

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 3998 di giovedì 27 aprile 2017

Strutture turistico-ricettive: la sicurezza degli addetti ai piani

Una lista di controllo si sofferma sulla compilazione delle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive. Focus sui rischi e sulle misure di prevenzione per l'addetto ai piani.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CS00A8] ?#>

Firenze, 27 Apr ? Con riferimento al Piano Regionale di Prevenzione della Regione Toscana, che prevede di potenziare l'informazione e l'assistenza alle micro-imprese, in questi mesi abbiamo presentato su PuntoSicuro alcuni documenti, elaborati da diverse aziende sanitarie toscane, nati per supportare l'elaborazione di procedure standardizzate per la **valutazione dei rischi** in alcuni comparti, ad esempio il comparto acconciature, il settore delle autoriparazioni e della produzione di pane.

Uno di questi documenti è riservato ad un settore di notevole importanza per la nostra economia, anche in termini di numero di aziende e di lavoratori impiegati, ma su cui raramente ci si sofferma adeguatamente in materia di salute e sicurezza: il **comparto turistico alberghiero**.

Nell'estate del 2014 l' Azienda USL 10 Firenze ha cominciato ad approfondire la conoscenza di questo settore lavorativo, anche attraverso un piano mirato di prevenzione, per affrontare le problematiche prevenzionistiche collegate agli aspetti di sicurezza ed igiene del lavoro. Ed è stata realizzata una **lista di controllo**, uno strumento di supporto per applicare idoneamente ed efficacemente la normativa vigente di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il documento, dal titolo "**Lista di controllo per la compilazione delle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive**", permette di analizzare l'azienda, la "struttura ricettiva", in termini organizzativi e documentali, nonché dal punto di vista dei requisiti tecnici di igiene e sicurezza della struttura, anche con specifico riferimento ai rischi derivanti dalle mansioni lavorative tipiche del settore alberghiero.

Tale strumento, strutturato in domande e approfondimenti, può essere dunque un valido aiuto - per datori di lavoro, RSPP e consulenti - per rivedere in maniera critica il sistema prevenzionale adottato e controllare il rispetto dei parametri di sicurezza ed igiene della struttura. E può essere di utilità anche per i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza che hanno il compito di fare proposte in merito alle attività di prevenzione nonché di promuovere l'elaborazione, l'individuazione e l'attuazione di misure di prevenzione per la tutela dei lavoratori.

Riguardo al documento curato dal Dipartimento di Prevenzione dell' Azienda USL 10 Firenze, ci soffermiamo su quanto riportato in merito alla **valutazione dei rischi associati alle mansioni lavorative**.

La prima mansione analizzata è quella relativa al **lavoro ai piani** (gli "**addetti ai piani**" sono generalmente incaricati di effettuare lavori di pulizie delle camere, dei bagni e di effettuare il trasporto della biancheria e dei bagagli).

Queste le domande e le indicazioni in merito alla **movimentazione manuale dei carichi**:

- **è evitata la movimentazione di macchine pesanti (aspirapolvere, carrelli per pulizie, macchina lavapavimenti, ecc.) fra i piani?** Infatti "quando possibile la movimentazione di macchine pesanti deve avvenire tramite ascensore oppure tramite altri mezzi appropriati";

- **la movimentazione dei bagagli avviene mediante carrelli o con altri mezzi? Le ruote dei carrelli sono agevolmente scorrevoli e girevoli? I carrelli sono dotati di dispositivi freno a uomo sulla maniglia?** Il documento indica che la "movimentazione dei bagagli da parte di personale addetto deve avvenire mediante ausili (carrelli). Le ruote dei carrelli devono essere ben girevoli. Si dovrà far attenzione che le maniglie per la movimentazione dei carrelli siano conformate in modo da evitare di contrastare le mani contro ostacoli fissi. Saranno preferibili carrelli dotati di dispositivo freno a uomo presente sulla maniglia in modo da prevenire moti indesiderati del carrello e da obbligare una presa in posizione corretta";

- **i letti ed i mobili si possono spostare senza eccessivi sforzi?** Può essere necessario "montare delle rotelle ai mobili che si spostano spesso oppure usare un carrello per quelli che si spostano occasionalmente";

- **si cerca di distribuire i lavori in modo da alternare la postura e non danneggiare la schiena?** È importante "distribuire i lavori in modo da alternare le mansioni e permettere una rotazione dei lavori".

Sempre riguardo agli addetti ai piani il documento si sofferma anche sul **rischio chimico**.

