

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 elettrici

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



Passaggio stretto

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

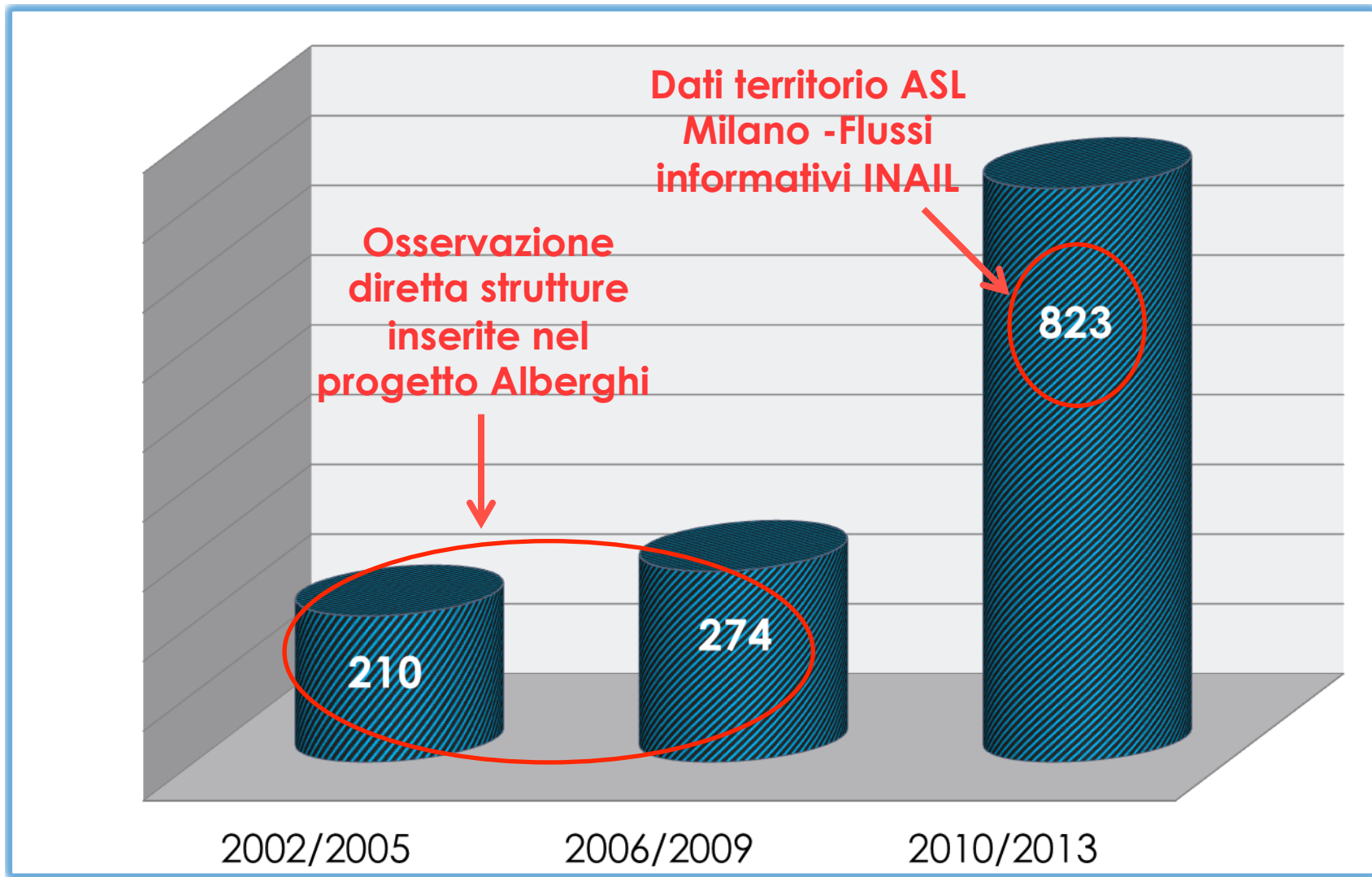
La situazione infortunistica del periodo 2000-2010 fu analizzata attraverso l'elaborazione dei dati estratti dai Libri Infortuni reperiti nelle strutture ricettive.

