PuntoSicuro

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.
