

## 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 detersivi 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](http://www.puntosicuro.it)