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.

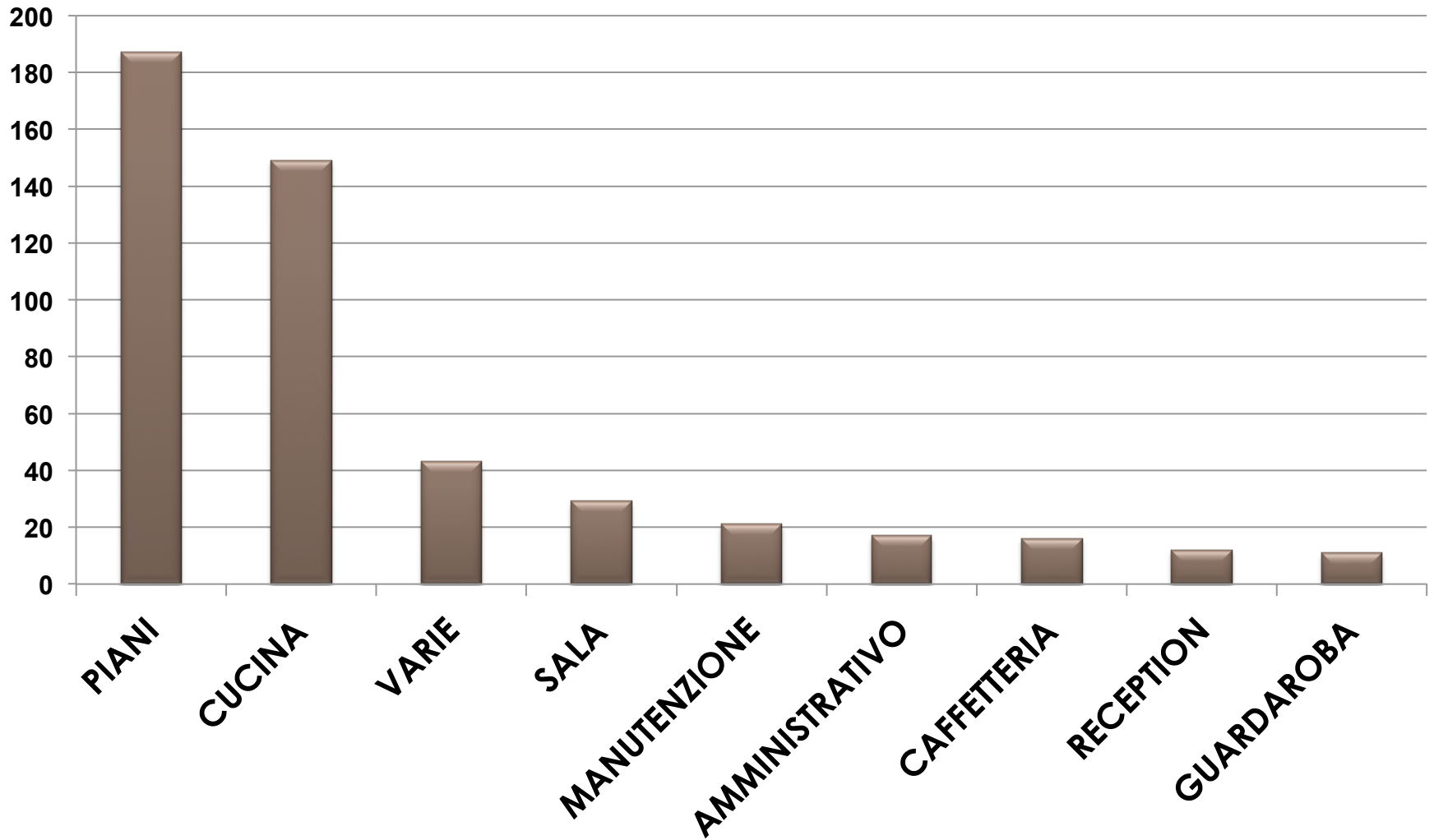
Rimangono tuttavia evidenti numerose sovrapposizioni.

