

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 7 - numero 1211 di venerdì 25 marzo 2005**

# **Sicurezza nel comparto alberghiero**

*Disponibile on line un opuscolo destinato ai lavoratori del settore.*

Pubblicità

Un vademecum per la sicurezza dei lavoratori del settore alberghiero è stato realizzato e reso disponibile on line dal Servizio prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro di San Benedetto del Tronto (Zona 12).

L'opuscolo raccoglie consigli utili per consentire agli operatori di lavorare in maniera sicura, conoscendo i rischi connessi alle proprie mansioni, e indica precauzioni che è necessario adottare per la sicurezza degli utenti.

Nell'opuscolo sono sinteticamente illustrate le principali indicazioni per rendere sicuri gli ambienti di lavoro, consigli per utilizzare le scale portatili a mano, le regole per affrontare la movimentazione manuale dei pesi in sicurezza, con esempi pratici delle situazioni a rischio (es. spostamento delle pile di piatti, sollevamento pentoloni, spostamenti sacchi pesanti). Le macchine alimentari in cucina, il rischio elettrico e i rischi di natura igienico ambientale completano l'opuscolo che si conclude fornendo indicazioni utili per prevenire la legionellosi, attraverso una corretta gestione e manutenzione degli impianti idrici e di condizionamento.

L'opuscolo è consultabile [qui](#).

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

**[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)**