

Qualche consiglio per la gestione dei rischi per i lavoratori



Milano, 22 Aprile 2015

Intervento a cura di: Stefano Fontani



Un po' di storia.....

Nel 2008 prese l'avvio il «Progetto Alberghi».

Il fine era la conoscenza di un comparto lavorativo scarsamente noto al Servizio PSAL.

Importante era ed è, tutt'oggi, far luce sulle dinamiche lavorative e sui rischi a cui i lavoratori sono esposti in un settore variegato, classificato terziario ma che terziario non sembra

E' presente infatti una grande fisicità, spesso non sostenuta da utensili, macchine o ausili

Un po' di storia.....

Nel dicembre 2010 è stata pubblicata su «La Medicina del Lavoro» una ricerca che evidenziava, con rigore scientifico, i rischi lavorativi del comparto fino ad allora studiati.



Regione
Lombardia

ASL Milano

Volume 101, n. 6

Novembre - Dicembre 2010

Rivista fondata nel 1901
da Luigi Devoto

Issn 0025 - 7818

La Medicina del Lavoro

RIVISTA BIMESTRALE DI MEDICINA DEL LAVORO E IGIENE INDUSTRIALE
ITALIAN JOURNAL OF OCCUPATIONAL HEALTH AND INDUSTRIAL HYGIENE

ARTICOLI SPECIALI / SPECIAL ARTICLES

- 403 **La marcia dell'allergia. Rapida evoluzione di una dermatite da contatto da ammonio persolfato in airborne contact dermatitis con rinite ed asma bronchiale** Occupational allergic "march". Rapid evolution of contact dermatitis to ammonium persulfate into airborne contact dermatitis with rhinitis and asthma in a hairdresser
Anna Patronieri, L. Patrini, P. Pigatto, L. Riboldi, Chiara Marsili, M. Previdi, M. Margonari, P. Marraccini
- 409 **Mesothelioma and asbestos, fifty years of evidence: Chris Wagner and the contribution of the Italian occupational medicine community** Mesotelioma ed amianto, cinquanta anni di evidenze: Chris Wagner e il contributo della medicina del lavoro italiana
M.A. Riva, F. Carnevale, V.A. Sironi, G. De Vito, G. Cesana

ARTICOLI ORIGINALI / ORIGINAL ARTICLES

- 416 **Asbestos-related diseases in entertainment workers** Patologie asbesto-correlate in lavoratori dello spettacolo
Carolina Mensi, Anna Garberi, L. Bordini, Claudia Sieno, L. Riboldi
- 419 **An outstanding female figure in occupational health: Ersilia Majno Bronzini** Una straordinaria figura femminile nella storia della medicina del lavoro: Ersilia Majno Bronzini
Silvana Salerno
- 427 **Rischio biologico ed operatori sanitari: analisi dell'interferenza tra cronobiologia lavorativa e sistema immunitario** Biological risk and health care workers: analysis of the effects of work chronobiology on the immune system
A. Copertaro, M. Bracci, Monica Amati, E. Moccogiani, Mariella Barbarisi, Benedetta Copertaro, Lory Santarelli
- 437 **La movimentazione manuale dei carichi nel comparto alberghiero: l'esperienza della ASL di Milano Manual handling of loads in the hotel trade: the experience of the ASL (Local Health Unit) Milan**
S. Fontani, Irene Mercuri, R. Salico, Silvia Veratti, L. Sorrentino
- 446 **Colpo di calore in ambito lavorativo: descrizione di un caso con esito fatale** Heat stroke in the workplace: description of a case with fatal outcome
L. Roccatto, A. Modenesi, V. Occionero, A. Barbieri, Donata Serra, Elena Murni, F. Gobbi
- 453 **Collaboration between centres of the World Health Organization. Italy supports a Mexican University** Una collaborazione Italia-Messico in ambito dell'Organizzazione Mondiale della Sanità
J. Alegria-Torres, A. Bacarelli
- 458 **Infermieri di camera operatoria e infermieri di medicina generale: la diversa percezione della propria salute organizzativa** Operating theatre and medical ward nurses: two different ways of perceiving one's organizational health
A. Sili, E. Vellone, Roberta Fida, Rosaria Alvaro, F. Avallone

LETTERE IN REDAZIONE / LETTERS TO THE EDITOR

- 471 **L'esposizione ad Anisakis simplex nell'industria ittica: un aspetto emergente in medicina del lavoro?** (G. Arcangeli, N. Mucci, V. Cupelli) - **Tumori delle cavità nasali e dei seni paranasali: un caso di esposizione lavorativa atipica a polveri di legno** (Carolina Mensi, C. Sieno, L. Riboldi, Laura Bodini, C. Boni, B. Sarzilla, L. Terziotti)

CONFERENCE REPORT

- 474 **4th International Conference on the History of Occupational and Environmental Health San Francisco (USA), June 19-22, 2010** (M.A. Riva, Daniela Fano)

NOTIZIARIO / NEWS

- Prossimi appuntamenti / Coming events - Benvenuto al SH@W, un nuovo giornale di salute occupazionale / Welcome to SH@W, a new journal devoted to occupational health**