Distribuzione *Infortunati*



Aree di Accadimento

10/2024

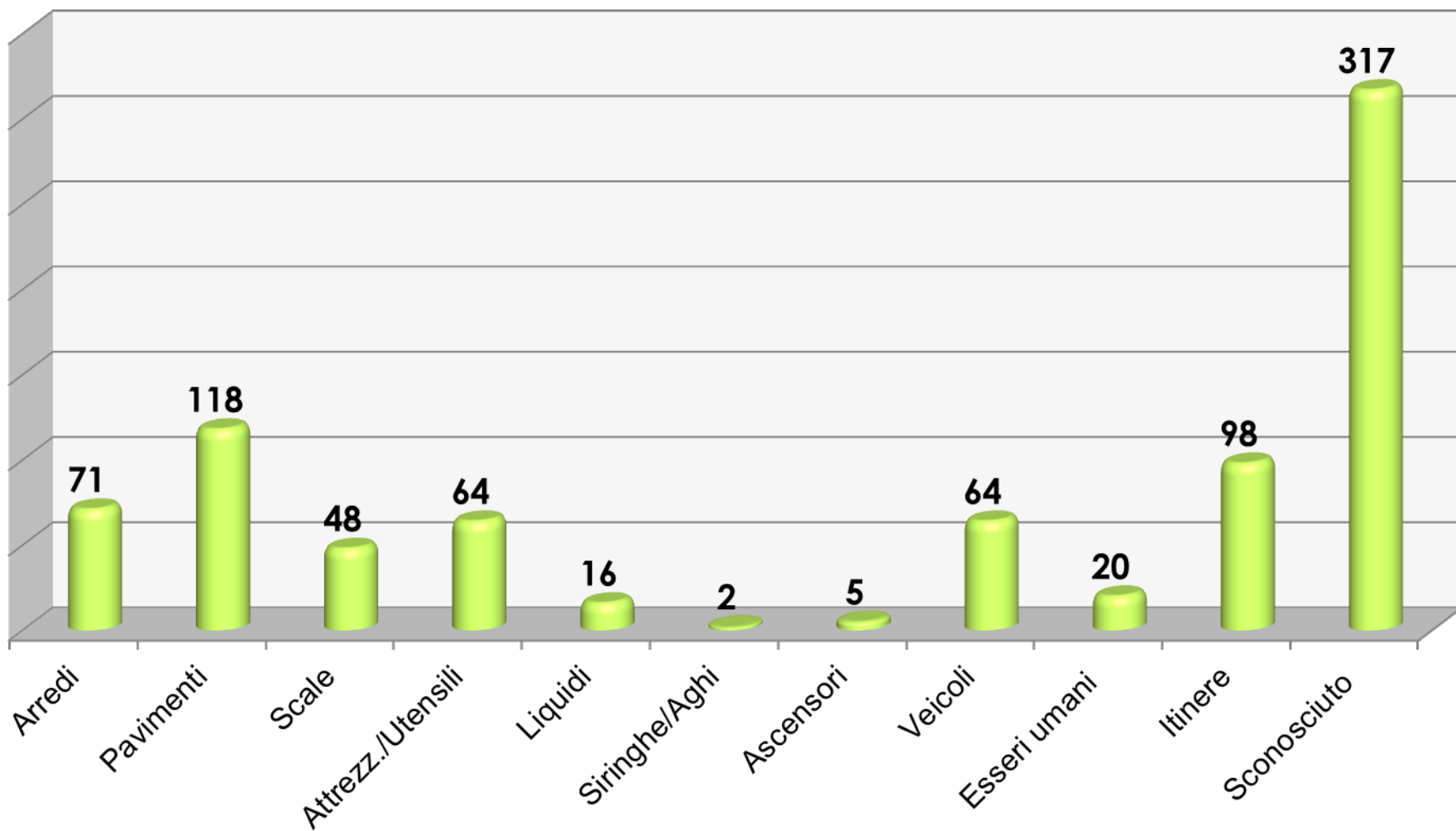


