

DLGS 81/08

SICUREZZA NEL SETTORE ALBERGHIERO E
RISTORAZIONE

GM

Maggio 2021

Fonte Agenzia Europea per la Sicurezza e Salute sul Lavoro

Il settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA) è uno dei settori in più rapida crescita in Europa. Nel 2004 questo settore impiegava oltre 7,8 milioni di persone (Eurostat, 2005) e generava un fatturato di oltre 338 miliardi di euro (Eurofound, 2005). I principali operatori sono ristoranti e bar, che danno lavoro a tre quarti dei lavoratori del settore. Tra gli altri operatori si contano i campeggi, gli ostelli e le mense. Nella stragrande maggioranza dei casi si tratta di piccole imprese, con meno di 10 dipendenti. Le donne costituiscono poco più della metà della forza lavoro

I posti di lavoro tendono a essere stagionali, con orari irregolari, retribuzioni basse e scarse prospettive di carriera. Una percentuale elevata delle persone impiegate in questo settore è costituita da giovani.

DIFFERENZE FRA RISCHIO E PERICOLO

DIFFERENZE FRA RISCHIO E PERICOLO

**Partiamo dalle definizioni date dal d lgs 81/08 e s.m.i.
all'articolo 2 lettere r) e s):**



r) pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;

DIFFERENZE FRA RISCHIO E PERICOLO

**Partiamo dalle definizioni date dal d lgs 81/08 e s.m.i.
all'articolo 2 lettere r) e s):**



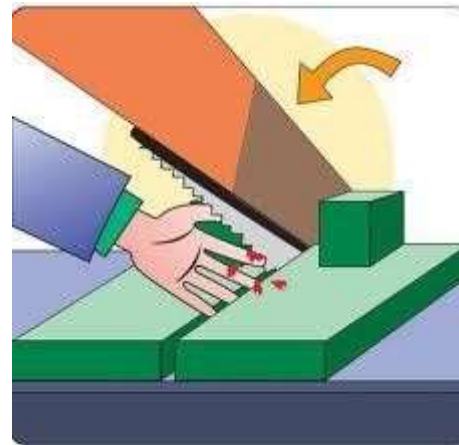
s) rischio: probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;

Il pericolo è una modalità dannosa esempi:

una macchina;



una sega;



una situazione di lavoro: una stanza riempita di sostanze chimiche;



un modo di comportarsi: camminare su una fune tesa.

Il rischio invece nasce quando contemporaneamente si ha un pericolo ed un lavoratore esposto. Non è il pericolo in quanto tale che danneggia il lavoratore, ma l'esposizione al pericolo, *cioè il rischio.*



Pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni

Rischio: probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione

Prevenzione: il complesso delle disposizioni o misure necessarie anche secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, per **evitare** o **diminuire** i **rischi professionali** nel rispetto della salute della popolazione e dell'integrità dell'ambiente esterno

**SEDE DELLA LESIONE DEGLI INFORTUNI CON POSTUMI PERMANENTI NEL
NEL COMPARTO ALBERGHI-RISTORANTI. (CATEGORIE PRINCIPALI).**

Fonte INAIL

LESIONI DELLA MANO (17%)

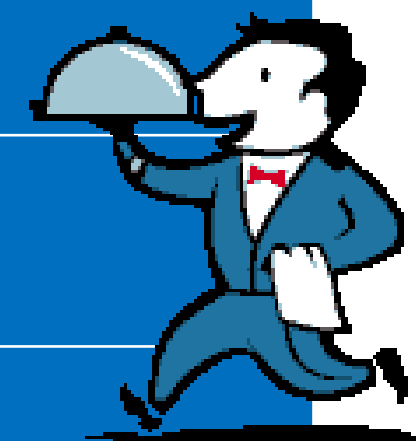
LESIONI DELLA CAVIGLIA (7%)

LESIONI DEL TORACE (9%)

LESIONI DEL BRACCIO E DELL'AVAMBRACCIO (7%)

LESIONI DEL POLSO (15%)

LESIONI DEL GINOCCHIO E DELLA COLONNA VERTEBRALE (10%)



CAUSE PRINCIPALI DEGLI INFORTUNI NELLE AZIENDE ALBERGHIERE DEL GRUPPO SHERATON-ITT

CADUTE IN PIANO (PASSAGGI, SUPERFICI DI LAVORO)	16%
SOLLEVAMENTO MANUALE DI CARICHI	11%
FERITE DA TAGLIO	11%
URTI CONTRO PORTE O CARRELLI	10%
CATEGORIE VARIE * Include dermatiti, inalazione/ingestione di sostanze chimiche, assorbimento cutaneo di sostanze chimiche, movimenti non coordinati di flessione etc.	8%
SPINGENDO ATTREZZI	7%
USTIONI	5%

Fonte dati INAIL dic 2009

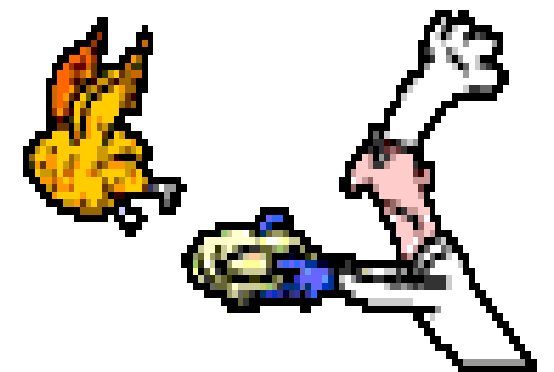
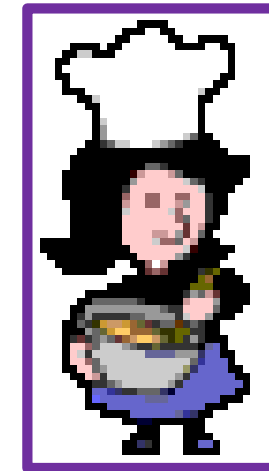
La mansione con la maggior incidenza di infortuni è quella dei cuochi che rappresenta il 22% del totale

**Seguono camerieri con il 21%
inservienti 13% baristi 7% e
rosticciери/pizzaioli 4%**

CATEGORIE PIÙ COLPITE



- **Lavoratori stranieri**
- **Giovani e nuovi assunti**
- **Lavoratori temporanei**
- **Lavoratori con più di 65 anni**
- **Donne**



ESEMPI DI INFORTUNI

- ✓ **Ottobre 2012** mentre puliva attrezzatura da taglio questa è partita imprigionando la mano. Rottura arto ed amputazione dito
- ✓ **Aprile 2012** Stava disossando un vitello la lama sfugge all'improvviso e finisce nel petto vicino al cuore
- ✓ **2011** scivola mentre riempiva la lavastoviglie, infortunio (oltre 40gg)**
- ✓ **2008** addetta alla friggitura, scivola sul pavimento bagnato, la macchina del ghiaccio perde acqua, si allunga d'istinto in avanti e un braccio le è finito nella friggitrice piena di olio bollente a 180°C. ESITO gravi ustioni alla mano e al braccio sinistro
- ✓ **2011** Pasticceria Un dipendente ha per sbaglio infilato la mano nell'impastatrice.

