

# **ASPETTI GENERALI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI LAVORATIVI NELLE AZIENDE ALBERGHIERE DELL'AREA VENEZIANA**

*a cura di*

Roberto Montagnani, Giovambattista Quinci\*\*, Vincenzo Muzi \*\*,  
Spsal AUSL 12 Veneziana \*, Ufficio di consulenza Ebt Venezia\*\*

*in collaborazione con*

Federalberghi, Roma, dott. Alessandro Massimo Nucara

## **PREMESSA**

Il settore alberghiero è tra i più importanti comparti lavorativi del ns. paese in termini di contributo al P.I.L. e numero di addetti. Secondo dati del World Travel and Tourism Council relativi al 1994, il comparto turismo ha portato all'economia italiana in termini di valore aggiunto un apporto monetario pari al 13% circa del totale. Il comparto turistico in Italia ha dato nel 1991 un'occupazione di 1.343.000 "unità equivalenti annue di lavoro" (l'indicatore utilizzato per eliminare l'effetto della stagionalità); 841.000 lavoratori risultavano occupati direttamente nel comparto e 502.000 negli altri settori dell'attività economica che producono beni e servizi destinati ai turisti. In alcune aree geografiche, l'importanza economica di questo comparto lavorativo risulta assolutamente preminente. E' questo il caso del Comune di Venezia, nel cui territorio sono operativi circa 200 esercizi alberghieri ; naturalmente anche il sottosectore della ristorazione è notevolmente diffuso : tra trattorie, ristoranti, pizzerie etc. su base comunale risultano operativi non meno di 600 esercizi. Complessivamente per l'area veneziana risultano circa 7000 addetti a tempo indeterminato, che salgono a 15.000 nel pieno della stagione turistica [1]. Un aspetto peculiare della realtà veneziana, importante anche per gli aspetti che qui discutiamo, è l'esistenza e la "rilevanza", ormai decennali, di un comitato paritetico delle associazioni degli imprenditori e di quelle dei lavoratori denominato Ente bilaterale del turismo ( nel seguito EBT)\* . A questo comitato aderiscono oltre il 70% delle aziende del settore .

Il Decreto Legislativo 626 ha determinato nel settore alberghiero una situazione per molti versi nuova; molte aziende si sono trovate di fronte la necessità di impegnarsi attivamente nella valutazione dei rischi lavorativi, un argomento che naturalmente le situazioni di fatto avevano magari richiamato all'attenzione anche più volte, ma che comunque era sempre stato avvertito come complessivamente secondario per le aziende alberghiere. Quando all'inizio del 1995 sono stati fatti i primi interventi informativi sul Decreto 626 molti datori di lavoro e dirigenti delle Associazioni di categoria manifestavano profonde riserve sul fatto che la norma richiedesse adempimenti importanti ( la valutazione dei rischi lavorativi, l'istituzione di un servizio aziendale di prevenzione protezione , la formazione e l'informazione dei lavoratori sui rischi lavorativi etc.) , in modo indiscriminato alle aziende di tutti i settori lavorativi. Si argomentava: un albergo non è una fabbrica, la nostra realtà non ha bisogno di "grandi impegni" per la valutazione dei rischi lavorativi e per la tutela psicofisica dei lavoratori. A Venezia l'Ente Bilaterale ha preso comunque sin dall'inizio una linea operativa diversa; si è detto sostanzialmente :ben venga la legge se serve a mettere a fuoco dei problemi che nelle nostre aziende possono esserci e nel caso vanno affrontati e risolti. E' con questo indirizzo che è iniziata la "campagna di indagini" della 626; non senza difficoltà e problemi. Uno dei principali è probabilmente stato la promulgazione del Decreto 242 nel marzo 1996. In effetti questa nuova proposizione della norma ha tolto respiro alla valutazione dei rischi dando la possibilità alle aziende alberghiere di provvedere ad una autocertificazione, così come la legge ha consentito a tutte le aziende con meno

di 10 dipendenti. Molte aziende alberghiere a Venezia sono piccole e hanno per così dire "tirato il freno", riducendo la portata degli interventi di analisi dei rischi lavorativi e limitandosi a dichiarare la sostanziale conformità degli ambienti di lavoro alle norme vigenti. Per comodità di esposizione, ricondurremo la successione cronologica degli interventi cui il Decreto 626 ha dato impulso a tre fasi, descritte nel seguito (fase conoscitiva, fase di indirizzo, fase di analisi dei cambiamenti) .

\* a cui aderiscono le associazioni degli imprenditori Ava , Fipe Aica-Assind e le organizzazioni sindacali CGIL CISL UIL

### **1) Fase conoscitiva**

Ci siamo soprattutto impegnati nella raccolta dei dati di letteratura disponibili sulla patologia da lavoro nel settore (all. 1A); si sono inoltre organizzate riunioni di lavoro con tecnici del Presidio Multizonale Sezione Antinfortunistica e del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco per verificare i risultati degli interventi di vigilanza eseguiti per il settore ; si è intensificata l'attività di verifica delle effettive condizioni di salute e sicurezza di lavoro con una serie di sopralluoghi di iniziativa; si è fatta anche una analisi, ancorchè parziale per il ridotto numero di lavoratori coinvolti, della "percezione dei rischi lavorativi" da parte degli operatori del settore, mettendo a punto un questionario. L'Ente Bilaterale ha effettuato nel 1995 20 corsi di formazione e si è pensato di utilizzare questo momento di contatto con gli addetti e di riflessione su queste problematiche per richiedere la compilazione di questo questionario ( all 1 B) [2] . Hanno partecipato all'iniziativa 106 addetti del settore. Al momento della compilazione del questionario nelle aziende alberghiere considerate non era stato ancora redatto il rapporto di valutazione dei rischi lavorativi. La maggior parte dei partecipanti , 62(58,5%), è risultata avere la qualifica di datore di lavoro o dirigente aziendale; i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza erano 8 (7,5%) ; i "lavoratori semplici" 36 (34%), soprattutto addetti alla portineria e manutentori, che in molti alberghi sono stati chiamati a svolgere un ruolo operativo nelle squadre di emergenza. Sono state interessate pressochè in ugual misura aziende alberghiere del Centro Storico veneziano e della Terraferma, Il numero di addetti è risultato compreso tra 2 e 180 , con netta prevalenza delle piccole imprese ( il 40% dei partecipanti al questionario presta servizio in aziende con meno di 10 addetti).E' stato spiegato a tutti che si doveva dare un giudizio sui rischi presenti nella propria azienda , non solo su quelli "individuali". E' stato anche chiesto di indicare i reparti in cui i problemi rilevanti venivano segnalati secondo uno schema del ciclo lavorativo da noi predisposto (cfr. questionario) . Abbiamo scelto di dare dimensione quantitativa alle problematiche di rischio lavorativo presentate con una classificazione a tre livelli : problema inesistente, di medio rilievo, rilevante; su questa classificazione abbiamo conseguentemente impostato la ns. analisi dei dati. I risultati generali del questionario indicano la maggiore rilevanza, a giudizio degli intervistati, di questi problemi di salute e sicurezza del lavoro: la movimentazione manuale di carichi e l'insufficienza dell'informazione data ai lavoratori addetti . Considerando i risultati con riferimento ai soli lavoratori (dipendenti "senza incarichi in materia di sicurezza" o RLS) i problemi segnalati come critici risultano essere :