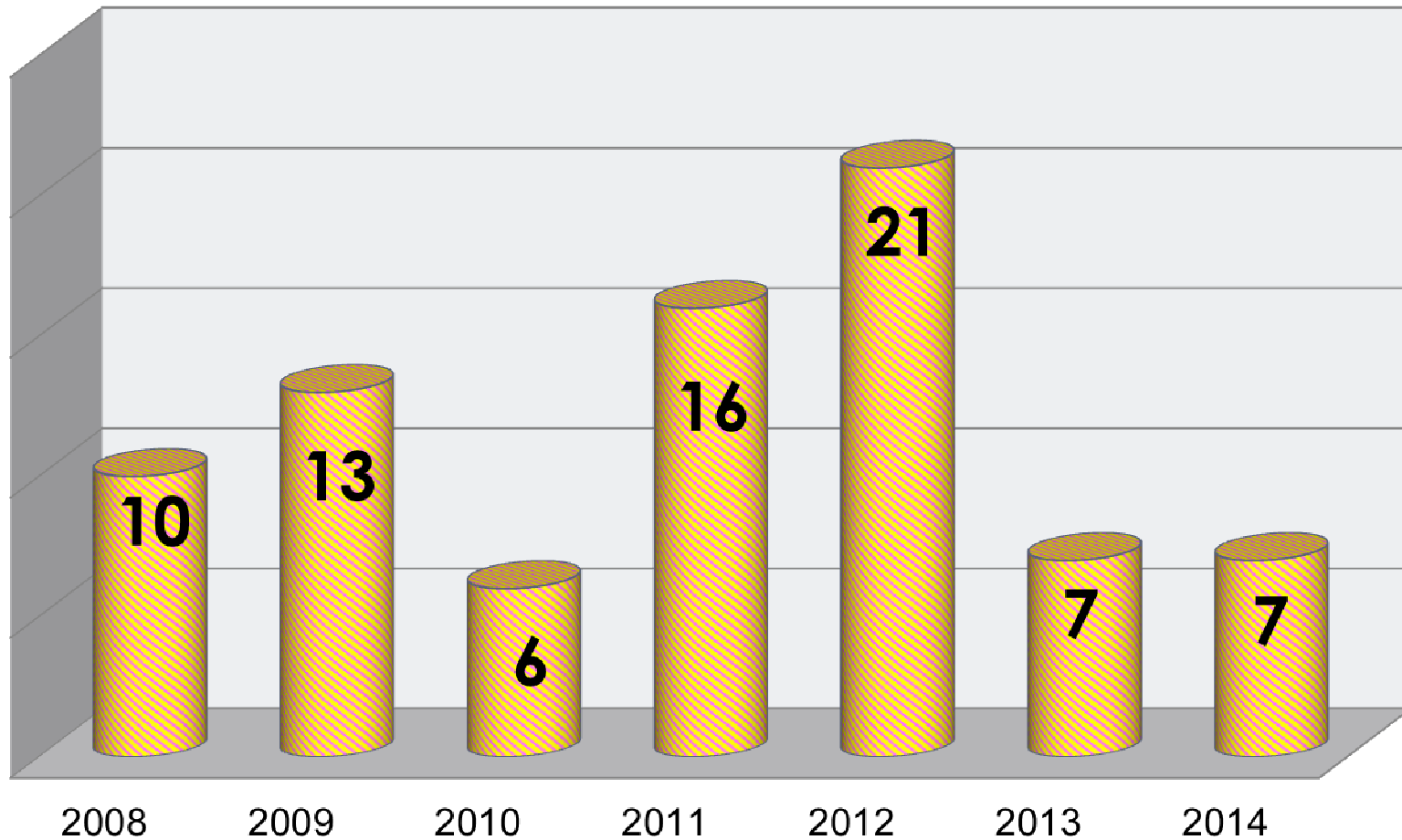
La Medicina del Lavoro è entrata nel circuito ISI Web of Knowledge con Impact Factor per il 2009
La Medicina del Lavoro is now part of the ISI Web of Knowledge circuit with an Impact Factor for 2009

Mattioli 1885 CASA EDITRICE



Attività di verifica PSAL: Strutture ricettive

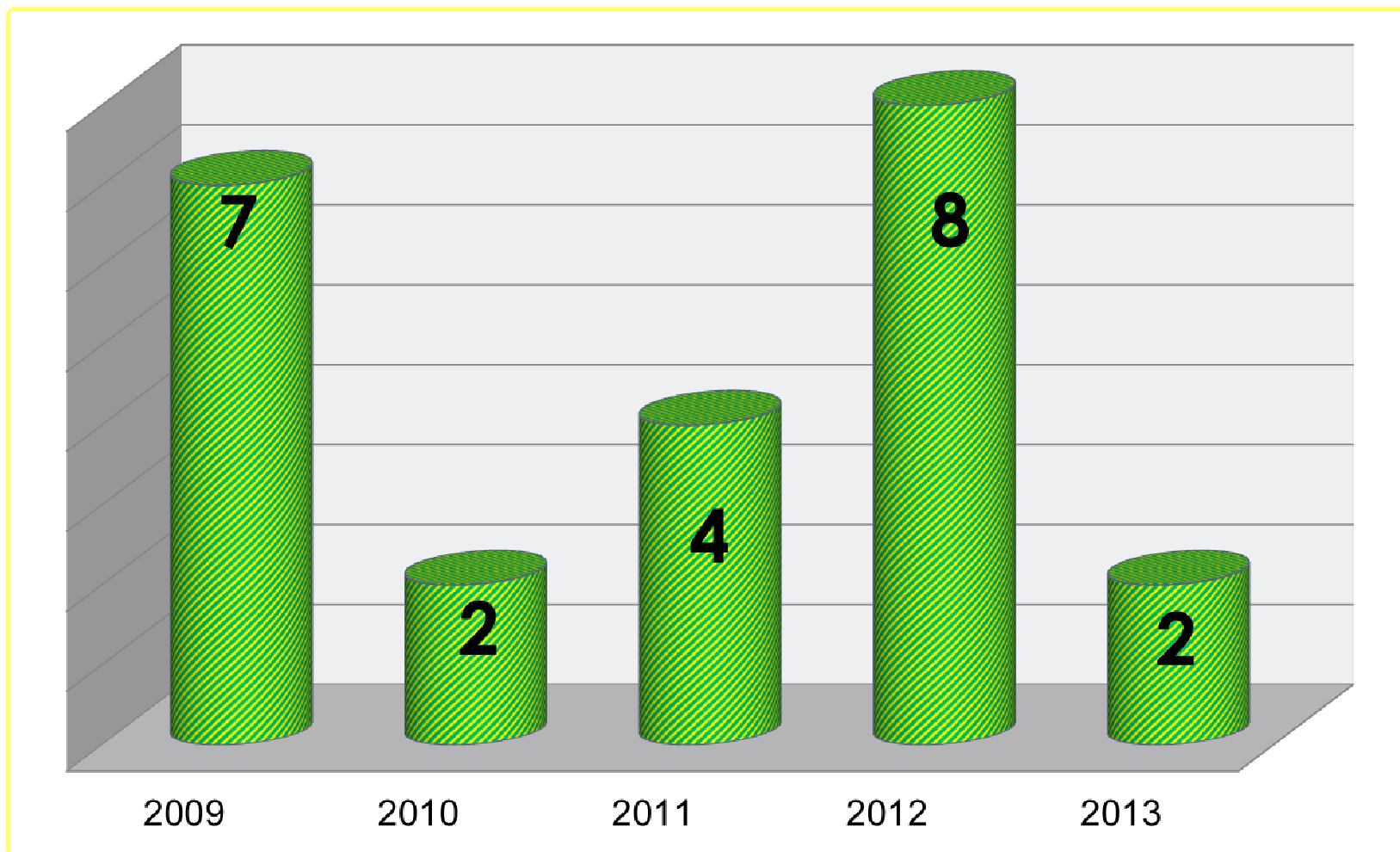
Ospitalità e Sicurezza per tutti





Attività di Verifica PSAL: Cooperative

Ospitalità e Sicurezza per tutti





Considerazioni

Tipicamente, nelle attività commerciali, il «target» principale è la soddisfazione del cliente.