Agente materiale *(tutte le mansioni)*

2010



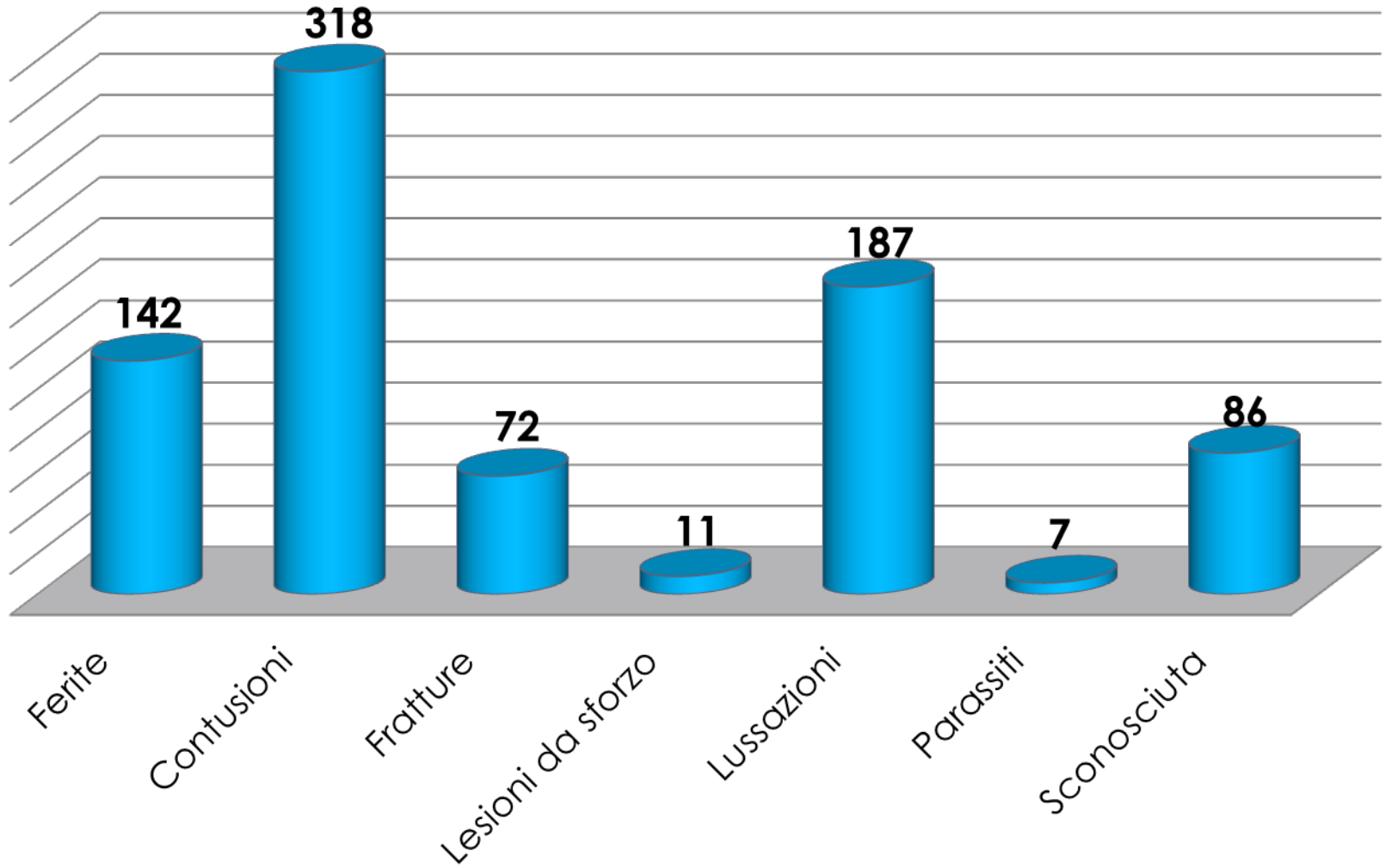
Ospitalità e Sicurezza per tutti