RISCHI LAVORATIVI

1) Ambiente di lavoro



2) scale portatili



3) movimentazione manuale dei carichi; posture erette e statiche per periodi prolungati



4) Attrezzature di lavoro

(rischio di natura infortunistica ed esposizione ad agenti fisici)



RISCHI LAVORATIVI



5) elettricità

6) rischi di natura igienico-ambientale:
(microclima, temperatura)



7) rischio chimico e rischio biologico



8) Fattori psicologici e psicosociali

(numerosi turni di lavoro nelle ore serali e notturne e nei fine settimana, a scapito dell'equilibrio vita-lavoro delle persone; elevati livelli di stress; lavoro monotono; molestie e persino violenze da parte di clienti, colleghi e datori di lavoro; discriminazione verso le donne e gli stranieri).



RISCHI LAVORATIVI

1) Ambiente di lavoro



2) scale portatili



3) movimentazione manuale dei carichi; posture erette e statiche per periodi prolungati



4) Attrezzature di lavoro



(rischio di natura infortunistica ed esposizione ad agenti fisici)



AMBIENTE DI LAVORO

Percorsi

- le vie di uscita, i percorsi di emergenza e la relativa segnaletica non devono essere occupati né con tavoli né con altri arredi
- i percorsi interni devono garantire un passaggio sicuro
- eventuali ostacoli devono essere protetti e segnalati



Pavimenti

- Devono essere tenuti in condizioni tali da rendere sicuro il passaggio: non scivolosi, liberi da ostacoli e sporgenze.
- Devono essere realizzati con materiale antiscivolo.

Scivoloni, inciampate e cadute rappresentano la causa più comune di infortunio nel settore alberghiero e della ristorazione, soprattutto nei locali cucina.



Scivoloni, inciampate e cadute

Cosa si può fare?

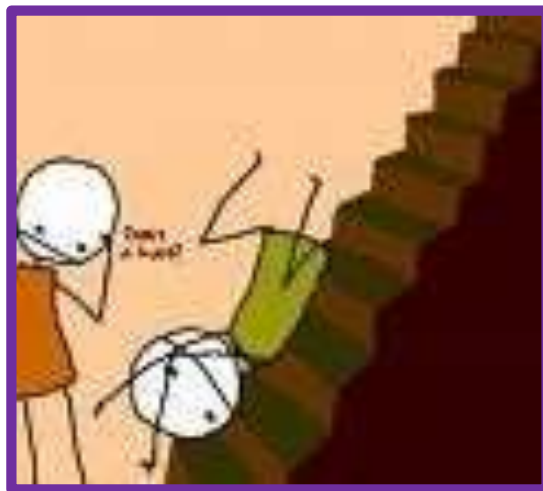


- **Utilizzare calzature adeguate.**
- **Garantire un'illuminazione idonea.**
- **Chiudere gli sportelli di forni, lavastoviglie e dispense.**
- **Camminare adagio – evitare di correre.**
- **Pulire eventuali versamenti di liquidi, cibo, ecc. che possono essere caduti accidentalmente**

AMBIENTE DI LAVORO

Scale

- le rampe di scale devono essere dotate di corrimano;



- i gradini devono essere rivestiti di materiale antiscivolo.



RISCHI LAVORATIVI

1) Ambiente di lavoro



2) scale portatili



3) movimentazione manuale dei carichi; posture erette e statiche per periodi prolungati



4) Attrezzature di lavoro



(rischio di natura infortunistica ed esposizione ad agenti fisici)



SCALE PORTATILI A MANO

Non usare mai la scala

- in modo che la parte inferiore e/o quella superiore sia appoggiata a parti cedevoli o fragili
- in modo che contemporaneamente due persone siano sulla scala
- con le mani occupate
- lasciando oggetti sul piano della scala
- sporgendosi lateralmente con il corpo durante il lavoro quando ci si è sopra
- sostandoci quando la stessa viene spostata



Scale portatili a mano

RICORDATI DI

- farti aiutare da altra persona per il passaggio di attrezzi e materiali
- controllare che gli scaiei siano completamente aperti e protetti dal dispositivo antiapertura (catenella)



RISCHI LAVORATIVI

1) Ambiente di lavoro



2) scale portatili



3) movimentazione manuale dei carichi; posture erette e statiche per periodi prolungati



4) Attrezzature di lavoro

(rischio di natura infortunistica ed esposizione ad agenti fisici)



Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoloscheletrici

Il lavoro in albergo può prevedere lo spostamento di pesi anche elevati con il rischio di infortuni (distorsioni, strappi muscolari) o insorgenza e/o aggravamento di disturbi e di malattie osteoarticolari (sindrome del tunnel carpale, mal di schiena, ernia del disco, ecc.).

Ai piani

- spostamento dei sacchi per la spazzatura
- raccolta della biancheria
- rovesciamento dei materassi
- spostamento di sacchi pesanti e grossi quantitativi di biancheria da un piano ad un altro usando le scale
- trasporto dei bagagli



Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoloscheletrici

In cucina

- sollevare pentole e tegami



- oppure cestelli di lavastoviglie, portare pile di piatti



- spostamento di derrate durante il rifornimento della dispensa



Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoloscheletrici

In sala

- spostamento delle pile di piatti, ecc.



- mobilizzazione di stoviglie riposte nei ripiani bassi



Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoloscheletrici

Il settore impiega un elevato numero di lavoratori stagionali e di giovani:

1. nel primo caso, questi lavoratori non hanno il tempo di adattarsi alla nuova situazione lavorativa,
2. nel secondo, i lavoratori non hanno alle spalle un'esperienza di lavoro adeguata.



limitare il peso da spostare o sollevare:

- non riempire i sacchi per la spazzatura in maniera eccessiva
- utilizza appositi carrelli per lo spostamento dei sacchi per la spazzatura e della biancheria
- usa quando possibile l'ascensore
- chiedi l'aiuto di un'altra persona per girare i materassi
- chiedi l'aiuto di un'altra persona per sollevare i pentoloni
- usa un carrello per il rifornimento della dispensa
- evita di trasportare troppi piatti per volta
- adottare posizioni del corpo adeguate quando sollevi un peso



RISCHI LAVORATIVI

1) Ambiente di lavoro



2) scale portatili



3) movimentazione manuale dei carichi; posture erette e statiche per periodi prolungati



4) Attrezzature di lavoro



(rischio di natura infortunistica ed esposizione ad agenti fisici)



ATTREZZATURE

Nelle cucine professionali sono molto diffusi gli utensili taglienti come affettatrici, tritacarne, frullatori e coltelli. La maggior parte degli infortuni nelle cucine sono ferite da taglio dovute all'uso oppure alla pulizia di questi utensili.



Ricordati Utensili taglienti

- I coltelli devono essere **ben affilati** e mantenuti in buone condizioni di funzionamento. I coltelli devono essere **lavati separatamente** rispetto alle altre stoviglie.
- Di **controllare e affilare periodicamente** i coltelli e le attrezzature da taglio.
- Di **eliminare** i coltelli con lama troppo affilata.
- Usare un **tagliere** adeguato, antiscivolo.
- I coltelli devono essere conservati in un **portacoltelli**, su uno **scaffale apposito** oppure su un **supporto magnetico a parete**, o in **ceppo**.