L'organizzazione del lavoro può risultarne condizionata.

Un esempio?

I picchi di saturazione legati alla stagionalità, eventi, fiere e magari EXPO' 2015



Considerazioni

La forza lavoro è composta da:

- ✓ Soggetti giovani
- ✓ Maggioranza femminile
- ✓ Forte presenza di stranieri
- ✓ 60% dipendenti in outsourcing





Considerazioni

Con mansioni principali di:

Cameriere ai piani: rigoverno stanze

Facchini: non solo valige

Brigata di cucina: dove c'è la ristorazione





Rischi lavorativi

La massima attenzione quindi deve essere riposta nei confronti di:

- 1) Movimentazione manuale dei carichi
- 2) Utilizzo di detergenti – igienizzanti
- 3) Preparazione/somministrazione alimenti
- 4) Punture accidentali



MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI



- ✓ Sollevamento e trasporto di materiali
- ✓ Traino e spinta di carrelli
- ✓ Attività di sollecitazione dell'arto superiore

Spesso **coesistenti a carico dello stesso soggetto** nelle operazioni di: rifacimento letti, spolveratura suppellettili, sanificazione servizi igienici, pulizia moquette e superfici vetrate, rifornimento generi di conforto, ecc.



Metodiche di studio della MMC

Riferimento legislativo: Titolo VI del D.Lgs 81/'08 artt. 167-171 e Allegato XXXIII:



Elementi di riferimento, Fattori individuali di rischio, Riferimento a norme tecniche



Norme ISO 11228 Parti 1-2-3 : Ergonomics – Manual handling

1: Lifting and Carrying (Metodo NIOSH – Lift Index)

2: Pushing and Pulling (Tavole di Snook & Ciriello)

3: Handling of low loads at high frequency (OC.R.A. Index)

Cosa si può fare?

LETTI

- ✓ Ruote idonee alla pavimentazione
- ✓ Possibilità di sollevamento (a pedale.....)
- ✓ Sostituzione materassi



Cosa si può fare?

CARRELLI

- ✓ Ruote idonee alla pavimentazione
- ✓ Evitare il sovraccarico
- ✓ Percorsi in piano e non maggiori di 60/80 mt
- ✓ Manutenzione



Cosa si può fare?



RIGOVERNO CAMERE

- ✓Tempistica adeguata
- ✓Utilizzo ausili/elettrodomestici: scale, battitappeto.....

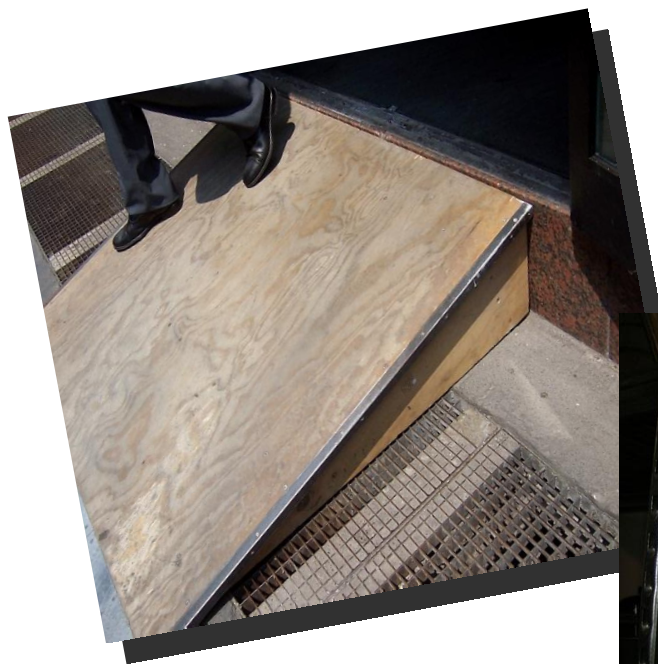


Cosa si può fare?



PERCORSI E ATTREZZATURE

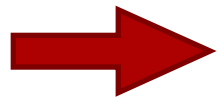
- ✓ Abbattimento barriere architettoniche
- ✓ Conformità delle attrezzature



PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE – RISCHIO CHIMICO



Rischio presente ma spesso **sottovalutato!**



Intossicazioni acute e allergie

MISURE DI PREVENZIONE

- ✓FORMAZIONE: precisa e puntuale (difficoltà linguistiche)
- ✓Utilizzo di DPI idonei (non in lattice)
- ✓Corretto utilizzo dei prodotti



Prodotti per la sanificazione



Particolare attenzione in merito:

- 1) Schede tecniche di sicurezza
- 2) Miscela di prodotti acidi (HCl o Muriatico) e basici (Ipoclorito di Na⁺ o Candeggina):



La reazione sviluppa vapori di cloro molto aggressivi per la cute (pH 5.5), mucose oculari e rinofaringee

RISTORAZIONE

Ospitalità e Sicurezza per tutti



Ristorazione

Non in tutti gli Alberghi è presente questo Reparto

I lavoratori sono esposti a **eventi infortunistici** peculiari anche in funzione della loro qualifica:

- ✓ Ustioni dovute a rovesciamenti di acqua/olio caldi
- ✓ Ferite da taglio con attrezzi taglienti (coltelli, affettatrici)
- ✓ Cadute accidentali

...nonché **patologie da sovraccarico** dell'arto superiore





**Cucina con fornelli a gas;
si noti il pentolino d'acqua
calda sul bordo**



INFORTUNIO BIOLOGICO



In Hotel non si ha un vero e proprio Rischio Biologico;
Si può parlare però di Infortunio biologico dovuto a comportamenti errati di Clienti e Lavoratori.

