PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4043 di lunedì 03 luglio 2017

La sicurezza e salute dei lavoratori del comparto turistico alberghiero

Una check list si sofferma sulle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive. I DPI per gli addetti alle cucine e la sicurezza degli addetti alla lavanderia e alla portineria/ufficio.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[DVD030] ?#>

Firenze, 3 Lug ? Con la stagione estiva aumenta il flusso dei turisti che arrivano negli **alberghi** del nostro paese. E di conseguenza aumentano le attività nelle **strutture ricettive** e anche i rischi per i lavoratori che ci operano.

Per questo motivo torniamo ad occuparci della tutela della sicurezza e salute dei lavoratori del comparto turistico alberghiero.

Nelle scorse settimane ci siamo soffermati in particolare sulla sicurezza di alcune delle mansioni tipiche delle strutture alberghiere: addetti ai piani e addetti alla cucina.

E lo abbiamo fatto attraverso la presentazione di una **lista di controllo**, prodotta dall' Azienda USL 10 Firenze, dal titolo "**Lista di controllo per la compilazione delle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive**". Uno strumento che permette di analizzare la sicurezza delle strutture ricettive e può supportare l'elaborazione di procedure standardizzate per la **valutazione dei rischi**.

Riprendiamo a sfogliare il documento soffermandoci in particolare su un'altra mansione del comparto, sulle attività degli **addetti alla lavanderia/stireria**, lavoratori incaricati della gestione della biancheria delle camere e dei bagni.

Riguardo a questa mansione la lista di controllo riporta alcune domande e fornisce alcune indicazioni in merito all'**utilizzo di macchine e apparecchi**:

- **lavatrici, centrifughe hanno un dispositivo blocca-porta che impedisce di toccare lo sportello quando il tamburo è in movimento?** Il documento indica infatti che la lavatrice "deve essere dotata di interruttore di controllo della porta d'alimentazione e dispositivo di blocco: la porta deve poter essere aperta solo a tamburo fermo, ossia la macchina deve poter essere avviata solo a porta chiusa";

- **i ferri da stiro sono idonei a prevenire i rischi da elettrocuzione ed ustione degli arti superiori?** Si indica che per ridurre il rischio di ustioni bisogna "verificare che l'impugnatura del ferro sia tale da impedire il contatto accidentale degli arti superiori con la piastra calda". Inoltre i cavi d'allacciamento "devono essere dotati, nei punti d'attacco al ferro da stiro, di un isolamento resistente al calore e di guaine di protezione flessibili".

Riguardo invece all'**ergonomia**, si ricorda di verificare che siano disponibili mezzi adeguati per trasportare le confezioni di detersivi e la biancheria.

Infatti "il trasporto della biancheria, in particolar modo se bagnata, e delle confezioni dei detersivi deve avvenire tramite carrelli porta-sacchi, carrelli portabiancheria o cestelli".

Chiaramente la lista si sofferma anche sui rischi chimici correlati all'**uso di detersivi e altri prodotti per la lavanderia**:

- **la candeggina e i prodotti sbiancanti sono custoditi in maniera appropriata?** Si indica che la candeggina e i prodotti sbiancanti a base di ossigeno devono essere infatti "custoditi in vasche di raccolta separate, i sacchi e i cartoni in alto, i liquidi in basso";

- **come vengono utilizzati i prodotti concentrati per i lavaggi?** Si segnala che "chi utilizza prodotti concentrati per i lavaggi deve disporre di occhiali e guanti di protezione in nitrile o PVC".

Riguardo poi alla possibilità che la lavanderia/stireria sia ubicata in **locali interrati o seminterrati**, si sottolinea che, anche laddove tale ubicazione sia autorizzata, "devono essere presi tutti i necessari provvedimenti per garantire la protezione dall'umidità, il ricambio dell'aria e un'adeguata illuminazione".

Due ultime mansioni da analizzare sono quelle relative agli **addetti alla portineria ed ufficio**, cioè gli incaricati di svolgere il servizio di accoglienza della clientela e gestione amministrativa della struttura.

In questo caso la lista di controllo si sofferma sul microclima e sui videoterminali.

Riguardo al **microclima** si indica che:

- "gli impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiosa";

- gli impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica "devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per la tutela della salute dei lavoratori".

Inoltre si chiede di verificare se vengono registrate delle lamentele, da parte dei lavoratori, relativamente alla temperatura ? areazione ? umidità nei locali di lavoro. E in riferimento a quanto indicato dalle linee guida sui fattori microclimatici, per gli uffici, vengono forniti i seguenti parametri generali di riferimento:

- inverno: T ° 20 ± 22 ; UR (%) 35 ? 45 ; va (m/s) 0,05 ÷ 0,15;

- estate: T ° 26 ; UR (%) 50 ÷ 60 ; va (m/s) 50 ÷ 60.

Riguardo invece ai **videoterminali** si indica che la postazione di lavoro "deve essere dotata di sedile regolabile in altezza e spalliera regolabile in altezza ed inclinazione. Lo spazio davanti alla tastiera deve consentire un appoggio per le mani

dell'utilizzatore. Lo schermo deve essere orientato in modo che le sorgenti di luce naturale e artificiale non provochino riflessi fastidiosi per il lavoratore".

Concludiamo riportando invece alcune indicazioni sui **dispositivi di protezione individuale** indicati per gli **addetti alle cucine**:

- **chi lavora nelle celle frigorifere dispone di una giacca di protezione contro il freddo?** Si indica che gli indumenti antifreddo devono essere conformi alla norma **UNI EN 342** "*Indumenti di protezione - Completi e capi di abbigliamento per la protezione contro il freddo*", una norma che specifica i requisiti ed i metodi di prova per le prestazioni di insieme di completi di indumenti (per esempio tute composte da due pezzi o tute intere) e di singoli capi di abbigliamento per la protezione contro ambienti freddi;

- **il personale che presta servizio in cucina indossa scarpe con suole antiscivolo?** Infatti "le calzature devono avere la suola antiscivolo". E "sono preferibili con le calzate a sandalo, per ridurre eventuali ustioni di liquidi versati, che possono essere più facilmente trattenuti a contatto con il piede da una scarpa chiusa. È sempre raccomandabile il cinturino posteriore per impedire lo sfilamento della calzatura in occasione di sforzi o di passo veloce";

- **vengono usati, se necessario, i guanti antitaglio?** Si ricorda che il guanto per prevenire le lesioni da taglio "va utilizzato soprattutto nei seguenti casi: pulizia o sostituzione di lame o di utensili affilati sulle macchine; per lavori di piccola disossatura (ad es. selvaggina, pollame); pulizia dell'affettatrice";

- **sono disponibili guanti anticalore?** Si indica che "per la movimentazione dei tegami caldi estratti dal forno i lavoratori devono utilizzare idonei guanti anticalore".

E infine, sempre in relazione agli addetti alle cucine, si segnala che negli ambienti di lavoro deve essere "previsto il mantenimento dell'efficacia delle **aperture di aerazione**, sia quelle per consentire il passaggio dell'aria (comburente necessaria per la corretta combustione) che per consentire l'eventuale evacuazione dei gas prodotto della combustione o da perdite dei bruciatori o tubazioni".

Azienda USL 10 Firenze, " Lista di controllo per la compilazione delle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive", a cura del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL 10 Firenze (formato PDF, 592 kB).

RTM

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it