

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 20 - numero 4329 di Venerdì 12 ottobre 2018

Inail: salute e sicurezza del personale hotel a bordo delle navi

Un nuovo documento Inail si sofferma sulla salute e sicurezza sul lavoro del personale addetto ai servizi di hotel a bordo nave. I rischi del personale, la sicurezza dei movimenti a bordo e la prevenzione di scivolamenti, inciampi e cadute.

Roma, 12 Ott ? Non si affronta spesso il tema delicato della **sicurezza a bordo delle navi** del cosiddetto "**personale hotel**" che lavora nelle navi passeggeri o nelle navi crociera. Personale che è soggetto a molte tipologie di rischi per la sicurezza e la salute anche in considerazione delle specificità dell'ambiente di lavoro.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[SW0AC4] ?#>

Per avere informazioni specifiche sui rischi di questi addetti, sulla normativa in materia e sulle possibili misure di prevenzione possiamo fare riferimento ad un nuovo documento realizzato dalla Consulenza tecnica accertamento rischi e prevenzione (Contarp) dell' Inail insieme alla Confederazione Italiana Armatori (Confitarma): un "Quaderno di formazione" dal titolo "**Salute e sicurezza sul lavoro del personale hotel a bordo delle navi**" che aggiorna e completa un analogo documento prodotto nel 2013.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO DEL PERSONALE HOTEL A BORDO DELLE NAVI

INAIL

Quaderno di formazione

2018



Il nuovo quaderno di formazione dell'Inail

Come ricorda nella prefazione Fabrizio benedetti, Coordinatore generale della Contarp, questo personale "costituisce una parte rilevante in termini numerici dell'equipaggio delle navi passeggeri o da crociera" e "riveste un ruolo fondamentale nella gestione globale della salute e sicurezza a bordo".

Infatti "una maggiore consapevolezza dei rischi presenti in una nave da parte di lavoratori che sono a contatto diretto o indiretto con il pubblico, oltre ad essere fondamentale per la tutela degli stessi, sarà sicuramente più efficace anche nella tutela più generale della salute e sicurezza dei passeggeri".

E il compito degli autori è stato proprio quello di sensibilizzare, con un linguaggio scorrevole e di facile lettura, il personale sul tema della sicurezza. Tuttavia il Quaderno "non deve essere considerato una guida per tutte le situazioni che possono verificarsi a bordo: i consigli che esso contiene devono essere sempre considerati unitamente alle disposizioni di Compagnia, alla valutazione dei rischi e a qualsiasi informazione, procedure o istruzioni di lavoro fornite dai fabbricanti delle attrezzature, fornitori o qualsiasi altra fonte che dovrebbe essere seguita".

I rischi del personale hotel a bordo delle navi

Nel Quaderno di formazione ? a cura di Liliana Frusteri, Annalisa Guercio e Giambattista Zarrelli (Inail, Contarp), Elio Rizzi e Leonardo Piliego (Confitarma) - si sottolinea che il personale di hotel a bordo delle navi ? "oltre ai rischi comuni agli altri membri dell'equipaggio quali cadute fuori bordo, annegamenti, scivolamenti e inciampi sul ponte, cadute da scale, costante mancanza di un piano stabile sotto i piedi, problemi legati alle lunghe separazioni da casa e dagli amici o alle brevi soste nei porti - è esposto a specifiche condizioni di lavoro che possono diventare particolarmente critiche".

Il documento riporta alcuni esempi.

Si parla dei **cuochi** e degli **addetti alle cucine** che "spesso lavorano in spazi limitati mentre il pavimento rolla e beccheggia insieme alla nave" e che "possono subire diversi infortuni quali ustioni, tagli e, nei casi più gravi, amputazioni di dita o arti". Senza dimenticare che "l'attività del **cuoco di bordo** è fisicamente difficoltosa in quanto comporta continui e vigorosi movimenti. Il mantenimento della posizione verticale per lunghi periodi di tempo, talvolta la movimentazione di carichi pesanti, la necessità di stare in equilibrio sul pavimento ondeggiante della cucina possono provocare dolori ed effetti sulla salute con particolare riguardo a mani, braccia, gambe e schiena".

Chiaramente anche i **camerieri di sala**, che hanno il compito di trasportare cibi e bevande, in questi ambienti lavorativi "possono più facilmente essere soggetti a cadute o inciampi dovuti a ostacoli imprevisti o ai movimenti improvvisi della nave".

Inoltre non si devono trascurare "i rischi specifici per gli **addetti all'housekeeping**, ovvero coloro che si occupano della sistemazione e dell'igiene ambientale delle cabine e dei luoghi comuni, che possono essere esposti ad esempio a prodotti chimici igienizzanti e disinfettanti o a oggetti potenzialmente contaminati".

In definitiva i rischi tipici del personale di hotel risultano dunque "amplificati dal peculiare contesto del luogo di lavoro che è la nave ed è importante che ogni lavoratore ne sia consapevole durante lo svolgimento del proprio lavoro".