- 1) movimentazione manuale di carichi (22,7% )
- 2)l' insufficiente informazione per gli addetti (18,6%) 3) l' insufficienza dei servizi igienico assistenziali (16,3%);

Considerando i soli dirigenti e datori di lavoro risultano segnalati come critici questi aspetti

- 1) il carico di responsabilità che il lavoro comporta (22,7%);
- 2) l'insufficienza dell'informazione(18,6%)

Si può rilevare che le percentuali di "insoddisfatti " non sono particolarmente elevate per nessuno dei problemi di salute e di sicurezza indagati : per quasi nessun argomento i sono risultate percentuali di "forte insoddisfazione" \*, superiori al 20%.

\* cioè risposte che indicano i problemi come rilevanti

**TAB. 1 - INQUADRAMENTO STATISTICO DEI RISULTATI DEL QUESTIONARIO. ANALISI DELLE RISPOSTE DI TUTTI I PARTECIPANTI ALL'INDAGINE ( N=109)**

MOVIMENTAZIONE MANUALE DI PESI	14%
INSUFFICIENTE INFORMAZIONE PER GLI ADDETTI	14 %
CARICO DI RESPONSABILITÀ	10.4%
INSUFFICIENZA DEI SERVIZI IGIENICO ASSISTENZIALI (spogliatoi, docce, servizi igienici per il personale )	9,5%

## 2) Fase di indirizzo

Il Servizio pubblico di prevenzione ha d'intesa con L'Ente Bilaterale cercato di "assistere", secondo le indicazioni delle linee guida nazionali sul Decreto 626, il processo di analisi degli ambienti di lavoro; particolarmente necessario risultava per questo caso contribuire positivamente al processo di valutazione, visto che per molti ambienti di lavoro non c'erano mai stati interventi sistematici di verifica delle condizioni di salute e sicurezza del lavoro.

A questo proposito è stata messa a punto una specifica lista di controllo per la valutazione preliminare dei rischi lavorativi alberghieri sulla base delle esperienze fatte, delle indicazioni tecnico-scientifiche del gruppo di lavoro Ciga ITT - SHERATON , che ha a Venezia un suo centro studi, . Questa lista controllo non comprende la prevenzione incendi , non ha carattere sistematico ed è tuttora un lavoro "incompiuto, che abbiamo comunque reso disponibile per i datori di lavoro, i responsabili aziendali, i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza per contribuire ad una prima riflessione sulle problematiche di sicurezza e salute del lavoro (all. 2).

Abbiamo inoltre messo a punto un programma per personal computer gratuito e di facile uso per l'analisi degli infortuni lavorativi per fini di prevenzione nel settore alberghiero; è soprattutto concepito per le piccole aziende;; è disponibile presso il servizio della Ulss e presso l'EBT.

## 3) Analisi dei cambiamenti

La fase terza per così dire della nostra iniziativa è consistita soprattutto nell'esame della situazione attuale "dopo lo sforzo della 626. Abbiamo cercato di rispondere alla fatidica domanda: che cosa è cambiato nelle conoscenze e nei comportamenti dei lavoratori e nella realtà dell'ambiente di lavoro? Abbiamo cercato di farlo utilizzando uno strumento di analisi formalizzato messo a punto da Laurent Vogel, della TUTB (Trade Union Technical Bureau for Health and Safety) che ci è sembrato particolarmente idoneo allo scopo [3](all.3 ).Alla prima delle due domande cruciali del prospetto di Vogel: "Quali problemi non noti sono stati portati alla luce ? Riteniamo di poter rispondere che sono soprattutto stati portati alla luce

### 1) Problemi di sicurezza per qual che riguarda la prevenzione degli incendi

Come noto Il DM. 9/4/1994 richiede al responsabile dell' attività alberghiera di migliorare la sicurezza nella propria azienda anche attraverso precisi interventi organizzativi ( provvedere all'addestramento del personale, predisporre i controlli affinché non vengano alterate le condizioni di sicurezza dell' attività, predisporre un piano di emergenza, predisporre esercitazioni di evacuazione d dell' immobile, predisporre le necessarie ispezioni impiantistiche annotando i risultati sul registro dei controlli, ecc.); i lavoratori sono chiamati ad un ruolo attivo, vengono coinvolti e responsabilizzati nel conseguimento di obiettivi aziendali di sicurezza e autotutela .Tale coinvolgimento dei titolari delle aziende e dei lavoratori ha dato impulso all'organizzazione di molti specifici

corsi di addestramento al fine di accrescere la cultura della sicurezza. Oltre a questa attività di natura squisitamente gestionale vogliamo accennare alla interessante iniziativa che il Comando dei Vigili del Fuoco di Venezia ha avviato per superare le notevoli difficoltà applicative (a volte addirittura l'impossibilità) della Regola Tecnica emanata con il DM. 9/4/1994 nel particolare contesto edilizio ed urbanistico del Centro Storico Veneziano. Per quanto riguarda gli aspetti attinenti la sicurezza tecnica antincendio negli alberghi la Regola Tecnica stabilisce precisi valori prestazionali che il sistema albergo deve possedere (caratteristiche di ubicazione ed accessibilità, caratteristiche di resistenza al fuoco delle strutture portanti e separanti, caratteristiche geometriche e di protezione dei sistemi di vie di esodo ecc.) che, quasi mai, negli alberghi del Centro Storico Veneziano possono essere, almeno integralmente, rispettati. Per superare queste difficoltà-impossibilità ed in linea con la più moderna filosofia che sottende il D. L.gvo 626, la quale prevede un approccio tecnico-valutativo al rischio anziché tecnico-prescrittivo com'è nella Regola Tecnica, è stato messo a punto un metodo che consente di valutare la risposta globale all'incendio di ogni singola realtà alberghiera del Centro Storico Veneziano. Ciò rende possibile di individuare le soluzioni più idonee e meno "devastanti" per ogni specifica situazione, una volta definiti i possibili interventi migliorativi compatibili con la specifica realtà in esame e prefissati i valori minimi di sicurezza antincendio, indicati dalla legge, che tale realtà deve possedere. Naturalmente siamo in presenza di una proposta alternativa a quella prevista dalla vigente legislazione in materia di sicurezza antincendio e che, pertanto, abbisogna di essere approvata ed introdotta nella Legislazione Speciale per Venezia.