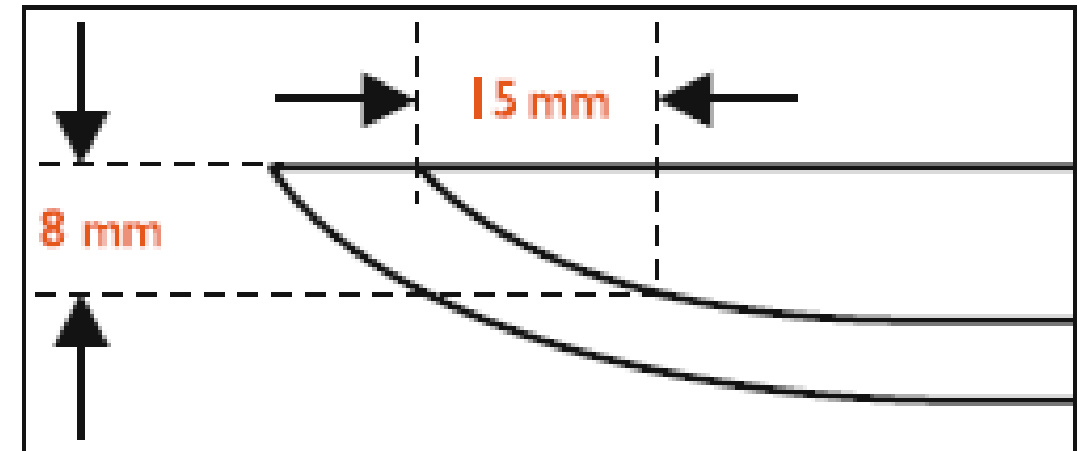


Fig. 1: un coltello è considerato troppo appuntito quando la larghezza della lama, misurata a partire da 15 mm dalla punta, è inferiore a 8 mm.



Fig. 2: come riporre correttamente i coltelli.

Ricordati: Utensili taglienti

- I taglierini cutter devono essere riposti nella loro custodia.
- Di usare i guanti antitaglio soprattutto nei seguenti casi:
 - ✓ Pulizia e sostituzione di lame o utensili affilati sulle macchine
 - ✓ Per lavori di piccola disossatura (es. selvaggina, pollame)
 - ✓ Pulizia di coltelli e attrezzature (es. affettatrice)



Fig. 3: custodie per cutter.



Fig. 4, 5: guanti antitaglio (teflon o metallo).

Utensili taglienti

Ricordati:

- I coltelli devono essere sempre impugnati con la lama verso il basso
- Di usare sempre un tagliere come piano di appoggio durante il taglio (lama sempre rivolta verso il tagliere)



Fig. 8: sbagliato (lama rivolta avanti).



Fig. 9: giusto (lama rivolta verso il basso).



Fig. 10: sbagliato (coltello sospeso).



Fig. 11: giusto (tagliere come base di appoggio).

Utensili taglienti

Ricordati:

- Di eseguire il taglio secondo le norme di buona tecnica (guidare la lama tenendo il cibo con le dita piegate e non sollevandola al di sopra delle dita).



Fig. 12: sbagliato
(lama troppo alta)



Fig. 13: giusto
(dita protette)

- Di verificare che il coltello non sia rimasto dentro il cibo appena tagliato.



Fig. 15: sbagliato (il coltello è nell'insalata appena tagliata)

Ricordati:

- Non lasciare i coltelli nel lavandino dopo l'uso, ma devono essere lavati e riposti.



Fig. 14: sbagliato (coltello nel lavandino)

Attrezzature di lavoro

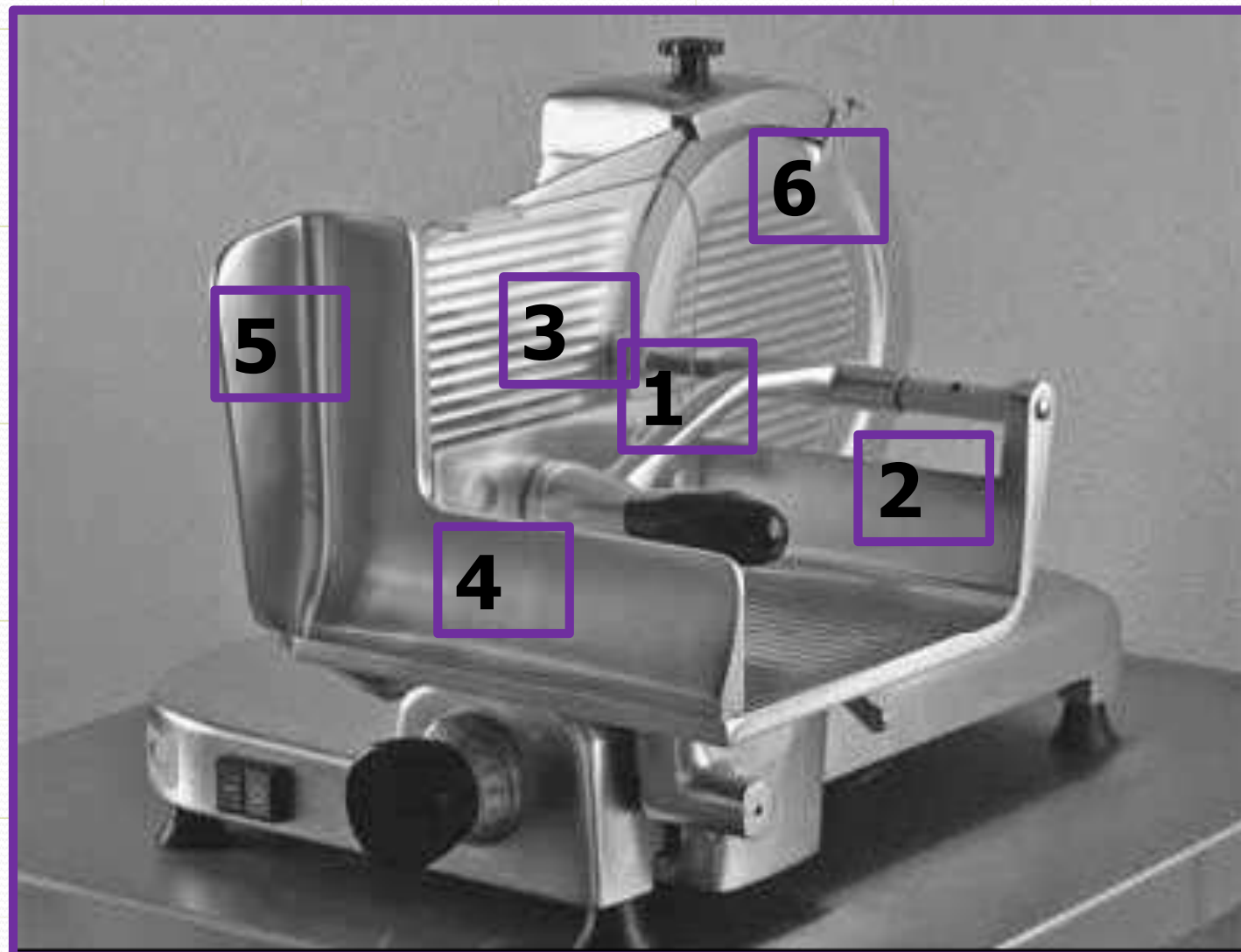
Esempio di nuova affettatrice, a sinistra e taglia ossa sulla destra.

