PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4581 di Giovedì 14 novembre 2019

Imparare dagli errori: infortuni negli alberghi e nella ristorazione

Esempi di infortuni dei lavoratori nell'industria alberghiera e nel settore della ristorazione. Infortuni avvenuti in attività di pulizia, nelle cucine e nei magazzini. Le dinamiche degli infortuni e la prevenzione.

Brescia, 14 Nov ? Concludiamo con questa puntata di " Imparare dagli errori", la rubrica di PuntoSicuro dedicata al racconto degli infortuni professionali, un breve viaggio che abbiamo fatto in queste settimane attraverso gli infortuni che avvengono nell'**industria alberghiera** e nel **settore della ristorazione** con particolare riferimento ai rischi nelle cucine, ai rischi di caduta, ai rischi chimici o agli incidenti che avvengono nelle attività di pulizia.

Come sempre le dinamiche infortunistiche presentate sono tratte dalle schede dell'archivio di INFOR.MO., strumento per l'analisi qualitativa dei casi di infortunio collegato al sistema di sorveglianza degli infortuni mortali e gravi.

Questi i due argomenti affrontati nell'articolo:

- Le dinamiche e i fattori causali di quattro casi di infortunio
- La prevenzione degli infortuni nell'industria alberghiera e della ristorazione

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0546] ?#>

Le dinamiche e i fattori causali di quattro casi di infortunio

Nel **primo caso** facciamo riferimento ad una caduta avvenuta in **attività di pulizia**.

Una lavoratrice mentre è intenta a lavorare con bastone e stracci i pavimenti ? dove è presente acqua - del locale ristorante dell'albergo, scivola cadendo su di una sedia e procurandosi fratture alle coste IX, X e XI.

La lavoratrice indossava scarpe antiscivolo inadeguate.

Questi i **fattori causali** rilevati dalla scheda di INFOR.MO.:

- scarpe antiscivolo inadeguate;
- presenza di arredo (sedia);
- presenza di acqua sul pavimento.

Il **secondo caso** riguarda un infortunio avvenuto presso il locale seminterrato (locale magazzino e deposito generi alimentari, tra cui anche bevande in bottiglia e fusti di birra) posto all'interno di un **ristorante**, da cui si accede mediante una scala interna posta nelle vicinanze della sala ristorante. Inoltre nel locale "insiste anche l'**impianto di spillaggio** della birra".

Un lavoratore è intento a prelevare dal magazzino delle derrate alimentari necessarie al cuoco e, dopo aver effettuato diversi viaggi tra il magazzino e la cucina, avverte il desiderio di dissetarsi. Per far ciò, essendo nel magazzino, preleva da una mensola una bottiglietta di acqua minerale credendo di averla riposta il giorno prima e provvede a dissetarsi.

L'infortunato non si accorge di prelevare la bottiglia da una mensola diversa da quella sulla quale, il giorno prima, l'aveva riposta.

La bottiglia prelevata contiene un acido utilizzato per la pulizia dell'impianto di spillaggio della birra e il lavoratore si ustiona il tratto dell'esofago e lo stomaco.

Gli accertamenti effettuati hanno stabilito che "il gestore dell'impianto e il proprietario del ristorante si erano accordati per tenere sempre a disposizione del secondo una modica quantità di prodotto per la pulizia dell'impianto nel caso in cui il gestore, unico a dover effettuare tali operazioni come da contratto, non potesse in tempi brevi effettuare il lavoro di sanificazione. In quel caso il proprietario stesso provvedeva all'utilizzo dell'acido e alla sanificazione dell'impianto. Il prodotto veniva quindi tenuto stoccato in un contenitore non idoneo (la bottiglia di acqua) e senza la necessaria etichettatura di sicurezza".

Il **terzo caso** riguarda un infortunio nella **cucina di un ristorante**.

