



USL7  
AZIENDA OSPEDALIERA S. GIULIA

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