RAPPRESENTANO IL 6% DEGLI INFORTUNI DEL SETTORE

✓E' necessaria una **procedura** condivisa da tutto il personale, semplice e diretta che spieghi esattamente le azioni da intraprendere a seguito dell'accaduto.

✓**L'attenzione e la formazione** completano il bagaglio che ogni lavoratore deve possedere.

✓**Sorveglianza post infortunio**: il MC deve provvedere ad una serie di azioni a favore del lavoratore.



Cosa si può fare?



- ✓ Dotare il personale di pinze per asportare i taglienti
- ✓ Evitare di vuotare i cestini dei servizi igienici direttamente con le mani
- ✓ Informare sempre la governante dell'evento e attenersi alla procedura di intervento





ANALISI INFORTUNI

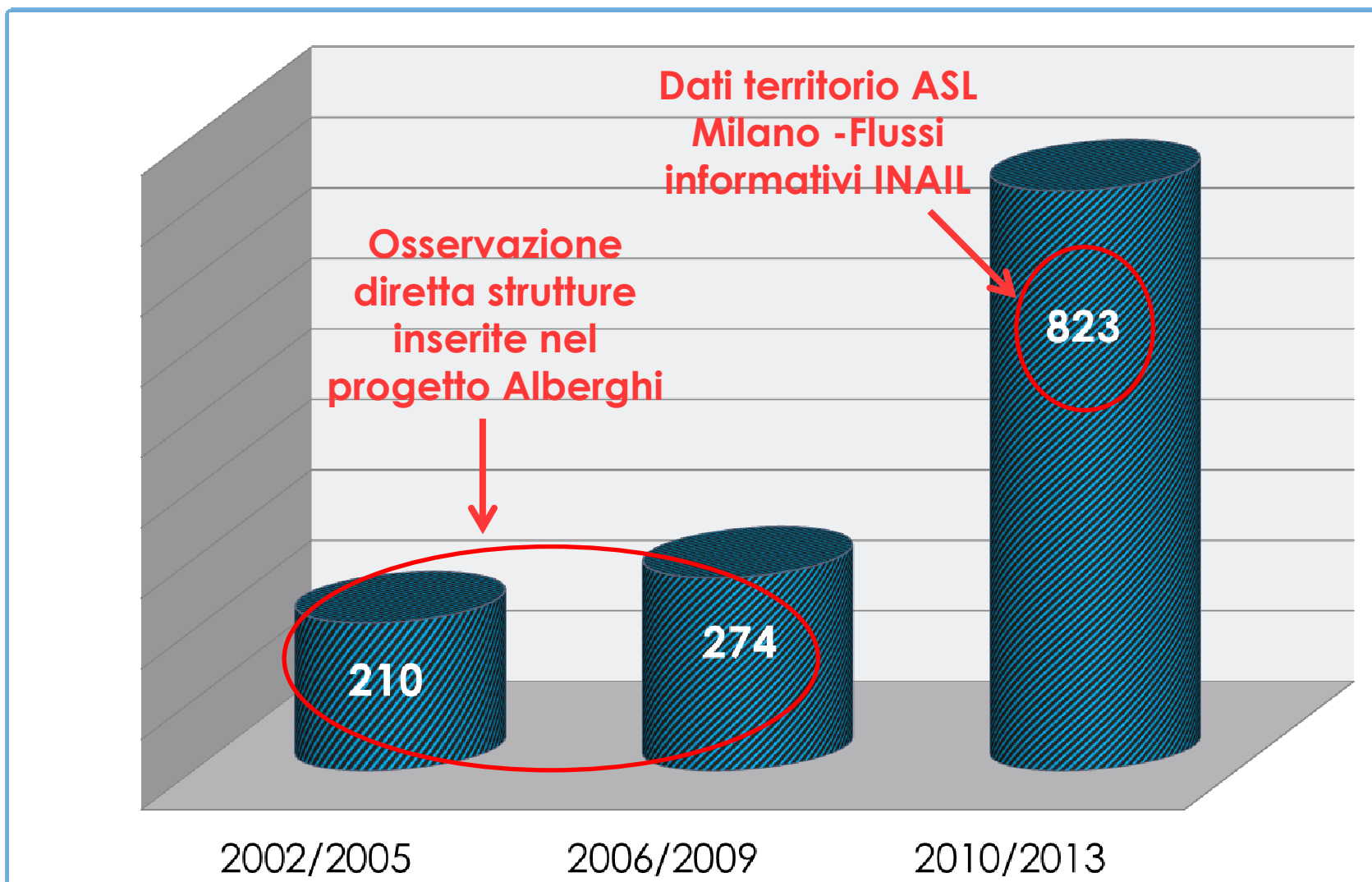
La situazione infortunistica del periodo 2000-2010 fu analizzata attraverso l'elaborazione dei dati estratti dai Libri Infortuni reperiti nelle strutture ricettive.

Attualmente il panorama lavorativo è mutato con l'ingresso di Cooperative e con la presenza di nuove forme ricettive.

L'analisi ripetuta, attraverso lo studio dei flussi informativi INAIL, non permette di evidenziare con altrettanta precisione la realtà odierna.

Rimangono tuttavia evidenti numerose sovrapposizioni.

