PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 9 - numero 1670 di giovedì 15 marzo 2007

Lavoro sicuro in albergo

Disponibile on line una lista di controllo per il personale che lavora ai piani. Utili suggerimenti anche per il lavoro domestico.

Pubblicità

Tra il materiale che la Suva, istituto svizzero di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, mette a disposizione per la prevenzione degli infortuni nel settore alberghiero, segnaliamo la check list "Il lavoro ai piani".

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

Il personale addetto alla pulizia dei piani e delle stanze è esposto a pericoli di natura diversa; ad esempio di natura ergonomica (per eccessiva sollecitazione di schiena, articolazioni e muscoli) e di natura chimica.
Riguardo a questo ultimo aspetto, l'utilizzo di detergenti o di prodotti per la pulizia senza gli adeguati dpi può causare irritazioni cutanee, eczemi e difficoltà respiratorie.

La lista di controllo "Lavoro ai piani" si propone di aiutare i datori di lavoro ed i responsabili della sicurezza ad individuare, anche con l'ausilio di immagini, ad individuare eventuali situazioni di rischio.

"Per garantire la salute dei lavoratori - sottolinea la Suva - bisogna disporre di adeguate attrezzature, di un'organizzazione attenta e soprattutto di personale formato."

Gli argomenti affrontati nella lista di controllo sono i seguenti: sicurezza degli edifici, ergonomia e ausili, rifiuti, pericolo di contagio, detergenti e pulizia, organizzazione e formazione.

Lista di controllo: Lavoro ai piani (CFSL)
[La scheda contiene riferimenti alla legislazione svizzera].



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it