

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4459 di Lunedì 06 maggio 2019

Quali sono i fattori di rischio del personale hotel a bordo delle navi?

Un documento Inail sulla sicurezza sul lavoro del personale addetto ai servizi di hotel a bordo nave riporta indicazioni sui principali rischi per la sicurezza e per la salute. Focus sui rischi di taglio, di caduta, di ustione e di incendio.

Con queste parole un documento dal titolo "Salute e sicurezza sul lavoro del personale hotel a bordo delle navi" - realizzato dalla Contarp dell' Inail insieme alla Confederazione Italiana Armatori ? si sofferma sui rischi del personale che lavora nelle navi passeggeri o nelle navi crociera. A bordo delle navi, "**sono molteplici i fattori di rischio per la salute o la sicurezza del personale di hotel**". E se alcuni di questi elementi sono specifici del settore, "altri sono comuni ad altri ambienti lavorativi (ad esempio un pavimento scivoloso perché bagnato)".

Questi gli argomenti affrontati nell'articolo:

- I rischi per la sicurezza e per la salute
- Il rischio da taglio sulle navi
- I rischi di caduta e di ustione
- Prevenire i rischi di incendio

Pubblicità

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

I rischi per la sicurezza e per la salute

Riguardo alla prevenzione in questi ambienti di lavoro, il documento ricorda alcuni **principi base**:

- "il personale destinato al servizio di hotel deve essere opportunamente addestrato e formato per svolgere il compito al quale è destinato;
- le aree lavorative devono essere, per quanto possibile, sempre mantenute pulite, libere da grasso, olio, detriti e acqua sui pavimenti;
- istruzioni operative e di sicurezza dovranno essere esposte di fronte alle varie attrezzature utilizzate in cucina".

Questo un **elenco schematico dei rischi** affrontati nelle schede annesse al documento:

- **Rischi per la sicurezza**: rischio da urti, cadute, inciampi e scivolamento; rischio da taglio; rischio da ustione; rischio chimico; rischio elettrico;
- **Rischi per la salute**: rischio microclimatico; rischio da sovraccarico biomeccanico (posture incongrue, movimenti ripetuti, movimentazione manuale dei carichi); rischio chimico; rischio biologico; rischio rumore; rischio stress lavoro correlato; rischio affaticamento; rischio elettrico.

Ci soffermiamo in particolare su alcuni dei rischi segnalati riportando anche alcune indicazioni per la prevenzione.

Il rischio da taglio sulle navi

È evidente che nelle navi passeggeri e navi crociera il **rischio da taglio** sia particolarmente rilevante per gli addetti alle cucine (per l'utilizzo di strumenti taglienti e particolari attrezzature da cucina) ma possa riguardare anche altre mansioni, come, ad esempio, "il personale per l'housekeeping durante le pulizie per contatto con taglienti nei rifiuti delle cabine".



Alcune indicazioni sulle **cause/fattori di rischio**:

- "scarsa manutenzione o mancanza di controlli periodici delle attrezzature di lavoro;
- utilizzo scorretto di affettatrici, tritacarne, taglia cotolette, sega-ossi, coltelli, strumenti per spellare e per grattare;
- presenza di vetri rotti o di altro materiale tagliente sulle superfici o nei rifiuti".

Le **indicazioni per ridurre il rischio**:

- "verificare costantemente lo stato di funzionalità e l'igiene di macchine, strumenti e attrezzature;
- utilizzare le attrezzature seguendo le istruzioni di sicurezza;
- raccogliere secondo idonee procedure i rifiuti nelle cabine;
- utilizzare i guanti anti taglio".

Si ricorda poi il caso particolare dei **vetri rotti**.

In caso di rottura di un oggetto di vetro è importante:

- "pulire il pavimento con scopa e paletta indossando i guanti;
- mettere i vetri rotti in un contenitore separato e sicuro: i pezzi di vetro sono acuminati e pericolosi;
- assicurarsi che non rimangano residui di vetro nella spugna o nello straccio utilizzati per le pulizie".