Sui pannelli frontali delle macchine si possono notare i **pulsanti di avviamento (verde)** ed **arresto (rosso)**.

Tutte le macchine devono essere dotate di dispositivo atto ad impedire il **riavviamento** in caso di interruzione di energie elettrica. Questo dispositivo in genere non è presente nelle macchine dotate di semplice interruttore.



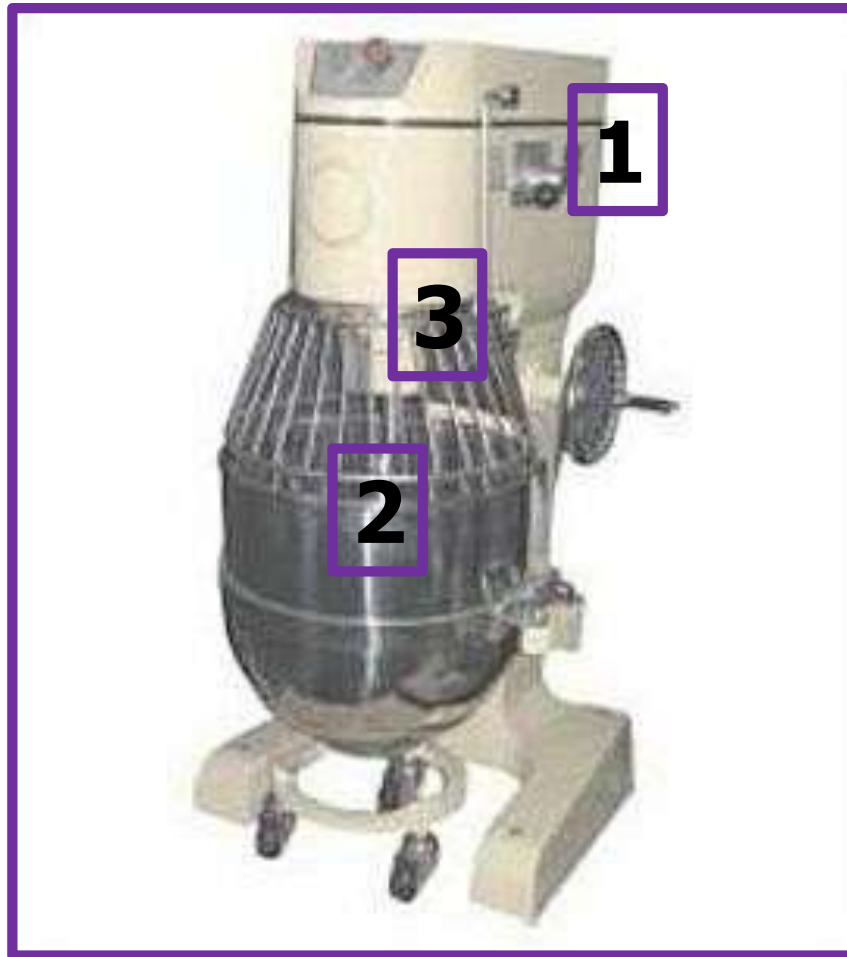
AFFETTATRICE



Affettatrice con i necessari dispositivi di sicurezza

- Fermacarne (1) sulla slitta (2) non staccabile, ma orientabile;
- piastra di protezione (3);
- parete posteriore della slitta (4) e protezione per le dita (5);
- Protezione coltelli interbloccata (6): rimuovendola il motore si arresta.

IMPASTATRICE



- Tutte le componenti in movimento e gli organi meccanici di trasmissione del moto (cinghie, pulegge, volani, rulli, corone dentate, pignoni, ecc.) devono essere protetti con **carter** che impediscano contatti accidentali ed essere accessibili solo con uso di chiave o attrezzo (1).
- In particolare, la **vasca di miscelazione**, all'interno della quale sono in rotazione le pali elicoidali degli organi meccanici addetti all'impasto, deve essere chiusa con una **griglia di sicurezza**, la cui **maglia non consenta l'introduzione delle dita dell'operatore** (2).
- L'**apertura** o la rimozione della protezione deve attivare un dispositivo di **blocco automatico** che interrompa il moto della macchina (3).

PELAPATATE

- Coperchio trasparente, in materiale plastico antiurto, per controllare lo stato di pelatura (1).
- Piedini regolabili predisposti per fissaggio a pavimento (2).
- Sicurezza assoluta per l'operatore grazie ad un pulsante di emergenza (3).
- Blocco alla bocca di scarico per impedire l'accesso alle parti in movimento.



La cella frigorifera

Deve essere dotata di:

- sistema per l'apertura anche dall'interno
- Illuminazione di emergenza
- Pavimentazione in acciaio inox antiscivolo



I DPI NELLE CUCINE



- **calzature:** con suola antiscivolo, sono preferibili con le **calzate a sandalo**, per ridurre eventuali ustioni di liquidi versati, che possono essere più facilmente trattenuti a contatto con il piede da una scarpa chiusa. E' sempre raccomandabile il cinturino posteriore per impedire lo sfilamento della calzatura in occasione di sforzi o di passo veloce.

- **guanto** per prevenire le lezioni da taglio, va utilizzato soprattutto durante le operazioni di pulizia di macchine con lame o parti taglienti e nell'occasione di operazioni intense di taglio.

- **grembiule impermeabile**, da utilizzarsi qualora si eseguano operazioni con il coltello rivolto verso il tronco dell'operatore.

Ustioni e bruciature

Cosa si può fare?



- **Usare un vassoio o un carrello per servire alimenti liquidi o piatti bollenti o per trasportare utensili caldi.**
- **Avvisare il personale di servizio e i clienti che i piatti sono caldi.**
- **Dotare le porte della cucina di finestre, in modo da garantire un passaggio sicuro per il personale di servizio.**
- **Insegnare ai dipendenti le opportune tecniche di manipolazione di oggetti caldi, ad esempio, come sollevare i coperchi delle pentole mantenendo il corpo a una certa distanza.**
- **Tenere manici di tegami o pentole rivolti verso l'interno dei fornelli e non verso i bordi esterni.**
- **Alzare gli oggetti bollenti con panni asciutti.**

Ustioni e bruciature

L'olio bollente è un grosso pericolo per gli addetti alle friggitrici. Se l'olio o il grasso non è lasciato raffreddare prima di maneggiare la friggitrice, o se i lavoratori non utilizzano adeguati dispositivi di protezione, possono verificarsi ustioni gravi.

Cosa si può fare per garantire un utilizzo sicuro delle friggitrici?

- Usare dispositivi automatici per immergere gli alimenti.
- Attendere il giorno dopo prima di smaltire l'olio e i grassi residui, in modo che il contenuto della friggitrice si sia raffreddato.
- Assicurarsi che i contenitori siano sufficientemente grandi e resistenti alle alte temperature.
- Indossare adeguati dispositivi di protezione individuale.