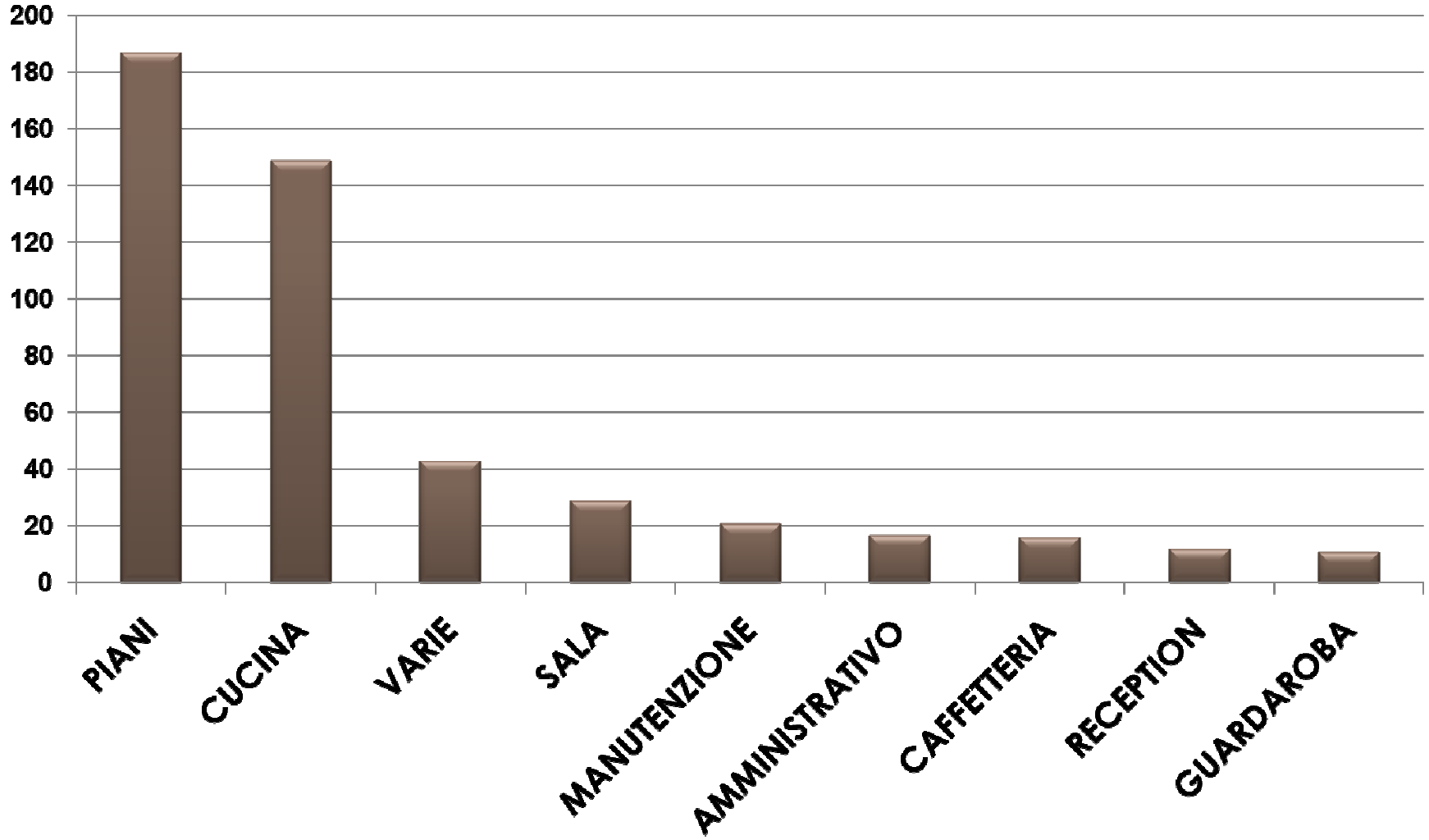
Distribuzione *Infortunati*



Aree di Accadimento



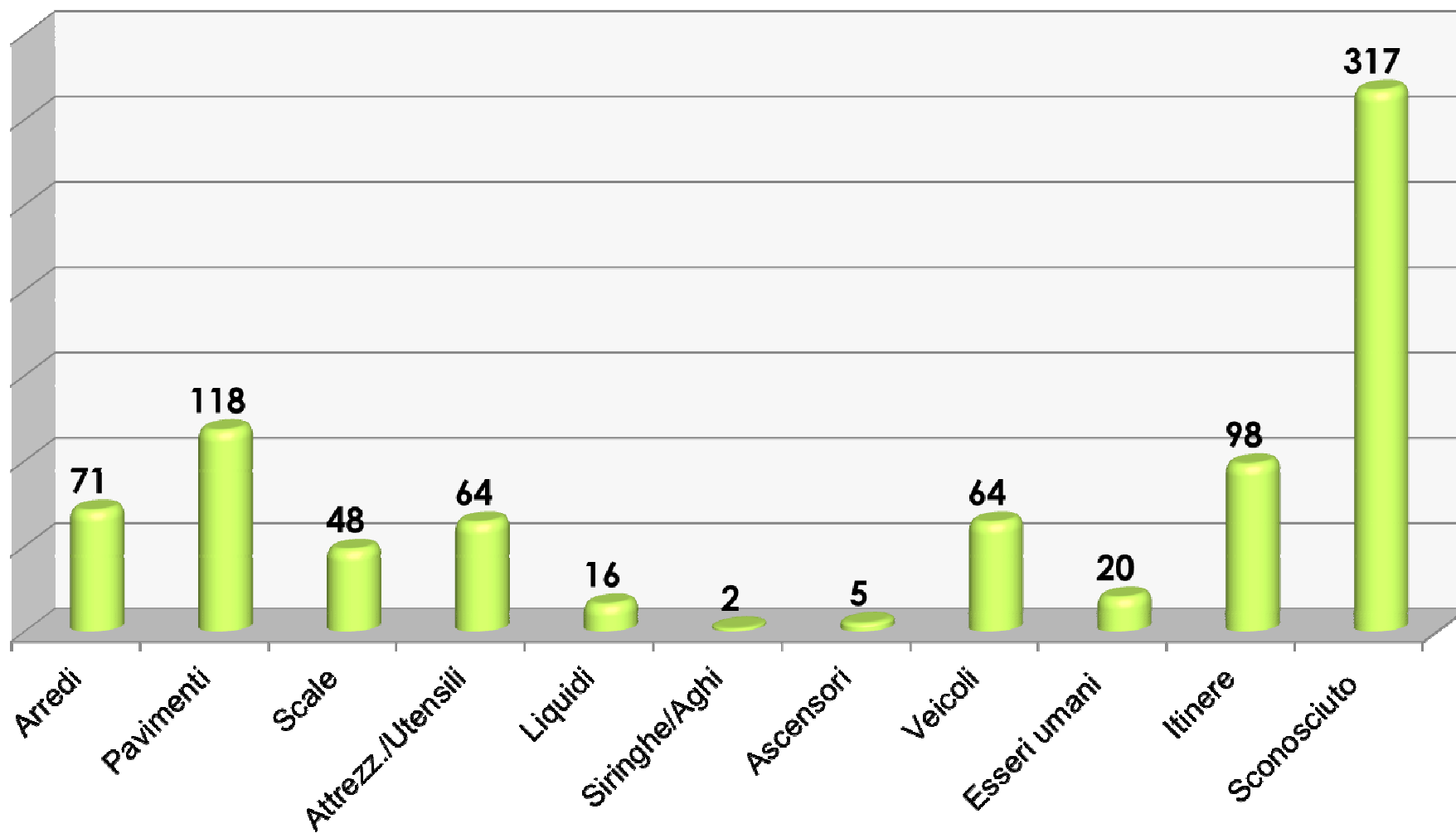
Ospitalità e Sicurezza per tutti



Agente materiale *(tutte le mansioni)*

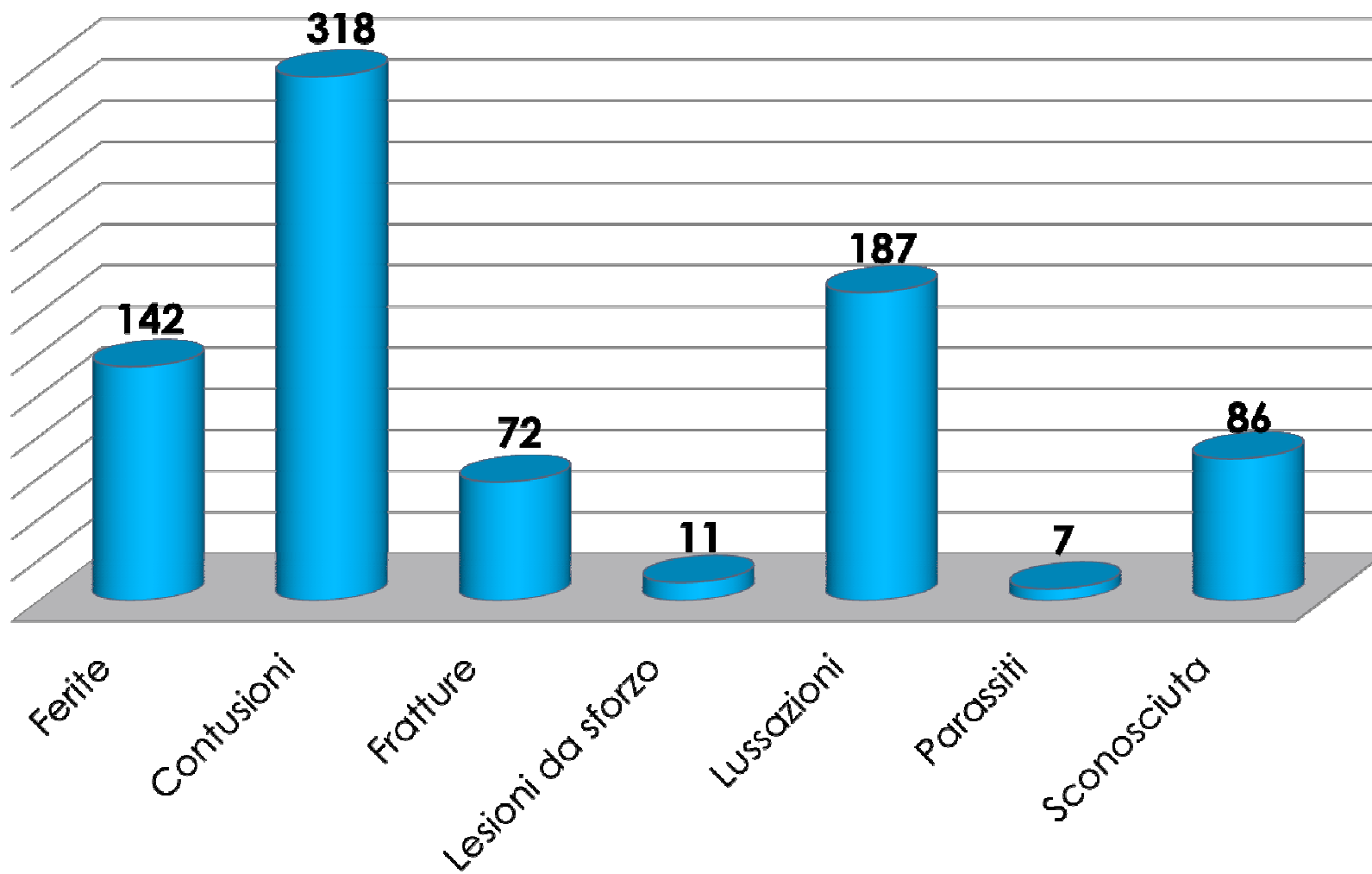


Ospitalità e Sicurezza per tutti





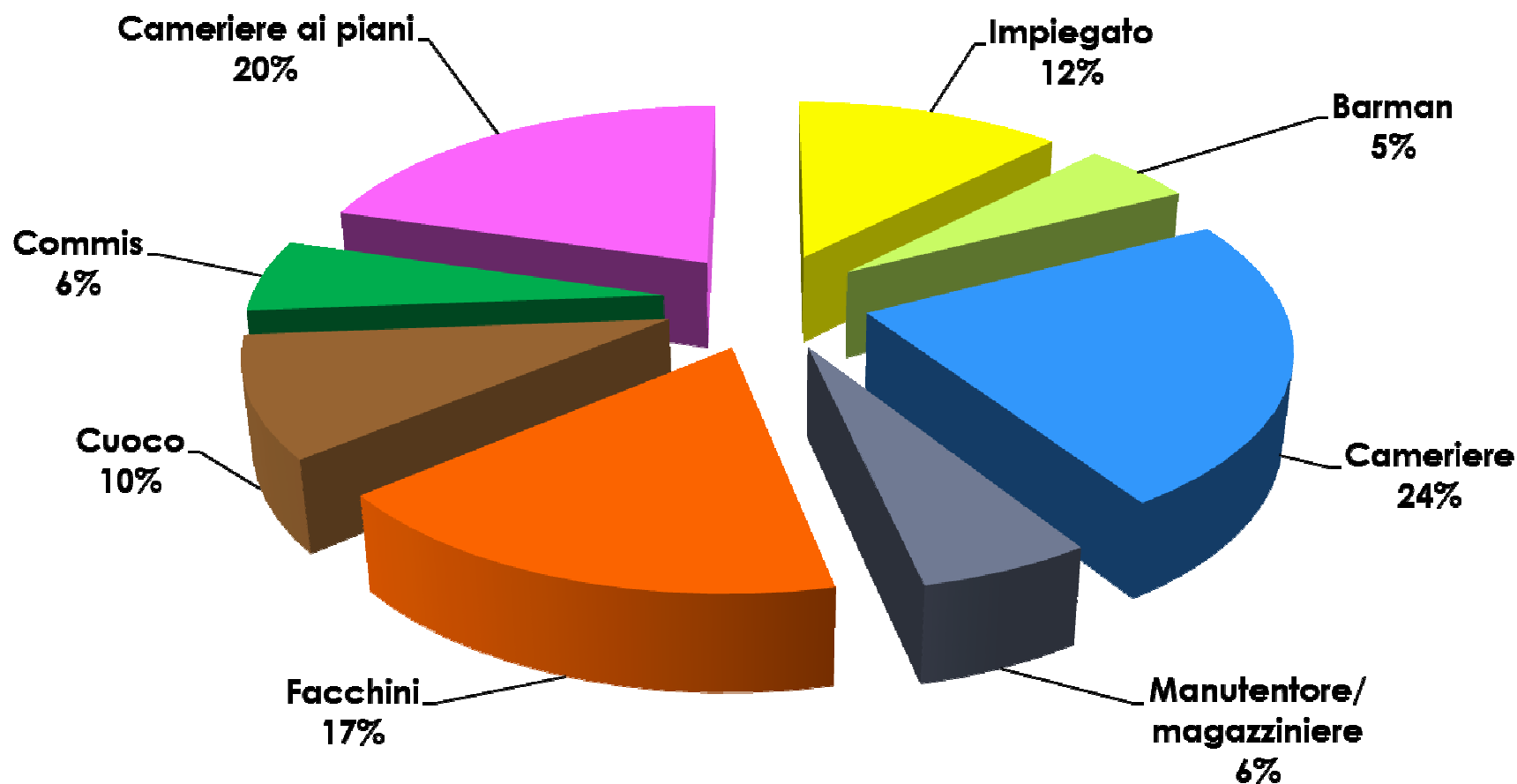