Sono emersi anche alcuni altri aspetti di rilievo; ci limitiamo qui a presentarne un altro a cui si dà oggi una particolare considerazione in medicina del lavoro

## *2) la gestione degli Impianti di condizionamento ( qualità aria indoor)*

Il trattamento meccanico dell'aria Indoor ha preso sempre più piede negli ultimi anni

A Venezia nel comparto alberghiero sono soprattutto diffusi impianti generali di climatizzazione con immissione d'aria esterna ( ed elevate quote di ricircolo) per le sale di ricevimento ed i bar ,dove l'afflusso di persone è maggiore ; sono invece in uso ventilconvettori nelle stanze degli ospiti. Sulla base delle verifiche eseguite si è visto che per la gestione degli impianti generalmente non si fa riferimento a regole definite ; si dovrebbe praticare la sistematica sostituzione dei filtri degli impianti di condizionamento ( anziché tentarne la sommaria pulizia in acqua o con getti d'aria compressa );-si dovrebbero registrare le sostituzioni , in modo da programmare le sostituzioni successive. Dovrebbero essere anche definiti protocolli per la tenuta igienica delle condotte, particolarmente per i punti di raccolta della condensa .

A proposito della seconda domanda "clou" del prospetto di Vogel: "Quali interventi sono derivati in termini di cambiamento delle condizioni di lavoro?". possiamo dire che:

1) il più positivo risultato della 626 è stata molto probabilmente la costituzione di servizi aziendali con compiti per la sicurezza e l'igiene del lavoro o almeno l'individuazione di un referente costante per questa materia. Un altro aspetto di rilievo è che un numero non esiguo di dirigenti e lavoratori (oltre 200) hanno potuto migliorare le loro conoscenze rispetto ai rischi lavorativi e alle cautele da osservare nel lavoro attraverso corsi di formazione formalizzati o interventi di addestramento organizzati dall' Ente bilaterale o dal Centro di formazione Ciga Hotels. Tutto questo nelle aziende di maggiori dimensioni ; nelle cosiddette "microaziende" queste positive novità si sono realizzate in pochi casi, risultando confermata per questo comparto nella realtà veneziana "la bassa penetrazione della 626 nelle piccole aziende" osservata in termini generali anche dalla Commissione mista del Senato della Repubblica e della Camera dei Deputati a conclusione della loro recente indagine conoscitiva [ 4 ]

2) Inoltre si sono realizzate positive trasformazioni per quel che riguarda i cosiddetti "servizi igienico assistenziali" per i lavoratori; pur tra non poche difficoltà sono stati resi disponibili in parecchie aziende

- spogliatoi convenientemente riscaldati, aerati, illuminati, forniti di armadietti a doppio scomparto per tutto il personale dipendente per il quale si richiede l'utilizzo di vestiario di lavoro;

- docce in numero adeguato;

- servizi igienici per i lavoratori sempre diversi da quelli a disposizione degli ospiti

-la disponibilità di idonei locali per la refezione se i dipendenti consumano pasti all'interno dell'albergo.

Inoltre anche la qualità igienica dei dormitori per il personale trasfertista è ora meglio

garantita. Tutto questo nonostante le grosse difficoltà a reperire locali idonei per attrezzare servizi adeguati per il personale dipendente.

### **Riferimenti bibliografici per il testo**

[1] Analisi settore Turismo, Osservatorio EBT ,Venezia 1996

[2] Il riferimento principale è l'articolo di Markku Mattila "Job load and hazard analysis: a method for the analysis of workplace conditions for occupational health care" , British Journal of Industrial Medicine 1985,42,656-666. altro riferimento Markku Mattila "improvement in the Occupational Health Program in a Finnish Construction Company by Means of Systematic Workplace Investigation of Job Load and Hazard Analysis", American Journal of Industrial Medicine 15, 61-72, 1989.

[3]Tell us about your experiences, "Newsletter of the European Trade Union Technical Bureau for Health and Safety", N°6 1997, pag. 7.

[4] Relazione del Presidente del comitato paritetico delle commissioni 11a (lavoro e previdenza sociale) del Senato della repubblica e XI (lavoro pubblico e privato) della Camera dei deputati a conclusione dell'indagine conoscitiva sulla sicurezza e l'igiene del lavoro( giugno 1997) ( Dal sito Internet <http://www.ausl1ps.marche.it.medlav>)

### ***Allegato 1A***

#### ***DATI DISPONIBILI SULLA PATOLOGIA DA LAVORO***

#### ***MALATTIE DA LAVORO***

A questo proposito la fonte principale è l'Inail . L'istituto non fornisce tuttavia nelle sue pubblicazioni ufficiali ( Notiziario statistico , Dati Inail sull'andamento degli infortuni, Statistiche per la prevenzione) dati relativi a questo solo comparto. Quanto viene presentato nel seguito è il risultato di elaborazioni eseguite con la collaborazione del servizio sindacale della Federalberghi e della Gestione statistico attuariale dell'Inail. L'inail considera alberghi e ristoranti all'interno di una stessa voce di tabella ( 0110 ) del grande gruppo varie, uno dei dieci in cui sono distinte le attività dell'industria e del terziario.

### **TAB. 1 - RIFERIMENTO STATISTICO INAIL PER IL SETTORE ALBERGHI-RISTORAZIONE**

#### **ATTIVITA' VARIE - GRANDE GRUPPO O**

Esercizi (classificazione : 0110)

alberghi, locande, pensioni, alberghi diurni, bagni pubblici a vasca e a doccia, ospizi, orfanotrofi, brefotrofi, istituti di correzione, collegi, colonie e simili, compresi i servizi annessi; ristoranti, trattorie, rosticcerie, friggitorie, pizzerie.