RISCHI LAVORATIVI

5) elettricità



6) rischi di natura igienico-ambientale:
(microclima, temperatura)



7) rischio chimico e rischio biologico

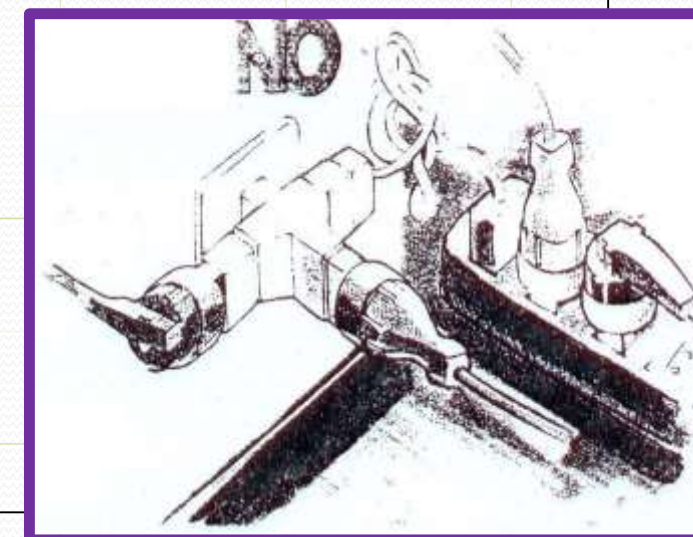
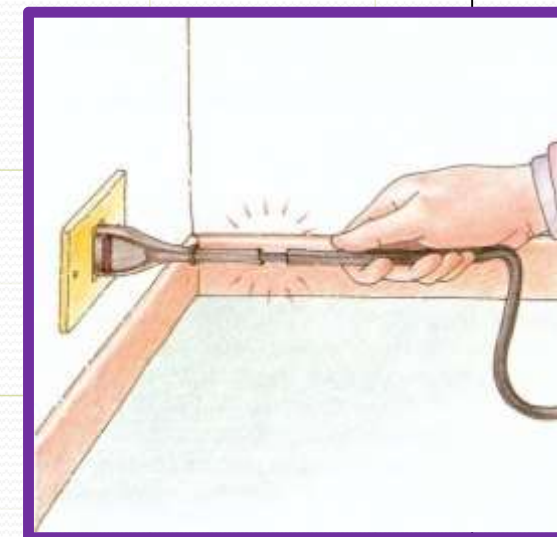




Negli Alberghi sono presenti ambienti a maggior rischio elettrico per la presenza costante di umidità e vapori (cucine, cantine, lavanderie e celle frigorifere).

RICORDATI DI

- - non improvvisarti elettricista se non adeguatamente addestrato
- - non manomettere gli apparecchi e/o gli impianti
- - non usare acqua per spegnere incendi di origine elettrica
- - non maneggiare spine e prese con mani bagnate
- - non estrarre mai le spine tirandole dal cavo elettrico
- - non sovraccaricare le prese di corrente con troppi apparecchi
- elettrici, utilizzando adattatori o spine multiple



- **RICORDATI DI**

- segnalare al titolare prontamente al datore di lavoro o al responsabile:

- ✓ l'odore di gomma bruciata,

- ✓ la sensazione di "pizzicorio" a contatto con un utensile elettrico o una macchina,

- ✓ il crepitio interno di un apparecchio elettrico per evitare possibili incidenti

- - **verificare l'integrità dei cavi** e delle attrezzature elettriche prima di utilizzarle, segnalando eventuali anomalie e deficit

- - in caso di manutenzione di apparecchiature elettriche assicurati sempre che siano **disattivate** previo spegnimento dell'apposito interruttore e distacco della spina

ISCHIO DI INCENDIO - Cucina

- Nel settore alberghiero e della ristorazione sussiste un elevato rischio di incendio, soprattutto nelle cucine, dove si fa uso di gas, fiamma nuda, olio bollente e sostanze infiammabili.

Cosa si può fare?

- Mantenere attrezzature elettriche in buono stato e sottoporle a controlli regolari.
- Apporre termostati alle friggitrici, per evitare che si surriscaldino.
- Pulire i coperchi unti, estrarre cappucci e filtri.
- Non lasciare stracci o altri materiali combustibili vicino alle fonti di calore.
- Mantenere, forni, fornelli, friggitrici, cappe di aspirazione, ecc. pulite.

L'olio e il grasso sono infatti ottimi combustibili!!!

- Assicurarsi che nei forni a legna o a carbone non rimangano braci ardenti senza il controllo del personale.



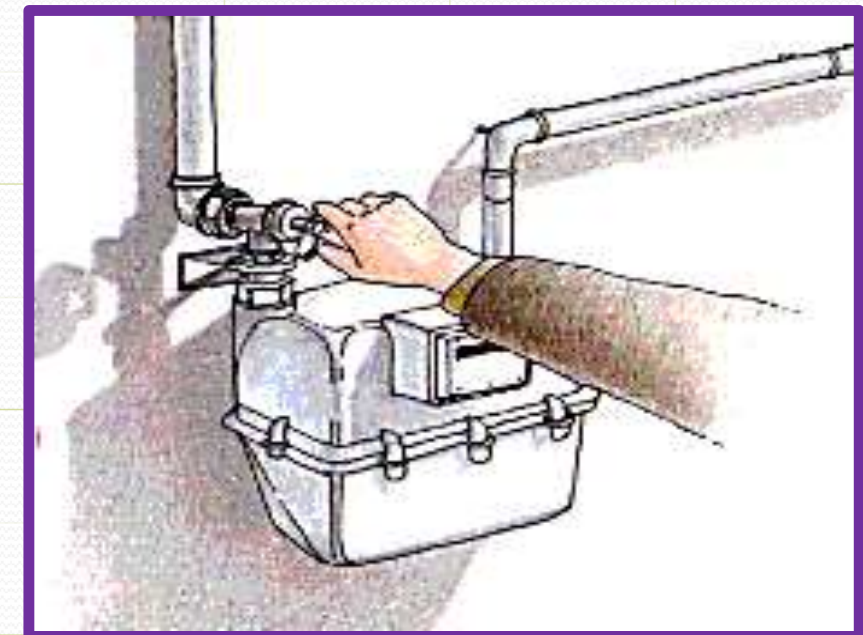
RISCHIO DI INCENDIO



**Elemento della termovalvola presente su
ciascun fuoco che in caso di spegnimento della
fiamma interrompe il flusso di gas.**

Alla fine del turno di lavoro:

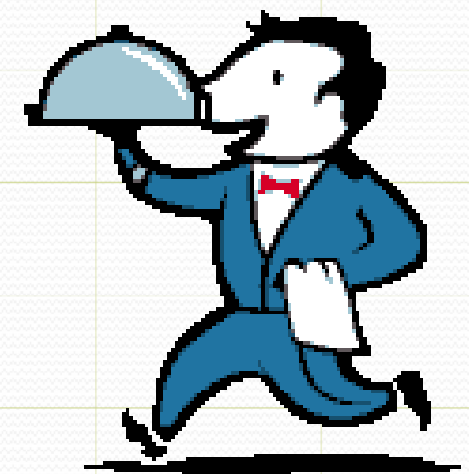
- Chiudere tutte le valvole di gas presenti in cucina,
- Controllare che tutte le attrezzature elettriche siano spente,
- Disattivare l'interruttore elettrico della cucina (salvo frigorifero, ecc.),
- Se possibile aerare il locale.



RISCHIO DI INCENDIO – Sala

In sala

- Controllare che tutte le attrezzature elettriche siano disattivate a fine turno di lavoro.
- Usare un vassoio o un carrello per servire alimenti liquidi o piatti bollenti o per trasportare utensili caldi.
- Attenzione nel servire ai clienti piatti con “fiamma” (avvisare i clienti).