E se "non si ha a disposizione un contenitore per la raccolta differenziata del vetro, avvolgere i residui in un involucro resistente e smaltirli nel contenitore per i rifiuti indifferenziati e segnalare la presenza del pericolo".

I rischi di caduta e di ustione

A bordo di una nave "**urtare, scivolare, inciampare, cadere** sono rischi così frequenti" che il più delle volte "non si è consapevoli né si pensa alle conseguenze che questi incidenti possono avere per la sicurezza".

Cause/fattori di rischio:

- "presenza di oggetti fuori posto;
- pavimenti con rivestimento logoro o irregolari o con variazioni di livelli;
- versamenti di olio, grasso, acqua, polveri, granuli, gel;
- inosservanza delle norme di sicurezza;
- calzature inadeguate;
- fretta, distrazione;
- scarsa illuminazione;
- movimenti improvvisi della nave".

Come ridurre il rischio:

- "tenere in ordine gli ambienti di lavoro;
- riporre le attrezzature negli appositi contenitori dopo l'uso e dopo un'accurata pulizia;
- mantenere sgombri i passaggi;
- verificare che vi sia un'adeguata illuminazione;
- controllare regolarmente che i pavimenti non siano danneggiati o scivolosi;
- pulire e asciugare le pavimentazioni con regolarità;
- indossare calzature idonee".

Riportiamo alcune indicazioni anche per il **rischio da ustione**, ricordando che specialmente la cucina è "un ambiente a rischio per le ustioni a causa delle numerose sorgenti di calore".

Cause/fattori di rischio:

- "scarsa manutenzione o mancanza di controlli periodici delle attrezzature di lavoro;
- utilizzo scorretto di forni elettrici e a microonde, steamer, caldaie a vapore, macchine per il caffè, ecc.;
- contatto con parti calde di tubazioni e attrezzature, liquidi ad alta temperatura".

Come ridurre il rischio:

- "utilizzare guanti anticalore o idonee presine;
- riempire i recipienti di liquidi caldi non oltre i 2/3 della loro capacità totale;

- girare i manici delle padelle verso l'interno;
- verificare frequentemente che la coibentazione delle parti calde di tubazioni e attrezzature non sia danneggiata;
- usare idonee pompe per il travaso di liquidi caldi".

Prevenire i rischi di incendio

Rimandando alla lettura integrale del documento, che contiene altre schede sui rischi e vari approfondimenti sulla sicurezza a bordo della navi, concludiamo con alcune indicazioni relative al **rischio incendio** e alle emergenze.

Infatti l'incendio "è una delle emergenze più gravi e comuni che l'equipaggio a bordo delle navi può trovarsi a gestire": la cucina e il locale macchine sono i luoghi "dove la probabilità di origine degli incendi è maggiore".

Questi alcune **cause/fattori di rischio**:

- "scarsa manutenzione o mancanza di controlli periodici delle attrezzature di lavoro;
- utilizzo scorretto di attrezzature di lavoro;
- presenza di materiale infiammabile in prossimità di fonte di calore;
- mancanza di rispetto delle norme comportamentali (es.: divieto di fumo)".

E le **indicazioni per ridurre il rischio**:

- "alla fine del turno assicurarsi che tutti gli interruttori di forni, fornelli, piastre ed altre sorgenti di calore siano chiusi;
- evitare il contatto dell'acqua con l'olio caldo;
- nel caso in cui si sviluppi un incendio su una friggitrice o una padella, utilizzare una coperta antincendio per soffocarlo;
- non usare mai l'acqua per spegnere le fiamme, ma solo estintori a polvere o a CO₂;
- quando non sono in uso, le attrezzature di lavoro devono essere elettricamente disalimentate;
- pulire periodicamente e quando necessario le attrezzature di lavoro;
- formare, informare e addestrare il personale di cucina sulle procedure di emergenza da intraprendere in caso di incendio".

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.