Relativamente alle malattie professionali, fino al 1988 non si sono in pratica avute denunce di malattia professionale all'istituto assicuratore, in quanto il sistema tabellare previsto dal DPR n. 482/1975 non comprendeva per questo comparto malattie professionali indennizzabili. A seguito delle Sentenze della Corte Costituzionale N. 179 e 206 del 1988, sulla base delle quali è stata affermata la possibilità di indennizzo di ogni malattia di cui sia possibile provare l'origine professionale, sono pervenute le prime segnalazioni di casi di malattie professionali. I dati disponibili indicano, come era prevedibile, una ridotta incidenza di malattie

professionali (tab.2) ; la scarsa rilevanza del fenomeno 2 malattie professionali risultano più chiaramente dal raffronto dei dati relativi al comparto con quelli complessivi del settore industria-terziario (tab. 3).

**TAB. 2 - MALATTIE PROFESSIONALI NEL COMPARTO ALBERGHI-RISTORANTI**

**(FONTE GESTIONE STATISTICO ATTUARIALE INAIL, ROMA, 1995)**

anno	n. casi
1990	111
1991	108
1992	111
1993	99
1994	100

**TAB. 3 - MALATTIE PROFESSIONALI NEL COMPARTO ALBERGHI-RISTORANTI E NEL COMPLESSO DEL SETTORE INDUSTRIA TERZIARIO NEL 1993**

**(DA DATI DELLA GESTIONE STATISTICO ATTUARIALE INAIL, ROMA, 1995).**

	Alberghi e ristoranti	Tutte le attività Industria e Terziario
numero di malattie professionali	99	44.542
addetti assicurati	840.000	14.000.106
tasso malattie professionali	11.9/100.000 addetti	318/100.000 addetti

Per quel che riguarda il tipo di malattie professionali nel comparto alberghi-ristoranti , l'Inail ha recentemente reso noti dati ufficiali (in tab. 4). Il numero complessivo di eventi segnalati è basso (circa 100 casi anno, cfr. tabb. 3 e 4), con prevalenza delle dermatiti.

**TAB. 4 - MALATTIE PROFESSIONALI MANIFESTATESI IN CIASCUN ANNO NELLA VOCE DI TARIFFA 0.110 DISTRIBUZIONE SECONDO IL TIPO DI MALATTIA PROFESSIONALE**

("tipologie principali") Comparto alberghi ristoranti

MALATTIE PROFESSIONALI	1992	1993	1994	1995
	numero CASI	numero CASI	numero CASI	numero CASI
Mal.cutanee	59	64	63	34
Ipoacusia	13	5	2	1
Broncopneumop. voce 79	8	6	1	-
Malattie non tabellate voce 99	23	16	30	18
Totale casi	113	101	106	61

Particolarmente interessanti a questo proposito sono anche i risultati di uno studio condotto per il comparto "hotel e ristoranti", tra il 1983 e il 1990 , dall'Ente Nazionale di Ricerca sulle problematiche del lavoro del Regno di Danimarca (ARBEJDSTILSYNET)

[5]. Questa indagine è stato realizzata mediante interviste con questionario, con l'analisi dei registri infortuni delle aziende del comparto, dei ricoveri ospedalieri segnalati per gli addetti e infine l'analisi dei registri delle malattie professionali denunciate. Sono stati intervistati oltre 11.000 lavoratori del comparto

La patologia muscolo-scheletrica e le dermatiti sono risultati i problemi di salute più frequentemente segnalati dai lavoratori danesi\* Relativamente alle dermatiti risultano segnalate con frequenza sia dermatiti allergiche che irritative (da prolungato mantenimento delle mani nell' acqua, detersivi, sensibilizzazione a nichel e composti); per quel che riguarda la patologia muscoloscheletrica (tendiniti, soprattutto delle braccia; mioartralgie delle mani , delle spalle, della colonna vertebrale )

**TAB. 5 - MALATTIE CORRELATE AL LAVORO NEL COMPARTO ALBERGHI-RISTORANTI IN DANIMARCA. (CASI DENUNCIATI AL ARBEJDSTILSYNET , TRA IL 1984 E IL 1993 (TOTALE CASI SEGNALATI 1642 , CON UNA MEDIA ANNUALE PARI A 205 SU UN TOTALE DI 67.000 ADDETTI \*)**

DERMATITI	814 casi ( 50% DEL TOTALE ) -
sede prevalente:	mani
agenti causali prevalenti:	acqua, detersivi, nichel e composti, altri metalli
MANIFESTAZIONI PATOLOGICHE SISTEMA MUSCOLOSCELETRICO	626 casi ( 38% del totale )
TENDINITI	
sede prevalente:	braccia - non specificata -mani- dita
agenti causali prevalenti:	traumatismi ripetuti
MIOARTRALGIE	
sede prevalente:	non specificata - braccia
agenti causali prevalenti:	movimentazione manuale di carichi 'impegno fisico nel trasferimenti interni, posizioni di lavoro incongrue

\*Nel comparto alberghi - ristoranti lavorano in Danimarca circa 67.000 persone, soprattutto in piccole aziende (il numero complessivo di aziende è di circa 11.500, la media addetti/per azienda è quindi inferiore a 6).

A proposito della patologia muscolo scheletrica risulta importante per il settore la problematica delle alterazioni dell'arto superiore da sovraccarico biomeccanico ( disordini muscolo scheletrici dell'arto superiore correlati al lavoro), particolarmente per il lavoro di cucina. Questa patologia, come osservato recentemente da uno dei maggiori esperti , l'americano Armstrong[6], costituisce un problema di patologia da lavoro certamente non nuovo, ma ancora poco considerato nei programmi di prevenzione per gli ambienti di lavoro in molti paesi .Si tratta di alterazioni cronico degenerative a carico dei muscoli, dei tendini e dei nervi dell'arto superiore con le seguenti caratteristiche :

- i sintomi sono non specifici, poco localizzati ed episodici
- si determinano e regrediscono in lunghi periodi



- sono alterazioni multifattoriali: cause molteplici, anche non correlate al lavoro, hanno un ruolo determinante ;
- i disturbi sono determinati da fattori fisiologici, psicologici e meccanici
- con frequenza i disturbi restano "non segnalati".

Inoltre un altro aspetto da considerare a proposito della possibile patologia muscoloscheletrica correlata al lavoro è quella della movimentazione manuale dei carichi. La movimentazione manuale di carichi avviene generalmente per tempi brevi, ma talora , anche per difficoltà logistiche ( spazi operativi ristretti, necessità di effettuare nelle stesse aree di lavoro più servizi contemporaneamente ) non è stata sfruttata a pieno la possibilità di contenere il problema con l'impiego di ausili meccanici .