Natura della Lesione



Ospitalità e Sicurezza per tutti



Distribuzione per mansione

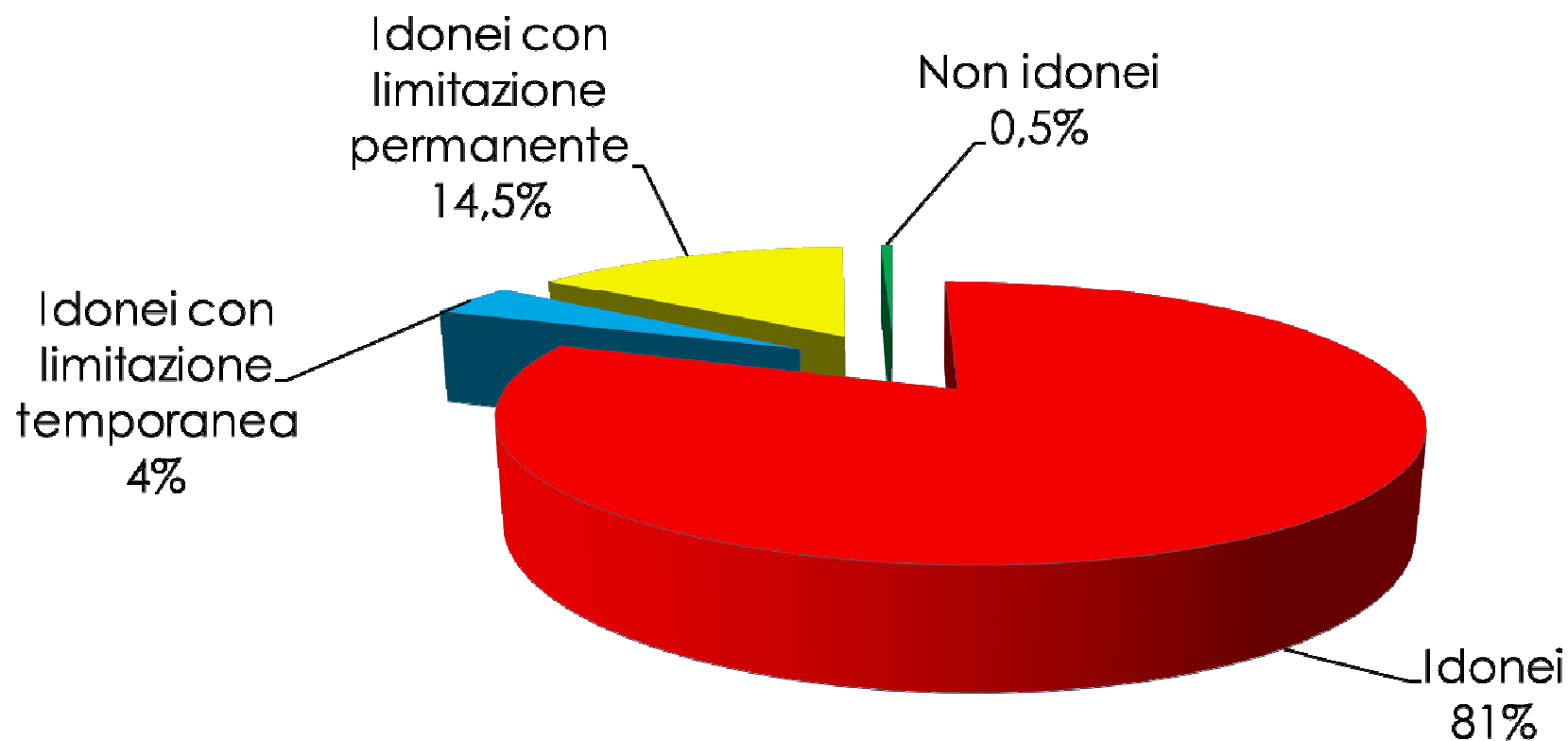


Ospitalità e Sicurezza per tutti



IDONEITÀ LAVORATIVE (Relazioni art. 40)

Nel 2014 i lavoratori sottoposti a sorveglianza sanitaria ammontano a **2.931**




BROCHURE PUBBLICATE



Ospitalità e Sicurezza per tutti



MILANO 2015



Regione Lombardia
ASL Milano


MANUTENTORE




Rischi
MMC, posture incongrue, turni, lavori in quota, elettrocuzione

Misure di miglioramento
Formazione sulla MMC, utilizzo DPI adeguati (calzature, guanti, occhiali), utilizzo di macchine, utensili e scale in buone condizioni e con marcatura CE.

