



USL7
AZIENDA OSPEDALIERA S. MARIA

ASSOCIAZIONE ALBERGATORI
DI CHIANCIANO TERME - FEDERALBERGHI



SICUREZZA E SALUTE NEL COMPARTO ALBERGHIERO

Alcuni consigli utili

Hanno collaborato:

Roberta Caldesi
Silvia Cappelli
Daniela Cardelli
Senio Giglioli
Paolo Giglioli
Rolando Giomarelli
Susanna Luni
Carla Nanni
Mariella Ridoni
Domenico Sallesse



Questo vademecum è il risultato dell'impegno tra l'Associazione albergatori di Chianciano, le rappresentanze dei lavoratori costituite nell'Ente Bilaterale per il Turismo e l'Area della Prevenzione dell'ASL 7 Zona Valdichiana per garantire alcuni contenuti minimi di prevenzione e sicurezza delle operazioni di lavoro negli alberghi.

C'è stata convergenza di interessi tra sindacati e datori di lavoro nell'individuare un strumento immediato e comprensibile, per facilitare l'atteggiamento consapevole dei lavoratori ai temi della prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali nel settore alberghiero, anche in considerazione dell'elevato turn-over e della sempre più frequente integrazione multietnica del personale.

L'Azienda USL 7 ha lavorato affinché i contenuti delle informazioni fossero coerenti con gli indirizzi dati agli albergatori e contenuti nella legislazione vigente, frutto della reale applicazione, integrando così i compiti di assistenza, informazione e vigilanza che le norme le assegnano.

Associazione Albergatori di Chianciano Terme
Azienda USL 7 di Siena
Organizzazioni Sindacali

IGIENE DEI PRODOTTI

DECRETO LEGISLATIVO 155/97

Cosa è?

È una legge introdotta a seguito delle direttive CEE e responsabilizza il titolare dell'industria alimentare che si trova in prima persona a decidere come gestire la propria azienda, anche dal punto di vista igienico sanitario, essendo lui che meglio di tutti conosce la realtà della proprie lavorazioni e quindi sa quali sono i rischi ad essi connesse.

Come si applica?

Attraverso il sistema HACCP in cui il titolare individua i rischi legati alla propria lavorazione, detta le misure idonee per prevenire e gestire i rischi e documenta il tutto nel piano di autocontrollo che va tenuto sul posto di lavoro a disposizione delle autorità di controllo.

Caratteristiche del piano di autocontrollo

Il piano di autocontrollo si dovrà riferire alla realtà della propria azienda e pertanto non si acquistano genericamente piani di autocontrollo che vanno bene per tutti, ma vanno personalizzati seguendo le linee di indirizzo e manuali di corretta prassi igienica.

I corsi di formazione sono obbligatori ?

È prevista una formazione sia per i titolari che per gli addetti. La Regione Toscana ha stabilito degli standard minimi di 8 ore per la formazione dei titolari e di 4 ore di formazione più 4 ore di addestramento per gli addetti.

Sono previsti corsi di aggiornamento ogni due anni.

Per l'impianto idrico**Ricordati di:**

- 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

Per l'impianto di condizionamento**Ricordati di:**

- Ispezionare periodicamente l'impianto per verificare lo stato di pulizia e manutenzione di umidificatori, torri evaporative e lo stato delle canalizzazioni
- Pulire le torri di raffreddamento almeno due volte all'anno (all'inizio della stagione di raffreddamento o dopo un lungo periodo di inattività, alla fine della stagione di raffreddamento o dopo un lungo periodo di inattività)
- Cambio dei filtri ad intervalli prestabiliti
- Riportare gli interventi in apposito registro

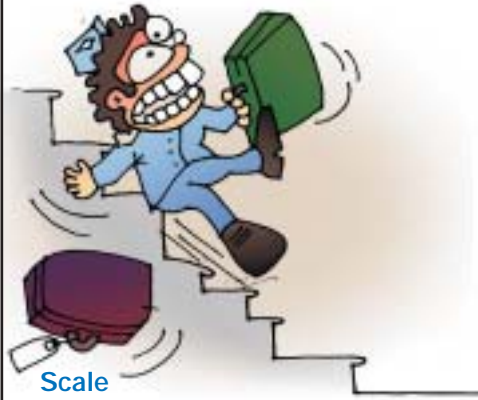
INDICE

Gli ambienti di lavoro	2
Scale portatili a mano	4
La movimentazione manuale dei pesi	5
Le macchine alimentari in cucina	6
Rischio elettrico	8
Rischi di natura igienico ambientale	9
Legionellosi	11
Igiene dei prodotti	13

GLI AMBIENTI 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



Scale

- le rampe di scale devono essere dotate di parapetto e corrimano
- i gradini devono avere giusto rapporto tra pedata ed alzata ed essere dotati di materiale antiscivolo

Porte e portoni

- porte e portoni apribili nei due sensi devono essere dotati di pannelli trasparenti
- porte vetrate ed eventuali pareti trasparenti devono avere un segno indicativo all'altezza degli occhi ed essere protette contro lo sfondamento
- porte con apertura meccanizzata devono avere dispositivi di emergenza ed essere apribili anche in assenza di energia elettrica
- le porte scorrevoli su percorsi di emergenza sono consentite solo se apribili a spinta nel senso dell'esodo

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, 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 simil-influenzale, 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.