Gas compresso per la miscita di bevande

- Nel settore alberghiero e della ristorazione è diffuso l'impiego di **gas compresso per la miscita di bevande**. Si tratta di impianti composti da bombole di gas compresso, dotati di un sistema di condutture nonché di dispositivi di controllo e miscelazione.
- In molti ristoranti e birrerie, l'impianto e le bombole di gas compresso sono collocati in cantine scarsamente ventilate.
- Per gli impianti di miscita di bevande possono essere impiegati **azoto, anidride carbonica** e, in talune circostanze specifiche, aria compressa.

Gas compresso per la miscela di bevande – CO₂

- L'anidride carbonica, un gas inodore e incolore.

- A seconda della concentrazione di gas e della durata dell'esposizione, i lavoratori

possono accusare mal di testa, sudorazione eccessiva, accelerazione del ritmo

respiratorio, accelerazione del battito cardiaco, difficoltà respiratoria (dispnea),

capogiri, depressione mentale, disturbi della vista e tremori. A concentrazioni più

elevate l'anidride carbonica si sostituisce all'ossigeno, con una conseguente scarsa

ossigenazione dell'organismo, che a sua volta è causa di alterazione della capacità

di giudizio, perdita di coscienza e persino morte.

Gas compresso per la miscela di bevande – CO₂

Cosa si può fare?

- I datori di lavoro devono **informare** il personale dei rischi specifici associati ai gas usati per mescolare le bevande.
- Installare i nuovi contenitori per l'anidride carbonica a pianoterra, in una zona aperta. Se possibile, spostare gli impianti per il rifornimento dai piani interrati al pianoterra.
- Nei locali dove potrebbero verificarsi importanti fughe di gas, garantire un'adeguata ventilazione e installare un sistema di rilevazione di gas munito di allarme. Questo sistema deve essere sempre in funzione ed essere concepito per segnalare un rischio mediante segnali acustici o visivi posizionati all'esterno della zona a rischio.
- Garantire un'illuminazione adeguata.
- L'accesso a queste zone circoscritte deve essere limitato unicamente **al personale autorizzato.**
- Prevedere piani di emergenza e formare i lavoratori sulle relative procedure.
- Programmare le consegne in maniera tale da garantire che il **numero e le dimensioni delle bombole di gas siano ridotti al minimo.**

RISCHI LAVORATIVI



5) elettricità

6) rischi di natura igienico-ambientale:
(microclima, temperatura)



7) rischio chimico e rischio biologico



ESPOSIZIONE A TEMPERATURE ELEVATE

- Soprattutto nelle operazioni di scarico delle merci, nelle cucine e nel servizio ai tavoli.
- Le cucine sono ambienti caldi e umidi; condizioni che tendono ad aggravarsi ulteriormente nei mesi estivi.
- L'esposizione a calore eccessivo sul luogo di lavoro può provocare una serie di disturbi. I primi indicatori di stress termico da calore sono la comparsa di eruzioni cutanee e sintomi di svenimento. Se non si corre ai ripari alla comparsa dei primi sintomi, si rischiano gravi conseguenze per l'organismo tra cui colpi di calore, collassi e crampi da calore.

ESPOSIZIONE A TEMPERATURE ELEVATE - Cosa si può fare?

- Installare un impianto di ventilazione generale. Possono essere utili anche l'aria condizionata o un sistema di raffreddamento locale. Nelle cucine professionali il metodo più efficace per abbassare la temperatura ed eliminare i fumi e i vapori contenenti sostanze pericolose è quello della ventilazione a dislocamento.
- Utilizzare piastre di cottura a induzione, che sfruttano campi magnetici per produrre 'calore-freddo', senza utilizzo di fiamma.
- Ridurre l'umidità tramite l'installazione di impianti di condizionamento e deumidificatori e intervenendo sulle fonti di umidità.
- Per alleviare questi disturbi, permettere al personale delle pause in zone più fresche.
- Gli sforzi fisici in ambienti di lavoro surriscaldati dovrebbero essere ridotti al minimo indispensabile.
- Mettere a disposizione dei lavoratori indumenti freschi, comodi e traspiranti, per esempio di cotone, che favoriscano la circolazione dell'aria e l'evaporazione del sudore.

RUMORE

- Rumore in cucina o in lavanderia, dovuto ai segnali di allarme acustici, alle lavastoviglie, agli impianti, al sistema di ventilazione, alle macchinette per il caffè, alle operazioni di pulizia, alla musica nei bar e, ovviamente, alle chiacchiere di colleghi e ospiti.

- Sussiste un problema di rumore eccessivo se i lavoratori sono costretti ad alzare la voce per farsi sentire dal proprio vicino. L'esposizione ripetuta al rumore per lunghi periodi può avere conseguenze negative sull'udito.

Cosa si può fare?

- Rimuovere fonti di rumore pericolose dal luogo di lavoro.
- Indossare adeguate protezioni acustiche.



RISCHI LAVORATIVI



5) elettricità

6) rischi di natura igienico-ambientale:
(microclima, temperatura)



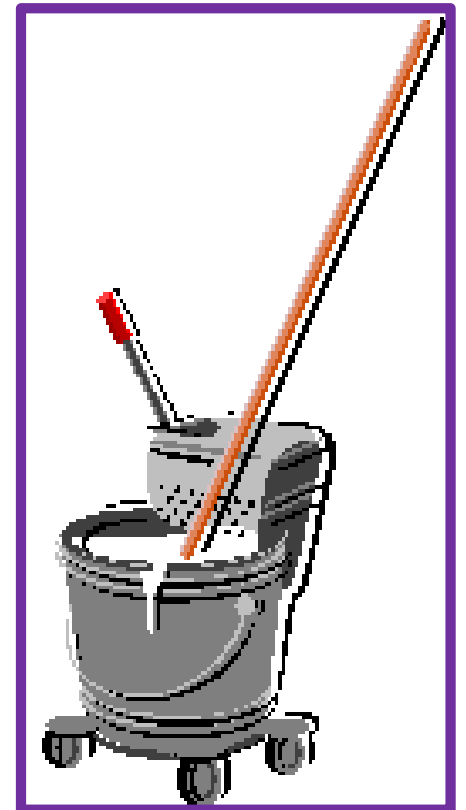
7) rischio chimico e rischio biologico



GENTI CHIMICI

Sostanze e prodotti chimici potenzialmente pericolosi per la salute utilizzati in ambito alberghiero:

- detergenti per pulizia degli ambienti
- detergenti per lavastoviglie e lavatrici
- detergenti per bagni
- smacchiatori per pavimenti tessili
- pulitori per arredi
- disincrostanti
- deodoranti
- disinfettanti
- Insetticidi



L'ESPOSIZIONE AGLI AGENTI CHIMICI PUÒ AVVENIRE SECONDO IL SEGUENTE SCHEMA:

Polveri



Fumi



INALAZIONE



CONTATTO



Nebbie



INGESTIONE

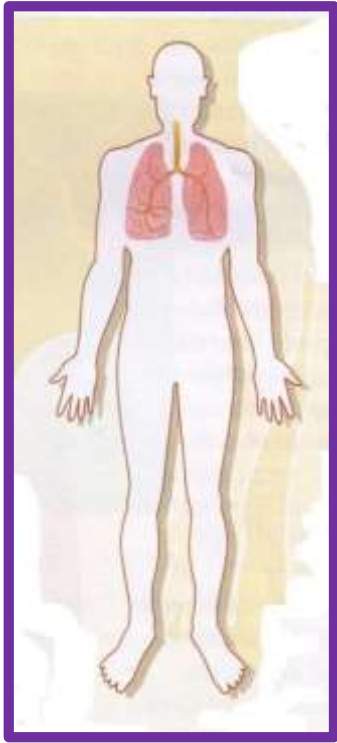


Gas



Vapori

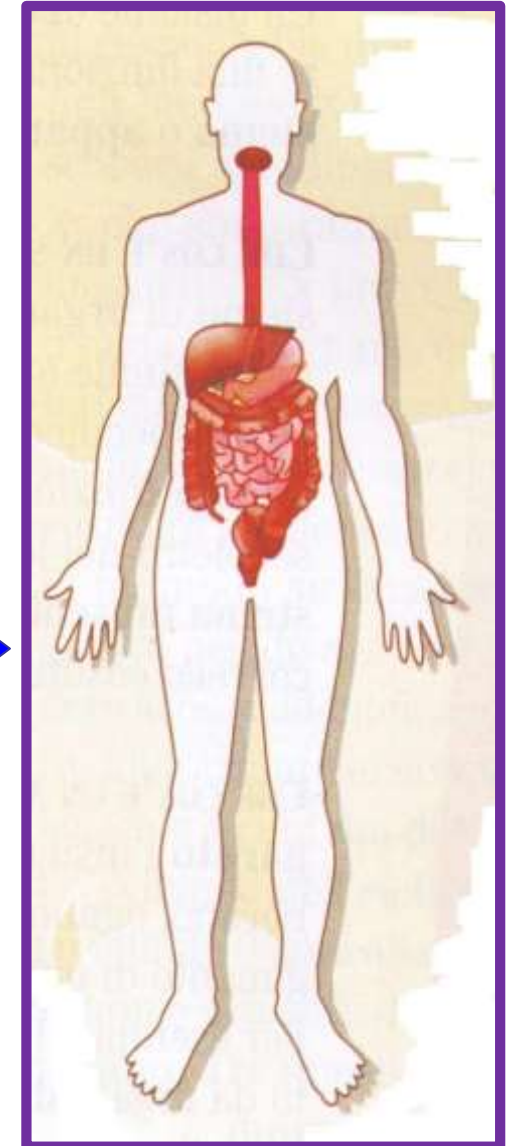




Inalazione (naso, bocca, pori)



Ingestione (bocca)



Il contatto con pelle, mucose, ferite ecc...



Possibili malattie nel settore alberghiero

Cute

Dermatiti irritative e da contatto

Mucose

congiuntivite

Apparato respiratorio

asma

rinite

shock anafilattico

DIC: Dermatite Irritativa da Contatto

Determinate prevalentemente da agenti chimici, che determinano un danno diretto alla cute nella zona di contatto. Le cause sono:



- ripetuti lavaggi
- detergenti/antisettici
- spazzolamento
- sfregamenti o macerazione cutanea legata all'impiego di guanti
- composti chimici irritanti
- polvere lubrificante dei guanti monouso
- predisposizione individuale

DAC: Dermatite Allergica da Contatto

Localizzate inizialmente nella zona di contatto, poi si estendono e tendono a recidivare.

Sono lesioni eczematose pruriginose (eritemato-edemato-vescicoloso)



Cause: gomma (lattice), materiali utilizzati nella lavorazione della gomma del guanto, detersivi, alimenti (succhi di frutta e verdura, proteine di pesce, molluschi, carne e farina).

Un'altra fonte di sostanze irritanti o pericolose deriva dall'emissione di fumi e vapori di cucina nonché dal fumo passivo.

ASMA PROFESSIONALE

Malattia dell'apparato respiratorio caratterizzata da broncocostrizione, il soggetto riesce ad inspirare ma non ad espirare



Dovuta ad esposizione a **sostanze presenti**, anche solo accidentalmente, in **ambito lavorativo**

Periodo di latenza è variabile

Si manifesta solo in soggetti "sensibilizzati" (allergici) all'agente specifico e compare, solo dopo sensibilizzazione, anche per esposizioni a basse dosi

Cause - alcuni esempi: farina, alimenti, allergia alla gomma (lattice), ai materiali utilizzati nella lavorazione della gomma del guanto

ETICHETTA

⇒ nome della sostanza
(o preparato)

⇒ ditta produttrice

⇒ nome chimico delle sostanze componenti

⇒ il simbolo di pericolo

⇒ quantitativo nominale

⇒ frasi " R ", ovvero informazioni sintetiche sui
rischi specifici

⇒ frasi " S ", ovvero **consigli di prudenza** - precauzioni



deve
contenere
una serie di
informazioni



Esempio dei dati riportati in etichetta (Candeggina)

Simbolo del pericolo



IRRITANTE

2500ml e

Quantità

Fraasi "R"

**Irritante per gli occhi e la pelle.
Attenzione: non utilizzare insieme ad altri prodotti
Può emettere gas pericolosi (cloro)**

Fraasi "S"

**Conservare fuori dalla portata dei bambini.
Conservare soltanto nel recipiente originale.
In caso di contatto con gli occhi, lavare
immediatamente e abbondantemente con acqua e
consultare il medico.
In caso di ingestione consultare immediatamente il
medico**

Composizione

Contiene (Rac. c. CEE89542): 5-15% sbiancante a base di cloro (Ipoclorito di sodio: soluzione con concentrazione di cloro attivo al confezionamento 4,9%). Prodotto coadiuvante del lavaggio conforme al D.M. 20.04.88 n°162

Procter & Gamble Italia S.p.A.

Viale C.Pavese 385, 00144 Roma – tel. 06500901.

Sede Legale: Pomezia (Roma)

Produttore

Simboli di rischio chimico

I simboli di rischio chimico vengono stampati sulle etichette dei prodotti chimici e servono ad informare immediatamente riguardo ai tipi di pericoli connessi all'uso, alla manipolazione, al trasporto ed alla conservazione degli stessi.



E : Esplosivo



O : Comburente



F+ :
Estremamente
infiammabile



F : Facilmente
infiammabile



T+ : Molto
tossico



T : Tossico



C : Corrosivo



Xn : Nocivo







Xi : Irritante



N : Pericoloso
per l'ambiente

I simboli sono di colore nero in un quadrato arancione incorniciato di nero.
Le dimensioni minime di questo quadrato sono di 10 mm × 10 mm,
oppure almeno il 10% della superficie totale dell'etichetta

Alcuni simboli di pericolo comuni nei prodotti di pulizia

<p>Tossico T</p> 	<p>Si trova particolarmente su preparati per togliere le macchie di ruggine dai tessuti</p>
<p>Corrosivo C</p> 	<p>Si trova su detersivi per lavastoviglie, sui preparati liquidi per sgorgare lavandini o tubazioni</p>
<p>Irritante Xi</p> 	<p>Si può trovare su candeggina, ammoniacca, soluzioni anticalcare, detersivi per forni e superfici della cucina, preparati antimuffa, colle, detersivi per lavastoviglie, sbiancanti, prodotti per piante ornamentali</p>
<p>Infiammabile F</p> 	<p>Si può trovare sulle bombolette spray, sugli smacchiatori a base di solventi, sugli articoli per impermeabilizzare le scarpe o altri prodotti per la manutenzione</p>

Nocivo Xn



Trementina, cere x legno, smacchiatori

ATTENZIONE alle sostanze incompatibili !!!!!