USCIERE



Rischi
Lavoro su turni e notturno, postura eretta prolungata, stress lavoro correlato, microclima sfavorevole

Misure di miglioramento
Abbigliamento adatto alla stagione, fruizione di pause

CAMERIERA AI PIANI



Rischi

Posture incongrue;
Movimentazione manuale carichi;
Utilizzo detergenti pericolosi;
Lesioni cutanee/imbrattamenti da aghi/pungenti potenzialmente infetti;
Turnistica e organizzazione del lavoro.

Misure di miglioramento

Indossare guanti idonei (tipo casalingo) per la pulizia dei servizi igienici e per la raccolta/cambio degli effetti lettereci; non mescolare i diversi prodotti chimici per l'igiene dell'ambiente; utilizzare solo detergenti forniti dal datore di lavoro; durante le operazioni di lavaggio dei pavimenti posizionare idonea segnaletica; portare calzature confortevoli e con suola antiscivolo; svuotare i cestini della carta senza metterci dentro le mani; durante l'utilizzo di apparecchi elettrici attenersi alle informazioni riportate nei libretti d'uso; segnalare al responsabile anomalie degli apparecchi elettrici



FACCHINO AI PIANI

Rischi
MMC, posture incongrue, turni, caduta oggetti trasportati, caduta accidentale

Misure di miglioramento
Formazione sulla MMC, utilizzo di caschi adatti al tipo di trasporto, preferire azioni di spinto a quelli di traino, non sovraccaricare i carrelli, utilizzo di dispositivo di contenimento degli oggetti trasportati, DPI adeguati


ALLESTITORE

Rischi
MMC, stress lavoro correlato, infortuni da caduta, elettrocuzione, ecc..

Misure di miglioramento
Formazione sulle corrette procedure per MMC, utilizzo DPI, utilizzo di idonee attrezzature con marcatura CE


**RECEPTIONIST
PORTIERE DI NOTTE
AMMINISTRATIVO**



Rischi
Lavoro su turni
Lavoro notturno
Posture Incongrue
Utilizzo videoterminale
Stress lavoro correlato

Misure di miglioramento
Posizioni di lavoro con idonea seduta
Fruizione di pause (anche oserose)
Progettazione ergonomica della work station

**ADDETTO
LAVANDERIA-STIRERIA**



Rischi


Postura eretta prolungata, MMC, movimenti ripetitivi, utilizzo detergenti e appretti, attività in solitudine, utilizzo di macchine e utensili

Misure di miglioramento

Formazione sulle corrette procedure per MMC e movimenti ripetitivi (es. utilizzo ferro da stiro), fruizione di pause compensatorie per la postura eretta prolungata e i movimenti ripetuti dell'arto superiore. Utilizzo di macchine e utensili e scale in buone condizioni e con marcatura CE. Disponibilità di mezzi di comunicazione interna.

LAVORARE SICURI NEGLI ALBERGHI

Le mansioni alberghiere





BROCHURE PUBBLICATE

Ospitalità e Sicurezza per tutti



MILANO 2015



Regione Lombardia
ASL Milano

CAMERIERE BARMAN

CUOCO E PERSONALE DI CUCINA come proteggersi dai rischi

LAVORARE SICURI NEGLI ALBERGHI

Ristorazione



★★★★★★★★

QUALI RISCHI?

Movimentazione manuale dei carichi, posture erette prolungate, lavoro su turni, infortuni



URT, CADUTE E SCIVOLAMENTO

Mantenere l'ambiente sgombro da ostacoli, chiusi gli sportelli di forni, lavastoviglie, ecc... Utilizzo di scarpe e tappetini antiscivolo in prossimità delle zone più a rischio.



FERITE DA TAGLIO

Mantenere i coltelli in buono stato di manutenzione, riposti negli specifici porta coltelli, lavati separatamente. E' importante utilizzare utensili specifici per le diverse attività (es. apertura ostacole, disosio, spilucchino). Le macchine da taglio devono essere dotate di protezioni (es. parafitta per le affettatrici). Per operazioni di disosio e preparazioni carni o lavorazioni mollicchi utilizzare idonei DPI (guanti e grembiule a maglia metallica).



DISTURBI MUSCOLOSCHIETRICI

Formazione sulle procedure di sollevamento e trasporto di materiale: mantenerlo il più vicino possibile al corpo, evitare eccessive torsioni del rachide con il carico in mano, non sollevare carichi oltre l'altezza delle spalle, evitare sbilanciamenti. Utilizzare adeguati ausili di trasporto meccanici (carrelli a due, quattro ruote).



MISURE DI MIGLIORAMENTO

Introdurre l'utilizzo di carrelli porta-vivande dotato di ruote idonee e di sistemi di frenata. Utilizzare scarpe con soles antiscivolo, fruizione di pause.



USTIONI

Tenere i manici di tegami e pentole all'interno dei fornelli. Alzare gli oggetti bollenti con panni asciutti. Utilizzare contenitori termoresistenti. Attenersi alla procedura specifica di smaltimento dell'olio caldo. Utilizzare DPI adeguati (guanti).



MICROCLIMA SFAVOREVOLE

Utilizzo di adeguati DPI termoprotettivi durante le operazioni svolte all'interno delle celle frigorifere.



SOSTANZE CHIMICHE

Contatto accidentale cute/occhi con detersivi brillantanti, disincrostanti e solventi. Utilizzare idonei DPI (guanti in gomma e per particolari mansioni grembiule e stivali in gomma con suola antiscivolo). Tenere separati i contenitori per detersivi e detersivi da quelli per alimenti.





RINGRAZIAMENTI

Si ringrazia tutto il Personale degli Hotel incontrato per la pazienza.

Si ringrazia per il materiale fotografico, sempre utilizzato in forma anonima e a scopi didattici.

