

# Lista di controllo

## Office, servizio



Si dedica la necessaria attenzione alla sicurezza e alla salute degli impiegati?

Chi lavora nell'office e nel servizio è sottoposto a ritmi di lavoro frenetici, soprattutto nelle ore di punta. Ciò non fa che aumentare il pericolo di infortunio e di danni alla salute.

È possibile ridurre notevolmente questi rischi istruendo correttamente il personale e facendo rispettare le norme di sicurezza. Non solo. È anche importante utilizzare macchinari, installazioni e apparecchi sicuri.

I pericoli principali sono:

- scontrarsi, inciampare, scivolare e cadere
- ustioni
- esposizione a correnti d'aria, fumo, situazioni di stress, ecc.

Con la presente lista di controllo potete gestire meglio queste situazioni di pericolo.

Il documento è stato realizzato in collaborazione con le associazioni responsabili della soluzione settoriale nel settore alberghiero e della ristorazione.

Qui di seguito trovate una serie di domande importanti relative al tema della presente lista di controllo. Tralasciate le domande che non interessano la vostra azienda.

Se rispondete a una domanda con  «no» o  «in parte», occorre adottare una contromisura che poi annoterete sul retro.

## Office

1	I <b>pavimenti</b> hanno un rivestimento antiscivolo e sono adeguati alle condizioni di lavoro?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
2	Si è provveduto, per quanto possibile, a rimuovere gli <b>ostacoli</b> ? Esempi di ostacoli: gradini, dislivelli, griglie sporgenti, bordi di tappeti rivolti all'insù, ecc.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
3	Si previene il rischio di scontrarsi nelle <b>zone di transito</b> ? Ad es. camminando sempre a destra, separando le vie di circolazione, utilizzando porte con vetri (fig. 1).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
4	Il <b>montavivande</b> è sottoposto a manutenzione periodica da una ditta specializzata? (Contratto di manutenzione)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
5	I <b>ripiani</b> sono a portata di mano o perlomeno si dispone di ausili di salita idonei?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
6	È possibile ricaricare senza rischi la <b>macchina del caffè</b> e lo <b>scaldalatte</b> ? Per tale scopo si ha bisogno di scale portatili o altri ausili di salita con sufficiente spazio d'appoggio (fig. 2).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
7	Le <b>bombole di anidride carbonica</b> sono assicurate (ad es. con catene) in modo che non possano cadere?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
8	Si dispone di un contenitore speciale dove depositare i <b>cocchi di vetro</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no

## Misure antincendio

9	È presente un <b>contenitore di metallo con autochiusura</b> in cui gettare il contenuto dei posacenere?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
10	Si utilizzano solo <b>candele</b> con una base di appoggio stabile?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
11	Si autorizza soltanto il personale appositamente istruito a <b>fiammeggiare</b> al tavolo?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
12	Con i <b>rechaud</b> si utilizzano i bruciatori a pasta al posto dello spirito da ardere? (fig. 3)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
13	I rechaud per fiammeggiare sono dotati di un <b>dispositivo di sicurezza all'accensione</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
14	Dopo aver fiammeggiato, i dipendenti sanno che bisogna sempre chiudere la <b>levetta della bombola del gas</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
15	Quando si fiammeggiano le vivande si tiene sempre a portata di mano una <b>coperta antifiama</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

L'opuscolo upi 9811 «Pavimenti e rivestimenti» fornisce informazioni specifiche in materia di resistenza antisdrucchiolo.

**Nota:** i pavimenti in ceramica o pietra si possono rendere antiscivolo anche in un secondo tempo.



Fig. 1: per evitare di scontrarsi tenere sempre la destra.



Fig. 2: come ricaricare la macchina del caffè da una postazione sicura.



Fig. 3: ricaricare in modo sicuro il bruciatore a pasta.

## Dispositivi di protezione individuale

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 16 | Il personale di servizio usa <b>scarpe adatte</b> (chiuse o con cinturino) con suola antiscivolo?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 17 | Si dispone di <b>guanti</b> o <b>presine speciali</b> per maneggiare piatti caldi, pentole bollenti, ecc.?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 18 | Si usano gli <b>occhiali di protezione</b> e i <b>guanti</b> quando si utilizzano detergenti concentrati e si sorveglia il loro impiego? (fig. 4) | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |



Fig. 4: indossare i guanti per pulire i rechaud di rame.

## Tutela della salute, ergonomia

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 19 | Si fa in modo di evitare le <b>correnti d'aria</b> ?<br>Ad es. chiudere le porte, regolare l'impianto di ventilazione.   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 20 | L'impianto di ventilazione è abbastanza potente e/o vi sono finestre sufficienti per <b>aerare</b> i locali di ristorazione in modo che il fumo non ristagni?                              | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 21 | Il <b>personale sensibile al fumo</b> è impiegato nelle zone non fumatori e il restante personale alternativamente nelle zone fumatori e non fumatori?                                     | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 22 | Nel <b>distribuire il lavoro</b> si tiene conto dell'età, del sesso e della costituzione del personale di servizio?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 23 | Si dispone di <b>carrelli</b> adatti a trasportare carichi pesanti o voluminosi (stoviglie, pentole ecc.)?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 24 | Si dispone dei necessari mezzi ausiliari ( <b>carrelli</b> ) per trasportare le bevande dalla cantina/deposito all'office? In caso contrario, bisogna trasportare i carichi almeno in due. | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |



Fig. 5: per evitare di ustionarsi è bene usare la coperta antifiama.

## Formazione e comportamento

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 25 | Al momento dell'assunzione e successivamente i dipendenti vengono istruiti sui <b>pericoli</b> e sulle <b>misure di protezione da adottare</b> ?<br>Argomenti importanti da affrontare: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ pulizia immediata dei pavimenti sporchi</li> <li>■ uso dei dispositivi di protezione individuale</li> <li>■ uso dei rechaud per fiammeggiare e di altri apparecchi a gas, nonché della coperta antifiama (fig. 5)</li> <li>■ tenere libere le uscite di emergenza e le vie di fuga (fig. 6)</li> <li>■ trasporto di carichi pesanti               <ul style="list-style-type: none"> <li>- con adeguati ausili</li> <li>- in due</li> <li>- facendo più volte il tragitto</li> </ul> </li> <li>■ sollevamento di carichi senza gravare la schiena</li> <li>■ altri argomenti (in base alla realtà lavorativa)</li> </ul> | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
|----|---|---|



Fig. 6: garantire l'accesso alle uscite di emergenza (niente ingombri).

È possibile che nella vostra azienda esistano altre fonti di pericolo sul tema della presente lista di controllo. In tal caso, occorre adottare le necessarie misure di sicurezza (vedi retro).