La sicurezza dei movimenti a bordo

Riprendiamo dal documento alcune brevi indicazioni sulla **sicurezza dei movimenti a bordo**.

Si segnala che "le condizioni per un sicuro movimento a bordo sono considerate parte integrale dei provvedimenti per garantire un sicuro ambiente di lavoro".

Durante il proprio movimento a bordo, "tutto il personale deve prestare particolare attenzione a:

- rischi derivanti da ostacoli e protuberanze, quali tubi e strutture sporgenti, ecc;

- presenza di ostacoli temporanei che deve essere segnalata con appositi avvisi;
- possibilità di un improvviso o forte rollio della nave".

Riportiamo, infine, una lista, non esaustiva, che identifica alcuni "punti fondamentali spesso trascurati, ma fondamentali per la **prevenzione di scivolamenti, inciampi e cadute**:

- devono essere indossate idonee calzature che proteggano le dita da colpi e cadute di oggetti, e permettano una buona presa sul pavimento; le ciabatte non devono mai essere utilizzate nelle attività lavorative;
- lo sversamento di olio, grasso, acqua saponata ecc. deve essere subito eliminato e asciugato;
- le zone rese scivolose devono subito essere asciugate con sostanze e modalità appropriate;
- immondizia e oggetti abbandonati devono essere subito rimossi;
- ricordare che le scale a bordo sono più ripide che a terra;
- tutte le superfici dei ponti utilizzati per il transito attraverso la nave, corridoi e scale devono essere mantenuti e mantenuti liberi da sostanze o materiali che possano causare alle persone inciampi, scivolamenti o cadute;
- le zone di transito devono essere dotate di cartelli/insegne per fornire informazioni a quelli che si muovono per la nave".

L'indice del documento:

Scopo

PARTE GENERALE

1. La salute e la sicurezza sul lavoro: definizioni e aspetti legislativi
2. I soggetti della prevenzione
3. La cultura della sicurezza
4. La familiarizzazione alle norme antinfortunistiche
5. La responsabilità ambientale e la gestione dei rifiuti
6. Security
7. La valutazione e gestione dei rischi
 - 7.1 Pericolo e rischio
 - 7.2 Il procedimento logico della valutazione
 - 7.3 Misure tecniche, organizzative e procedurali
 - 7.4 La sorveglianza sanitaria
8. Principali fattori di rischio
9. Sicurezza dei movimenti a bordo

- 9.1 Principi generali
- 9.2 Scivolamenti, inciampi e cadute
- 9.3 Segnaletica di sicurezza
- 9.4 Porte stagne e porte taglia fuoco
- 9.5 Vie di fuga/sfuggita
- 9.6 Sistemi di illuminazione
- 9.7 Precauzioni per il cattivo tempo
- 10. Sicurezza nei locali alloggio
- 11. Movimentazione manuale dei carichi
- 12. L'affaticamento
 - 12.1 Fattori di rischio
 - 12.2 Prevenzione
- 13. Stress lavoro correlato
 - 13.1 Fattori di rischio
 - 13.2 Prevenzione
- 14. Agenti biologici
- 15. Conservazione degli alimenti
 - 15.1 Suggerimenti per la conservazione degli alimenti
 - 15.2 Cottura e riscaldamento dei cibi
 - 15.3 Conservazione dei cibi ad alto rischio
 - 15.4 Le malattie a trasmissione fecale-orale
 - 15.5 Intossicazioni e tossinfezioni da cibo e misure di prevenzione
- 16. Igiene personale e ambientale
 - 16.1 Igiene personale
 - 16.2 Igiene dei locali riservati al personale
- 17. Il rischio elettrico
 - 17.1 Il rischio elettrico e gli effetti sulla salute
 - 17.2 Misure di protezione del rischio elettrico

17.3 Misure di prevenzione del rischio elettrico

18. Rischio incendio ed emergenze

PARTE SPECIFICA

19. Gestione dei rischi in cucina

19.1 I locali di lavoro

19.2 Aree di preparazione dei cibi

19.3 Le attrezzature di lavoro

20. Il microclima

21. I servizi complementari di cucina

22. Gestione del servizio ristorante

23. Gestione del servizio bar

24. Gestione del servizio housekeeping

25. Gestione dei rischi specifici nel servizio lavanderia

26. Gestione dei rischi nel servizio accoglienza e ospitalità

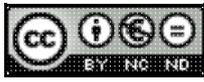
Riferimenti bibliografici e legislativi

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Contarp Inail, Confederazione Italiana Armatori, " Salute e sicurezza sul lavoro del personale hotel a bordo delle navi", Quaderno di formazione a cura di Liliana Frusteri, Annalisa Guercio e Giambattista Zarrelli (Inail, Contarp), Elio Rizzi e Leonardo Piliego (Confitarma), edizione 2018 (formato PDF, 23,06 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " Sicurezza del personale addetto ai servizi di hotel a bordo nave".



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