Ad esempio:



CANDEGGINA

+

ACIDI

- Detergente per muffa
- Gel per superfici difficili
- Detergenti multiuso
- Detersivo per lavastoviglie
- Disinfettanti per piscine
- Tavolette per WC

- Detergente per piastrelle
- Detergente per macchie calcaree
- Prodotti per disgorgare i lavandini
- Aceto
- Succo di limone

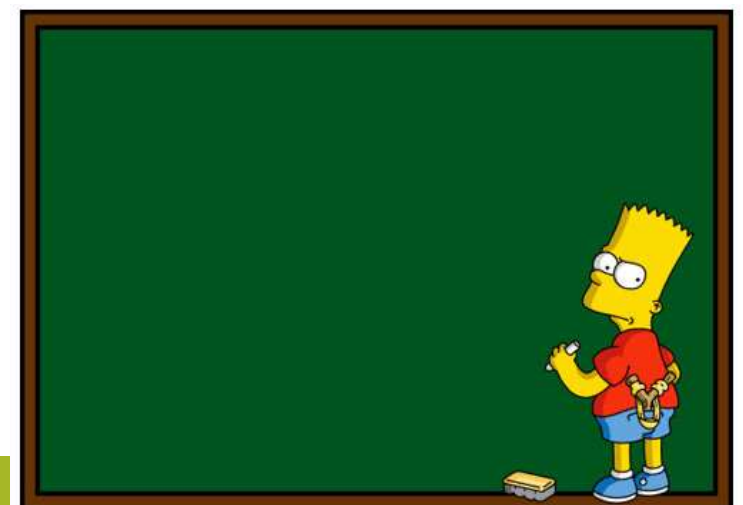
=

Gas di cloro



GENTI CHIMICI – Cosa si può fare?

- Tenere detersivi e detergenti in **contenitori diversi**, per forma o descrizione, da quelli per alimenti. I contenitori con detergenti e detersivi devono essere contrassegnati da simboli che permettano a tutti gli utenti di comprenderne la pericolosità.
- Utilizzare dispositivi di protezione durante l'uso di detersivi e detergenti pericolosi. I **dispositivi di protezione personali** comprendono mascherine od occhiali di sicurezza, guanti di protezione.
- **Informazione agli utilizzatori** sui pericoli e sulle corrette modalità d'uso.



Rischio biologico: s'intende il rischio di contrarre una malattia infettiva, determinata da un agente biologico capace di penetrare, moltiplicarsi e produrre effetti dannosi in un organismo vivente.

LA LEGIONELLOSI

Cosa e'

La Legionellosi o Morbo del Legionario, è una malattia provocata da un microrganismo, la Legionella Pneumophila comunemente presente nell'ambiente naturale, in particolare nei corsi d'acqua.

Spesso, però, viene isolata anche negli impianti di condizionamento e nell'acqua potabile (reti cittadine di distribuzione dell'acqua potabile, impianti idrici dei singoli edifici, impianti di climatizzazione, piscine, fontane, ecc.), rappresentando un rischio di infezione sia per chi soggiorna (anche per poche ore) che per chi lavora nelle strutture recettive.



Come si contrae

L'infezione avviene prevalentemente inalando goccioline d'acqua contaminate sotto forma di aerosol, in particolare da docce, rubinetti, impianti di idromassaggio e condizionatori d'aria.

L'infezione può rimanere asintomatica, dare una forma similinfluenzale, ma anche provocare una grave polmonite ad elevata mortalità.

Come si previene

La prevenzione della malattia si attua impedendo la proliferazione della Legionella negli impianti idrico e di condizionamento.

Rischio biologico

LA LEGIONELLOSI

RICORDATI

- Mantenere attivo l'impianto a temperature che non permettono la crescita della Legionella (misurando periodicamente la temperatura di accumulo e di mandata dell'acqua calda)
- Evitare ristagni d'acqua
- Mantenere l'impianto pulito
- Riportare gli interventi in apposito registro



Esempi di modalità di contatto

Via enterale

Tifo, epatite A



Via parenterale (sangue)

HBV, HCV, HIV

Via aerogena

Virus influenzale, TBC, legionella, meningite

Per contatto

micosi, parassitosi

8) Fattori psicologici e psicosociali

(numerosi turni di lavoro nelle ore serali e notturne e nei fine settimana, a scapito dell'equilibrio vita-lavoro delle persone; elevati livelli di stress; lavoro monotono; molestie e persino violenze da parte di clienti, colleghi e datori di lavoro; discriminazione verso le donne e gli stranieri).



ATTIVITÀ DI SALA E BAR



I rischi di natura infortunistica possono riguardare:

- ◆ schiacciamento agli arti inferiori;
- ◆ ferite alle mani provocate da parti appuntite o taglienti;
- ◆ cadute provocate da scivolamenti dovuti a pavimenti umidi o bagnati.

I rischi legati all'igiene del lavoro sono in maggioranza relativi a:

- ◆ possibile contatto della pelle con prodotti pulenti, disinfettanti, prodotti chimici;
- ◆ movimentazione manuale dei carichi.

Evitare di afferrare un oggetto con una piccola impugnatura in quanto si mette sotto sforzo anche l'articolazione del polso oltre che delle dita.

Distribuire il carico su tutte e due le mani e all'occorrenza anche sugli avambracci.

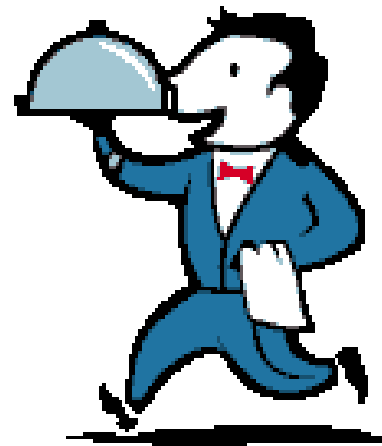
NO



SI



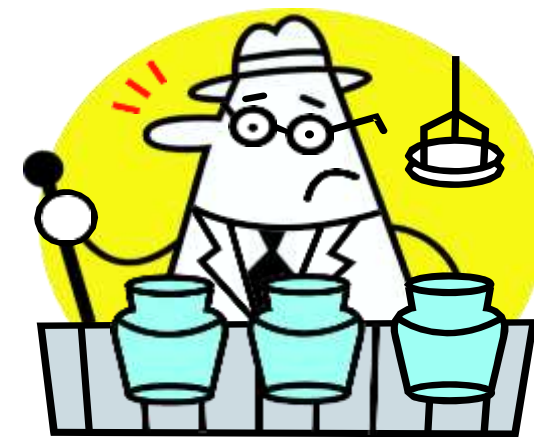
Incongruenze organizzative



Stress eccessivo
iperstimolazione

Alterazioni bioritmi

(lavoro notturno e/su turni)



Eccessivo affaticamento, disordini
neurovegetativi, disagio sociale,
interferenza con terapie

AUMENTO RISCHIO INFORTUNI