Dopo aver ricordato che i prodotti detergenti, sgrassanti e disincrostanti devono essere conservati nei contenitori originali e che eventuali contenitori con prodotti travasati devono recare ben in vista copia dell'etichetta originale, si riportano anche altre indicazioni:

- **per ogni prodotto utilizzato è disponibile la scheda di sicurezza?** Infatti "per ogni prodotto utilizzato deve essere richiesta la scheda di sicurezza". E le schede di sicurezza "devono essere consultabili dai lavoratori";

- **gli addetti alle pulizie hanno a disposizione idonei DPI?** Il documento indica che gli addetti alle pulizie "devono avere a disposizione idonei dispositivi di protezione individuale (guanti impermeabili, guanti antiacido, maschera respiratoria antiacido, occhiali antiacido)";

- **sono stati informati i lavoratori sui rischi legati all'utilizzo dei prodotti per le pulizie?** Non bisogna dimenticare che i lavoratori devono essere "informati sui rischi legati all'utilizzo dei prodotti detergenti, sgrassanti e disincrostanti e formati sulle procedure da seguire nell'esecuzione del lavoro e sulle modalità di utilizzo e conservazione dei dispositivi di protezione individuale";

- **per i lavori con detergenti acidi o alcalini (decalcificante) si usano occhiali e guanti di protezione?** La lista di controllo indica che "quando si utilizzano detergenti acidi o alcalini (decalcificante ecc.) si devono utilizzare occhiali e guanti di protezione come indicato nelle schede di sicurezza".

Dopo aver ricordato che "quando si usano i detergenti contenenti acidi è consigliabile aprire le finestre durante le operazioni di

pulizia", il documento si sofferma anche sul **rischio biologico**.

Queste le indicazioni in relazione a questo rischio:

- "lo svuotamento dei cestini deve avvenire in maniera tale da evitare il pericolo di ferirsi con siringhe (protezione da HIV), cocci e da evitare qualsiasi altro tipo di infezione";
- "la biancheria contaminata deve essere maneggiata usando appositi guanti di protezione e deve essere trasportata separatamente in lavanderia".

Sempre per gli addetti ai piani, riportiamo infine alcune indicazioni sull'importanza di fare i **lavori in altezza** (pulizia lampadari, finestre, mobili, ecc.) con attrezzature idonee.

Con riferimento alle scale portatili si indica che le "scale semplici portatili (a mano) devono essere appropriate al loro uso. Dette scale, se di legno, devono avere i pioli fissati ai montanti mediante incastro". Inoltre le scale devono essere provviste di:

- a) "dispositivi antisdrucciolevoli alle estremità inferiori dei due montanti;
- b) ganci di trattenuta o appoggi antisdrucciolevoli alle estremità superiori, quando sia necessario per assicurare la stabilità della scala".

Rimandando alla lettura integrale del documento, che si sofferma anche su altre mansioni in ambito alberghiero, concludiamo riportando l'**indice del documento**:

1. Assetto organizzativo e documentazione

- Valutazione dei rischi
- Nomine e designazioni/elezioni
- Formazione
- Notifiche, certificazioni e registri

2. Requisiti di igiene e sicurezza della struttura

- Altezza, cubatura e superficie
- Pavimenti, muri, soffitti, finestre
- Porte e portoni
- Scale

- Spogliatoio ed armadi per il vestiario
- Servizi igienici e loro pulizia
- Primo soccorso
- Manutenzione e pulizia impianti di aerazione e condizionamento
- Manutenzione impianto elettrico
- Prevenzione incendi e gestione delle emergenze

3. Valutazione dei rischi associati alla mansione lavorativa

- **Lavoro ai piani (pulizie, movimentazione bagagli)**

? Movimentazione manuale dei carichi

? Rischio chimico

? Rischio biologico

? Scale portatili

- **Addetti alla cucina**

? Rischio di caduta

? Rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzatura da cucina

? Dispositivi di protezione individuale

? Requisiti di aerazione

- **Addetti alla lavanderia e stireria**

? Macchine e apparecchi

? Ergonomia

? Uso di detersivi e altri prodotti per la lavanderia

- **Uffici e portineria**

? Microclima

? Videoterminale

Azienda USL 10 Firenze, " Lista di controllo per la compilazione delle procedure standardizzate per l'effettuazione della valutazione dei rischi nelle strutture turistico-ricettive", a cura del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL 10 Firenze

(formato PDF, 592 kB).

RTM



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it