

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 8 - numero 1595 di martedì 21 novembre 2006

Prevenire gli infortuni tra i camerieri

Disponibile on line una check list destinata al settore alberghiero e della ristorazione.

Pubblicità

Ritmi di lavoro frenetici, personale di sala non adeguatamente formato, strumenti di lavoro non sicuri possono rendere la sala di un ristorante un luogo di lavoro ricco di insidie. Scivoloni, tagli, ustioni e stress sono tra i pericoli più frequenti per i camerieri di ristoranti e alberghi.

Per aiutare i datori di lavoro e i responsabili della sicurezza a gestire meglio queste situazioni di pericolo, la Suva - Istituto svizzero di assicurazione contro gli infortuni - ha realizzato una lista di controllo che prende in esame alcuni importanti aspetti di queste attività, tra i quali l'utilizzo dei DPI e l'ergonomia.

"Si previene il rischio di scontrarsi nelle zone di transito (Ad esempio camminando sempre a destra, separando le vie di circolazione, utilizzando porte con vetri)?"

"Si dispone di carrelli adatti a trasportare carichi pesanti o voluminosi (stoviglie, pentole ecc.)?"

"Al momento dell'assunzione e successivamente i dipendenti vengono istruiti sui pericoli e sulle misure di protezione da adottare?"

Sono solo alcune delle domande contenute nel documento.

Benché la check list contenga riferimenti alla realtà e alla legislazione svizzera, può offrire utili spunti di prevenzione. Il documento è stato realizzato in collaborazione con associazioni svizzere del settore alberghiero e della ristorazione.

[Link alla check list di controllo.](#)