Un'addetta alla cucina dopo aver riposto un alimento nella cella frigorifera ed esserne uscita, mentre la porta si sta chiudendo, nel tentativo di riprendere un altro alimento giacente all'interno della cella, rimane con il dito mignolo della mano destra schiacciato tra la chiusura della porta ed il telaio.

Il **fattore causale** rilevato riguarda la "manovra incoordinata nel tentativo di riprendere un alimento nella cella frigorifera".

Infine nel **quarto caso** un lavoratore perde accidentalmente l'equilibrio e **cade a terra da una scala** di cui si serve per effettuare la pulizia delle vetrate esterne di un hotel.

Dagli accertamenti è risultato successivamente che era da solo e la scala "non era vincolata nè trattenuta da altra persona".

La prevenzione degli infortuni nell'industria alberghiera e della ristorazione

Prendiamo alcuni spunti generali per la prevenzione degli infortuni nell'industria alberghiera e nel settore della ristorazione *dal documento " Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in imprese dell'industria alberghiera, della ristorazione, cucine di ospedali e ricoveri" prodotto* in Svizzera dalla Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL).

Il documento indica che esistono "**quattro importanti gruppi di problemi**" che sono tipici di questi ambiti lavorativi e che favoriscono il verificarsi degli infortuni:

- "spazi ridotti;
- fretta e lavoro febbrile specialmente durante il servizio in sala e in cucina;
- difficoltà di comprensione con i dipendenti di lingua straniera;
- in parte formazione professionale carente (stato della formazione)".

Secondo alcuni dati raccolti in Svizzera, questi sono gli infortuni più diffusi:

- "scivolamenti, incespicamenti 25%;
- ferite da punta, ferite da taglio 35%;
- bruciature, scottature 5%".

Il documento riporta alcune **misure di prevenzione**, ad esempio:

- "installazioni costruttive, macchine e apparecchi: devono essere in regola dal punto di vista tecnico della sicurezza";
- "nella costruzione di nuovi edifici e in occasione di ampliamenti o modifiche sostanziali osservate le prescrizioni tecniche della sicurezza e le regole dell'arte edilizia";
- "acquistate solo macchine, impianti e apparecchi conformi ai principi della sicurezza";
- verificare la sicurezza degli apparecchi in dotazione;
- "verificare che nella vostra azienda venga impiegato solo personale ben istruito nell'uso delle macchine e degli apparecchi in dotazione".

Inoltre si indica la necessità di un ordine e una **organizzazione lavorativa precisa e chiara**:

- "quanto minore è lo spazio a disposizione, tanto migliore deve essere l'ordine";
- "i processi lavorativi nella vostra azienda vanno regolati in termini chiari;
- le macchine e le installazioni tecniche devono essere posizionate in modo funzionale;
- l'illuminazione e la ventilazione devono funzionare in modo perfetto;
- i pavimenti e le scale devono essere concepiti in modo da impedire scivolamenti (rivestimenti antiscivolo, corrimani, ecc.);
- portare calzature appropriate";
- "badare a una pulizia meticolosa dei pavimenti (un pericolo potenziale: pavimenti bagnati o sporchi di olio!)";
- "dare la dovuta importanza a un'istruzione appropriata (= in termini chiari!) del personale ausiliario. In questo modo create le premesse affinché il lavoro affidato venga eseguito in modo confacente e secondo i principi della sicurezza".

Segnaliamo, infine, che il documento elvetico riporta in modo dettagliato le misure di sicurezza in relazione alle principali zone di lavoro e situazioni lavorative con pericoli d'infortunio:

- "entrata merce;
- preparazione della merce e cucina;
- ripartizione della merce/ Office/ Sparecchiamento;
- lavanderie / stirerie;
- esercizio generale".

Tiziano Menduto

Sito web di INFOR.MO.: nell'articolo abbiamo presentato le schede numero **262**, **2255**, **6166** e **8083** (archivio incidenti 2002/2015).

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

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

---

www.puntosicuro.it