#### INFORTUNI LAVORATIVI

I dati statistici Inail indicano peraltro come il fenomeno infortunistico nel comparto alberghiero, a prescindere dalla sua differente rilevanza secondo le stagioni, non sia comunque complessivamente di dimensioni trascurabili (Tabelle 7, 8, 9 ), con circa 23.000 casi infortuni dichiarati ogni anno, dei quali circa 600 con invalidità permanente.

**TAB. 6 - CASI DI INFORTUNIO AVVENUTI DENUNCIATI E DEFINITI ENTRO IL 31-12 DELL'ANNO SUCCESSIVO ( VOCE DI TARIFFA INAIL 0110, ALBERGHI E RISTORANTI ).**

ANNO	denunciati	temporaneo	permanente	morte
1991	23.968	21.096	583	10
1992	24.589	22.041	607	9
1993	23.371	20.768	530	14

**TAB. 7 - AGENTI MATERIALI DEGLI INFORTUNI MORTALI O INVALIDANTI NEL COMPARTO ALBERGHI-RISTORANTI (voce di tariffa INAIL 0110)**

	1991		1992		1993	
	inf. mortali	inf. invalidanti	inf. mortali	inf. invalidanti	inf. mortali	inf. invalidanti
TRASPORTO TERRESTRE	7*	89*	9*	-	11*	94*
INFISSI	2	1	-	4	-	4
PARTI DI EDIFICI	-	8	-	6	1	11
SUPERFICI DI LAVORO E TRANSITO	-	203	-	191	-	165
SCALE E PASSERELLE	-	87	-	88	-	73

\* Secondo le indicazioni della Federalberghi che ha recentemente analizzato questi dati, si tratta in quasi tutti i casi di infortuni in itinere: incidenti stradali occorsi a dipendenti delle varie mansioni nel percorso da e per il lavoro.

**TAB. 8 - SEDE DELLA LESIONE DEGLI INFORTUNI CON POSTUMI PERMANENTI NEL 1993 ( 600 CASI) NEL COMPARTO ALBERGHI-RISTORANTI.(CATEGORIE PRINCIPALI).**

Fonte Inail, gestione statistico attuariale

<i>LESIONI DELLA MANO (17%);</i>
<i>LESIONI DEL POLSO (15%);</i>
<i>LESIONI DEL GINOCCHIO E DELLA COLONNA VERTEBRALE (10%);</i>
<i>LESIONI DEL TORACE (9%);</i>
<i>LESIONI DEL BRACCIO E DELL'AVAMBRACCIO (7%)</i>
<i>LESIONI DELLA CAVIGLIA (7%)</i>

**TAB. 9 - CAUSE PRINCIPALI DEGLI INFORTUNI NELLE AZIENDE ALBERGHIERE DEL GRUPPO SHERATON-ITT (1982 ) [7]**

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 *	8%
SPINGENDO ATTREZZI	7%
USTIONI	5%

\* Include dermatiti, , inalazione/ingestione di sostanze chimiche, assorbimento cutaneo di sostanze chimiche, movimenti incordinati di flessione etc.

### ***Allegato 1.B***

#### **QUESTIONARIO PER UNA PRIMA ANALISI IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORO NEL SETTORE TURISTICO-ALBERGHIERO CON RIFERIMENTO ALLE INDICAZIONI NORMATIVE DEL DLGS 626/94.**

Obiettivo di questo questionario è soprattutto quello di far emergere quali siano, a giudizio di lavoratori con uno specifico ruolo in materia di salute e sicurezza del lavoro (RLS , addetti del SPP ) gli aspetti più importanti per un effettivo miglioramento delle condizioni di lavoro nelle aziende alberghiere; quali di questi aspetti siano più suscettibili di un effettivo miglioramento a breve termine; quali infine richiedano maggiormente interventi di verifica da parte degli enti preposti alla vigilanza .

#### **Nota bene**

La scheda deve essere compilata avendo in mente la propria azienda, alla quale ci si riferirà per le valutazioni; se non ci si sente di dare una risposta , si potrà lasciare in bianco le parti su cui si è incerti

GUIDA per la compilazione

#### **REPARTI di un'azienda alberghiera**

**Ricevimento - Portineria**

**Servizi ai Piani**

**Cucina**

**Ristorante - Piccole colazioni - Bar**

**Officina - Manutenzione**

**Lavanderia - Guardaroba**

**Uffici Amministrativi - Segreteria**

**Lavaggio piatti**

**Magazzino - Dispensa**

**Tavola calda**

**Pizzeria**

**Mensa del personale**

**numero DIPENDENTI DELL'AZIENDA \_\_\_\_\_**

**Ruolo svolto nell'azienda alberghiera \_\_\_\_\_**

Si prega di leggere con attenzione e di contrassegnare con una crocetta il giudizio di merito che si ritiene più adeguato

*Nella tua azienda quali dei seguenti problemi sono presenti e in che misura?*

*Contrassegnare con una crocetta sotto la colonna - rilevante/medio/inesistente.*

	<b>rilevante</b>	<b>medio</b>	<b>inesistente</b>
problemi ricambio d'aria naturale			
impianti di climatizzazione non adeguati			
microclima ( troppo caldo)			
microclima ( troppo freddo)			
rumore			
impiego incauto di prodotti chimici pericolosi per la salute			
presenza polveri e/o odori nei locali di lavoro			
insufficienze igieniche ( insetti etc, accumulo di rifiuti etc)			
carichi di lavoro eccessivi			
lavoro in solitudine			
carico di responsabilità			
impegno fisico per			

movimentazione pesi			
insufficiente sicurezza delle macchine			
rischio da elettricità			
problemi nella gestione delle emergenze			
manca di strutture idonee			
insufficiente informazione sui rischi lavorativi			
inidoneità spogliatoi, locali di ristoro, servizi igienici			
insufficienze nella dotazione di mezzi di protezione individuali			

**Nel caso si segnalino problemi rilevanti si invita a fare esplicita menzione nello spazio osservazioni/indicazioni (qui sotto) dei reparti a cui ci si riferisce; per la classificazione in reparti fare sempre riferimento alla lista a pag. 1**

#### **Eventuali Osservazioni e Indicazioni**

#### **All. 2**

#### ***LISTE DI CONTROLLO IN SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORO PER LE AZIENDE ALBERGHIERE***

Per una analisi preliminare dei problemi di salute e sicurezza che possono esserci nell'azienda alberghiera; comprende sia analisi di aspetti di sicurezza tecnica che gestionale; e' uno strumento per guidare la riflessione su queste problematiche, finalizzato soprattutto alla programmazione degli adeguamenti.