Ricordati di:

- utilizzare i guanti nelle operazioni che comportano l'utilizzo di prodotti chimici
- conservare i prodotti nei contenitori originali muniti di etichetta originale
- non miscelare prodotti chimici incompatibili tra di loro in quanto possono sviluppare miscele tossiche: ad es. disincrostante con varechina
- attenzione al travaso di prodotti o sostanze da contenitori di grande capacità a quelli di minor
- capacità per evitare possibili schizzi di liquidi sugli occhi e sulle parti di corpo non protette
- aerare gli ambienti (es. aprire le finestre) nel corso dell'impiego di prodotti chimici pericolosi
- immagazzinare i prodotti e le sostanze in aree distinte o comunque separate dai luoghi di lavoro o di passaggi



Per lo svuotamento dei cestini dei rifiuti

Ricordati di:

- utilizzare i guanti
- usare strumenti per pressare i rifiuti nei sacchi (paletta, etc)



Pavimenti

- i pavimenti devono essere tenuti in condizioni tali da rendere sicuro il passaggio: non scivolosi, liberi da ostacoli e sporgenze

Salubrità ambienti

Gli ambienti devono:

- avere un'adeguata illuminazione artificiale
 - avere un adeguato ricambio d'aria sia naturale che artificiale, con impianti mantenuti puliti in costante manutenzione
 - essere riscaldati, difesi contro l'umidità e facilmente pulibili
- i locali sotterranei e semisotterranei devono essere considerati accessori e aerati ed illuminati con mezzi idonei

Altezze

- l'altezza minima dei locali e di mt. 3,00 (con deroghe previste dai regolamenti edilizi)

Finestre

- devono poter essere aperte in sicurezza, dotate di parapetti e facilmente accessibili per la pulizia

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



Ricordati di:

- assicurare adeguatamente la scala ai piani di appoggio in modo da realizzare una inclinazione di 65° - 75°
- farti aiutare da altra persona per il passaggio di attrezzi e materiali
- controllare che gli scalegli o le scale doppie siano completamente aperte e protette dal dispositivo anti-apertura (catenella)

RISCHI DI NATURA IGIENICO AMBIENTALE

Uso sostanze chimiche

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

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

Ogni prodotto ha una sua SCHEDA DI SICUREZZA che contiene dati utili per la manipolazione, l'uso e le misure di pronto soccorso

Per usare correttamente i prodotti e le sostanze devi essere informato su quanto contenuto nell'ETICHETTA e nelle SCHEDE

Quindi fai attenzione a:

- nome della sostanza
- simboli e indicazioni di pericolo (in nero su fondo giallo arancione)
- frasi di rischio contrassegnate con **R** (indica la natura specifica del rischio)
- consigli di prudenza contrassegnate con **S** (indicano le precauzioni da adottare per la manipolazione e conservazione del prodotto)
- dosi di impiego
- modalità di conservazione



RISCHIO ELETTRICO

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 utilizzare mai le prese volanti (ciabatte)
- non sovraccaricare le prese di corrente con troppi apparecchi elettrici, utilizzando adattatori o spine multiple
- segnalare al titolare prontamente 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 assicurarsi sempre che siano disattivate previo spegnimento dell'apposito interruttore e distacco della spina

LA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI PESI

Che cosa si intende

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.

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

In cucina

- sollevamento di pentoloni, di cestelli per la pasta, ecc.
- spostamento di derrate durante il rifornimento della dispensa

In sala

- spostamento delle pile di piatti
- mobilitazione di stoviglie riposte nei ripiani bassi

Ricordati di

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;

- piega le ginocchia mantenendo la schiena dritta
- tieni un piede più avanti dell'altro
- tieni il peso il più possibile vicino al corpo



LE MACCHINE ALIMENTARI IN CUCINA

I rischi

I rischi meccanici di infortunio durante l'uso di macchine nelle strutture alberghiere possono essere riassunti nei seguenti punti:

- taglio da lame
- perdita di stabilità di macchine o sue parti
- intrappolamento di arti e schiacciamento di parti corporee in particolare gli arti superiori

Le operazioni pericolose

- uso
- pulizia
- manutenzione
- registrazione

ed in particolare quando ci sono:

- vicinanza di più persone
- movimentazione materiali
- necessità di fare presto
- confusione e disordine

Cosa fare:

Affettatrice

- non appoggiare mai l'affettatrice su una postazione non in piano e non solida
- non rimuovere le protezioni della macchina
- utilizzare in fase di taglio il pressa merci
- pulire la macchina quando è spenta e con la presa disinserita anche se questo significa allungare i tempi di lavoro
- affidare l'affilatura della macchina a personale adeguatamente addestrato



Segaossi

- non rimuovere le protezioni della macchina
- utilizzare, per la parte finale del taglio, lo spingipezzi di cui è provvista la macchina
- pulire la macchina quando è spenta e con la presa disinserita anche se questo significa allungare i tempi di lavoro

Tritacarne

- non rimuovere le protezioni della macchina
- utilizzare sempre il pestello per spingere i pezzi verso la coclea
- pulire la macchina quando è spenta e con la presa disinserita anche se questo significa allungare i tempi di lavoro



Ricordati

Le macchine nuove marchiate CE devono essere sempre provviste di:

- marchio CE ben visibile
- dichiarazione di conformità
- libretto di uso e manutenzione