minore è lo spazio a disposizione, tanto migliore deve essere l'ordine";

- "i processi lavorativi nella vostra azienda vanno regolati in termini chiari;
- le macchine e le installazioni tecniche devono essere posizionate in modo funzionale;
- l'illuminazione e la ventilazione devono funzionare in modo perfetto;
- i pavimenti e le scale devono essere concepiti in modo da impedire scivolamenti (rivestimenti antiscivolo, corrimani, ecc.);
- portare calzature appropriate";
- "badare a una pulizia meticolosa dei pavimenti (un pericolo potenziale: pavimenti bagnati o sporchi di olio!)";
- "dare la dovuta importanza a un'istruzione appropriata (= in termini chiari!) del personale ausiliario. In questo modo create le premesse affinché il lavoro affidato venga eseguito in modo confacente e secondo i principi della sicurezza".

Successivamente il documento riporta in modo dettagliato le misure di sicurezza in relazione alle **principali zone di lavoro e situazioni lavorative con pericoli d'infortunio**:
- "entrata merce;
- preparazione della merce e cucina;
- ripartizione della merce/ Office/ Sparecchiamento;
- lavanderie / stirerie;
- esercizio generale".

Un secondo documento che segnaliamo per la prevenzione degli infortuni in questo ambito lavorativo è una lista di controllo prodotta dalla CFSL dal titolo: "**Lista di controllo Office, servizio**".
Nel documento ci si chiede se "si dedica la necessaria attenzione alla sicurezza e alla salute degli impiegati" in questo settore...
Infatti chi lavora al servizio di sala è spesso "sottoposto a ritmi di lavoro frenetici, soprattutto nelle ore di punta. Ciò non fa che aumentare il pericolo di infortunio e di danni alla salute".
Ed è "possibile ridurre notevolmente questi rischi istruendo correttamente il personale e facendo rispettare le norme di sicurezza".
Inoltre è importante "utilizzare macchinari, installazioni e apparecchi sicuri".
Quali i pericoli principali di questo tipo di attività?
- scontrarsi, inciampare, scivolare e cadere;
- ustioni;
- esposizione a correnti d'aria, fumo, situazioni di stress, ecc".

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

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro, "Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in imprese dell'industria alberghiera, della ristorazione, cucine di ospedali e ricoveri", scritto da K. Freiburghaus (KIGH Lucerna), R. Frieden (KIGA Argovia), G. Graf (Suva), B. Mettler (ICL Svitto), M. Meyer (KIGH Lucerna), P. Stucki (Suva) e A. Sutter (Suva) (formato PDF, 507 kB).

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro, "Lista di controllo Office, servizio", (formato PDF, 618 kB).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it