#### ***CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI AMBIENTI DI LAVORO***

##### *Altezza, cubatura e superficie (lordi)*

*L'altezza netta di tutti i locali è di almeno 2,7 metri ( è comunque conforme al locale Regolamento )?*

*La cubatura è di almeno 10 mc per lavoratore?*

*Ogni lavoratore dispone di una superficie di almeno 2-3 mq?*

*Si è provveduto a verificare che le pavimentazioni dell'entrata , dei corridoi, delle stanze per gli ospiti e di tutti gli altri locali di lavoro siano ben connesse, compatte e con caratteristiche "antisdrucchiolo"?*

*Per le moquettes si garantisce che siano adottate procedure di pulizia giornaliera con aspirapolvere e spazzole e di disinfezione e disinfestazione almeno annuali?*

*Le moquettes sono fissate al pavimento in modo stabile e tale da non provocare inciampo?*

*Le scale di accesso ai piani e eventuali altre scale di servizio sono munite di idoneo corrimano su entrambi i lati?*

*I gradini sono tutti forniti di liste antisdrucciolo?*

*Si è verificata l'adeguatezza delle porte in termini di comodità dei passaggi ?*

*Si è fatto sì che le finestre ed i terrazzi siano tutti regolarmente parapettati con parapetti normali ( di materiali resistenti ed alti almeno un metro )?*

*I pavimenti e le zone di passaggio sono pulite frequentemente e/o è stato applicato materiale abrasivo per ridurre il rischio di caduta?*

*Le piastrelle antiscivolo sono ancora in buone condizioni e si sostituiscono le piastrelle deteriorate?*

*Tutti i cavi elettrici e del telefono corrono attraverso appositi passaggi? Se così, sono coperti per prevenire rischi d'inciampo?*

*Le attrezzature del pronto soccorso sono rapidamente utilizzabili da i dipendenti di ogni turno?*

*L'uso di prolunghe è limitato e dove usate sono munite del filo di messa a terra e sono in buono stato?*

*Le prese multiple sono in buono stato, sono consone alla relative spine e non sovraccaricano i singoli punti di presa ?*

*Gli impiegati della vostra azienda hanno avuto istruzione di riferire tutti gli incidenti, non importa quanto piccoli?*

*Evitate la formazione di ristagni d'acqua, di accumuli di rifiuti organici, foglie o altre sostanze che possano costituire luogo di proliferazione per insetti e microrganismi?*

*Sono state predisposte zanzariere nel caso esse risultino necessarie nella zona di ubicazione?*

*Si sono introdotte misure per il contenimento del fumo passivo nelle sale di ricevimento e nei bar e in caso affermativo si è verificata l'efficacia di queste misure ( mediante specifiche rilevazioni se sono stati introdotti impianti di aspirazione ) ?*

*Si è verificato che nei locali caldaie non ci siano tubazioni o rivestimenti ignifughi contenenti amianto?*

*In caso che ci siano materiali contenenti amianto si è verificato il buono stato di conservazione di queste strutture e si è nominato comunque un responsabile della custodia e manutenzione di queste strutture?*

*Viceversa, in caso di evidente deterioramento, si è a conoscenza che per rimuovere o demolire Materiali contenenti amianto si deve provvedere a redigere uno specifico piano di lavoro da trasmettere alla USL?*

*Si è verificato che non ci siano in locali di lavoro o aperti al pubblico materiali di rivestimento o coibentazioni che per il loro stato di conservazione possano disperdere fibre minerali diverse dall'amianto ( es. strutture con conglomerati di fibra di vetro, lana di roccia, impasti ceramici)?*

## **BARRIERE ARCHITETTONICHE**

*Si sono fatti interventi per facilitare l'accesso all'albergo dei cittadini ed eventualmente di dipendenti che hanno handicap motori ?*

*In particolare ci sono rampe di accesso all'entrata e un agevole percorso fino agli ascensori?*

*Ci sono servizi igienici che possano essere utilizzati anche da cittadini e/o dipendenti disabili?*

*Sono stati eliminati con raccordi a scivolo tutti i piccoli gradini nelle zone di transito ( es. nei corridoi, tra corridoi e stanze, ecc ) ?*

*Le porte che danno all'esterno creano correnti d'aria per il personale fisso di ricezione ?*

### **IMPIANTI DI CLIMATIZZAZIONE**

*E' previsto un sistema di depurazione dell'aria con filtri meccanici ed elettrostatici?*

*Viene fatta una manutenzione e sostituzione periodica dei filtri secondo le indicazioni del libretto di esercizio fornito dal costruttore (provvedimenti per evitare la formazione di colonie batteriche e depositi di funghi e/o parassiti)?*

*E' stata verificato che le condizioni microclimatiche siano idonee (che non ci siano correnti d'aria eccessive, temperature effettive difformi da quelle segnalate dai rilevatori dell'impianto, e che infine gli indici soggettivi di comfort siano effettivamente adeguati )?*

*Se l'impianto di climatizzazione prevede l'utilizzo di aria di ricircolo, si è verificato che l'entità del circolo non sia eccessiva?*

*Si è verificata l'idoneità dei punti di prelievo dell'aria in termini quali-quantitativi?*

### **RISCHI DA ELETTRICITÀ**

*In tutti i locali dell'albergo le prese di corrente hanno la messa a terra e sono state fatte regolarmente le verifiche biennali da parte del Presidio Multizonale di Prevenzione della USL, come la legge prevede?*

*Le apparecchiature elettriche sono tutte collegate all'impianto di messa a terra e l'impianto elettrico all'interruttore magneto termico differenziale ?*

*Nei locali caldaia, nei locali bagnati o umidi si usano solo lampade alimentate a 24 volt?*

*I dipendenti hanno ricevuto uno specifico addestramento sulle misure di prevenzione per il rischio elettricità per gli aspetti specifici di questa attività?*

### **USCITE - PORTE - VIE DI EMERGENZA**

*Si è fatto in modo che da ogni locale si possibile l'uscita all'esterno in caso di incendio o calamità attraverso una uscita secondaria?*

*In particolare sono agibili scale di emergenza?*

*Le uscite di sicurezza sono ben segnalate con luci di emergenza?*

*E' previsto un sistema di illuminazione d'emergenza indipendente dalla luce principale?*

*I lavoratori dipendenti hanno ricevuto e ricevono costantemente una specifica informazione su come agire nelle emergenze?*

*Le porte d'ingresso hanno dei controlli per evitare che si muovano e sbattono troppo? I controlli funzionano bene?*

*I segnali e gli avvisi sono bilanciati e non c'è il rischio di sbatterci contro?*

*Le vetrate e le divisioni sono ben segnalate?*

*Le vie d'accesso all'Hotel sono tenute sgombre da auto parcheggiate per permettere ai veicoli di soccorso di arrivare velocemente?*

### **ASPETTI GENERALI DELLA SICUREZZA**

*Le cinghie, pulegge, le catene e le catene di trasmissione delle apparecchiature sono protette adeguatamente?*

*Tutta l'apparecchiatura elettromeccanica e gli elettrodomestici hanno presa a terra?*

*Sono stati affissi dei segnali per avvertire i dipendenti di usare le protezioni a disposizione e l'equipaggiamento di protezione personale?*

*Sono affissi i cartelli obbligatori per Legge ( divieto di accesso ai non addetti ai lavori , istruzioni per l'uso dei diversi materiali tossici, uscite di sicurezza, posizione degli estintori , ecc.) ?*

*E' disponibile in azienda il Registro Infortuni?*

### **MOVIMENTAZIONE MANUALE DI PESI**

*Si è fatto in modo di evitare la movimentazione manuale di carichi predisponendo ausili meccanici idonei per il trasporto all'interno dell'albergo di valigie e d'altri materiali di peso notevole ?*

*Se rimangono ancora attività di lavoro che richiedono movimentazione manuale di carichi sono state fornite dal medico competente scelto dall'albergo istruzioni specifiche per ridurre al più possibile le manifestazioni patologiche che la movimentazione manuale di carichi può determinare ?*

### **SERVIZI IGIENICO-ASSISTENZIALI**

#### Servizi igienici

*Sono presenti in numero sufficiente rispetto al n° dei dipendenti (almeno 1 ogni 10 dipendenti compresi i titolari e soci)?*

*Sono separati per sesso?*

*Sono dotati di anti -WC?*

*Sono dotati di acqua corrente, mezzi detergenti e asciugamani?*

*Sono dotati di una finestra di almeno 0,4 mq di superficie?*

*In alternativa sono forniti di ventilazione artificiale continua (almeno 5 ricambi/ora)?*

#### Spogliatoi

*Sono presenti spogliatoi con sufficiente aerazione ed illuminazione naturali?*

*Sono convenientemente arredati (sedili e armadietti personali)?*

*Sono separati per sesso?*



## **REPARTI**

### **CUCINE**

*Sono stati realizzati impianti di aspirazione localizzata per gli inquinamenti aerodispersi sui punti di cottura e sulle friggitrici?*

*Si è verificato che la capacità aspirazione di questi impianti sia sufficiente?*

*Si è verificata l' idoneità delle condizioni microclimatiche (umidità, temperatura, velocità dell'aria )durante la preparazione dei cibi e le operazioni di lavaggio*

*Si è verificato che l'organizzazione del lavoro in cucina non renda più facili le ustioni (es. piastre calde scoperte non adeguatamente segnalate)?*

*Si è provveduto a verificare che trattamenti antiparassitari nelle cucine non avvengono mai in presenza di operatori dell'albergo, che i prodotti usati siano ammessi per trattamenti in presenza di derrate alimentari e che comunque , per maggior sicurezza, siano stati adottati idonei provvedimenti per evitare la possibilità di contaminazione delle derrate stesse ?*

*Si è verificato mediante interventi periodici di manutenzione e controllo che non vi siano depositi di grassi condensati nelle condutture degli impianti di aspirazione dei fumi e vapori di cottura, per evitare l' innesco di principi d' incendio?*

*Sono stati collegati i fornelli ed il forno all'impianto a gas con tubi a norma IMQ-UNICIG?*

*I forni ed i fornelli sono dotati di un dispositivo di blocco automatico dell'erogazione del gas in caso di spegnimento della fiamma?*

*i forni a microonde sono dotati di chiusura in buono stato?*

*Nelle zone lavate di frequente e perciò sempre bagnate, di fronte ai fornelli e ad altre postazioni di servizio o lavoro sono stati messi delle stuoie antiscivolo o delle passerelle/pedane?*

*Le affettatrici e i tritacarne e le segaossi ,dispongono dei necessari dispositivi di sicurezza a protezione delle mani degli addetti e hanno mezzi meccanici o un bastone in legno per rimuovere l'ultimo pezzo dell'alimento tra le lame?*

*Le apparecchiature usate hanno i dispositivi di sicurezza elettrici ( interruttori di blocco in caso di apertura di schermi protettivi o di interventi sul quadro elettrico, in caso di mancanza di corrente elettrica relè che impedisce il riavvio della macchina al ritorno della corrente, fungo rosso di blocco di emergenza facilmente raggiungibile da ogni posizione della macchina) ?*

*le celle frigorifere sono fornite di pulsante d'allarme per quelli che casualmente restano bloccati all'interno?*

*I dipendenti sono addestrati ad indossare scarpe con tacco basso e chiuse, fatte in pelle con soles antiscivolo come il neoprene?*

### **LAVANDERIE**

*Sono note le composizioni e le schede tossicologiche dei prodotti utilizzati (detergenti, sbiancanti, disinfettanti, ecc.) e sono stati informati i lavoratori ?*

*Si è verificata l' idoneità delle condizioni microclimatiche nelle diverse stagioni?*

*E' stata fatta una rilevazione del rumore nelle diverse condizioni di lavoro?*

*Vi sono vibrazioni, prodotte dai macchinari, che interessano il pavimento o sono trasmesse ad altre strutture su cui operano dei lavoratori?*

*Se vi sono impianti di lavaggio a secco sono installate apposite cappe di aspirazione per i solventi clorurati?*

*Gli addetti sono dotati dei mezzi di protezione idonei (grembiuli, guanti, ecc.)?*

*Gli organi rotanti dei macchinari sono opportunamente schermati e protetti da contatti accidentali?*

*Le lavatrici sono adeguatamente assicurate e dotate di un dispositivo di collegamento che eviti l'apertura del coperchio mentre il cesto è in moto?*

*Le strizzatrici elettriche sono munite di una scatola di protezione sull'intera parte frontale dei primi cilindri di alimentazione così che colpendo la protezione con la mano la macchina si fermerà?*

*Tutti i tubi di scarico del vapore con cui il dipendente può venire a contatto - entro 215 cm dal pavimento sono isolati o coperti adeguatamente?*

*Tutte le macchine alimentate a corrente sono fornite nella parte frontale della macchina di un mezzo che permetta un veloce scollegamento dalla fonte di energia?*

*La protezione per le dita e l'interruttore di esclusione della corrente sulla stiratrice meccanica funzionano bene?*

*Gli interruttori di sicurezza di rimozione rullo/cilindro posti alla fine del cilindro si azionano per fermare la stiratrice?*

*I segnali di "non fumare" sono affissi e vengono osservati nel reparto di pulitura a secco?*

*Tutte le aree di deposito e di lavoro della lavanderia sono fornite di sprinkler e di rilevatori di fumo?*

*I dipendenti portano calzature idonee antisdrucchiolevoli ?*

*Ci sono a disposizione occhiali di protezione con montatura in gomma da indossare quando si usano i prodotti chimici?*

*Ci sono guanti e grembiuli in neoprene o gomma butile o in vinile a disposizione dei dipendenti?*

*La lanugine accumulatasi sull'asciugatrice e i condotti di scarico sono puliti regolarmente?*

*Gli impianti elettrici sono dotati di dichiarazione di conformità alle norme per gli ambienti bagnati ?*

## **STIRERIE**

*Sono note le composizioni e le schede tossicologiche dei prodotti utilizzati (apretti, impermeabilizzanti, ecc.)?*

*Si è verificata l'idoneità delle condizioni microclimatiche nelle diverse stagioni?*

*Sono sufficienti i ricambi d'aria nel locale per asportare fumi e vapori?*

*Vi sono parte degli attrezzi di lavoro con superfici non opportunamente protette che possono provocare ustioni?*

*Vi è illuminazione localizzata per il piano di stiratura?*

*Il sollevatore manuale per i rulli della stiratrice è in grado di alzarli velocemente nel caso di incendio o incidente?*

*Il pavimento al di sotto delle stiratrici, asciugatrici e altre apparecchiature della lavanderia viene liberato dalla lanugine?*

## **REPARTO PIANI**

*I carrelli di servizio) sono in buone condizioni? le ruote sono abbastanza grandi per poterli spingere facilmente?*

*I carrelli sono muniti di "paraurti" che proteggano le mani delle cameriere in caso di urto con le pareti?*

*I carrelli sono facilmente manovrabili e si possono frenare con prontezza (in caso negativo vanno dotati di freno)?*

*I carrelli sono solitamente allineati in modo tale che gli attendenti possono vedere in avanti?*

*I dipendenti sanno di dover tenere i carrelli distanti dalle scale e di non bloccare le vie d'uscita?*

*Alle cameriere ai piani è stato spiegato di svuotare i cestini della carta in contenitori per rifiuti senza mettere le mani dentro i cestini?*

*Tutti i prodotti per la pulizia hanno etichette con le modalità d'uso e le avvertenze? E sono tenute fuori dalla portata dei bambini?*

*I prodotti per la pulizia sono tenuti in ripostiglio chiusi a chiave ?*

*Si fa attenzione a non di usare l'ipoclorito di sodio (varechina) insieme con altri prodotti, in particolare con con ammoniaca con acidi poichè possono formarsi gas tossici?*

*I lavoratori sanno di non dover fumare se non nelle aree autorizzate? E questo viene osservato?*

*Vi è sufficiente spazio per riporre lavapavimenti, scope, secchi senza ostruire i passaggi?*

*Gli addetti/e ai piani sanno di dover riferire di cavi , prese, spine, multiple e apparecchi elettrici difettosi, comprese le prolunghe, al loro capo reparto?*

*Ci sono norme da seguire per l'eliminazione di lamette di rasoio e siringhe ?*

*I dipendenti sanno di dover tenere tutta la biancheria distante dal pavimento quando stanno facendo i letti e pulendo le stanze?*

*I dipendenti portano un tipo di calzature che riduca il rischio di scivolamento e caduta?*

## **LAVORO D'UFFICIO**

*Gli uffici dispongono di luce naturale sufficiente ?*

*Terminali e personal computers sono stati orientati correttamente rispetto alle fonti luminose (perpendicolarmente alla fonte luminosa principale, generalmente la finestra più grande o comunque più illuminata )?*

*Sono disponibili in numero sufficiente sedie con posizione seduta regolabile in altezza e profondità?*

*I tavoli da lavoro sono sufficientemente opachi e hanno aperture che permettano di sistemare comodamente le gambe?*

*E' garantita un'adeguata aerazione naturale o artificiale nei locali?*

***ALTRE ATTIVITA'***

*Sono state valutate le esposizioni a rumore dei manutentori degli impianti dell'albergo (caldaista, idraulico, ecc.) e dei giardinieri?*

*Gli addetti esterni (giardinieri, bagnini, ecc.) sono esposti in modo prolungato ai raggi solari estivi?*

*La zona garage è aerata a sufficienza?*

*Se il garage è sotterraneo è chiaramente proibito l'accesso a mezzi che usano GPL?*

*I dipendenti del reparto manutenzione sono stati istruiti sul non fare giunzioni, brasature, saldature nelle vicinanze di materiali infiammabili ?*

*I manutentori sono stati istruiti a reinstallare coperture o scatole di raccordo, pannelli elettrici, interruttori e altri congegni dotati di conduttori a vista?*

*I manutentori sono stati istruiti sul corretto uso delle scale portatili?*

*Ne controllano periodicamente l'integrità?*

### **All. 3**

#### ***Prospetto d'inquadramento per la valutazione dei rischi lavorativi***

da L. Vogel, 1997 ( cfr. bibliografia ) , parzialmente modificata

1) Quale metodologia è stata usata per la valutazione ?

Analisi del processo di produzione

Identificazione dei rischi

Identificazione dei problemi basata su indicatori obiettivi

Identificazione dei problemi basata sulla soggettività dei lavoratori

Valutazione globale della politica di prevenzione e dei suoi strumenti

2) Descrivi brevemente come hanno "vissuto" quest'esperienza di valutazione i lavoratori rappresentanti dei lavoratori sindacalisti i tecnici od esperti aziendali i datori di lavoro

3) Che training c'è stato prima della valutazione dei rischi ?

4) Quali risultati sono stati ottenuti con la valutazione :

Quali problemi non noti sono stati portati alla luce ?

Quali interventi ne sono derivati in termini di cambiamento delle condizioni di lavoro ?

#### **Riferimenti bibliografici per quanto presentato negli allegati**

[5] Arbejdstilsynet , Hotel og restaurations-omraedet, 1995

[6] Armstrong T.J. Work related musculoskeletal disorders of the upper limb: past, present and future Atti 58° Congresso Società Italiana di Medicina del Lavoro; Bologna, 1995.

[7] Fire prevention Loss control Committe Guide Book The Sheraton Corporation , 1982