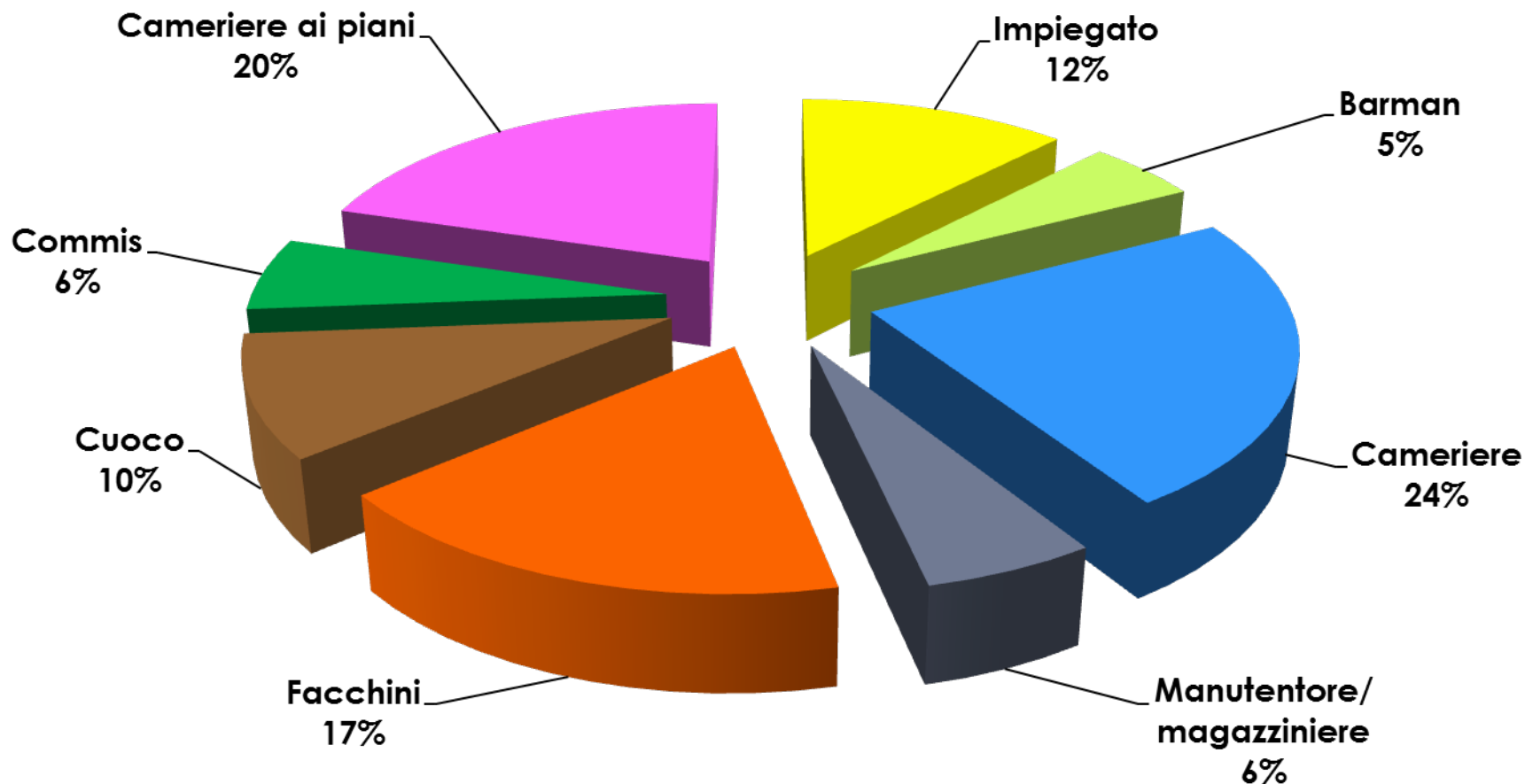
Regione Lombardia

ASL Milano

Natura della Lesione

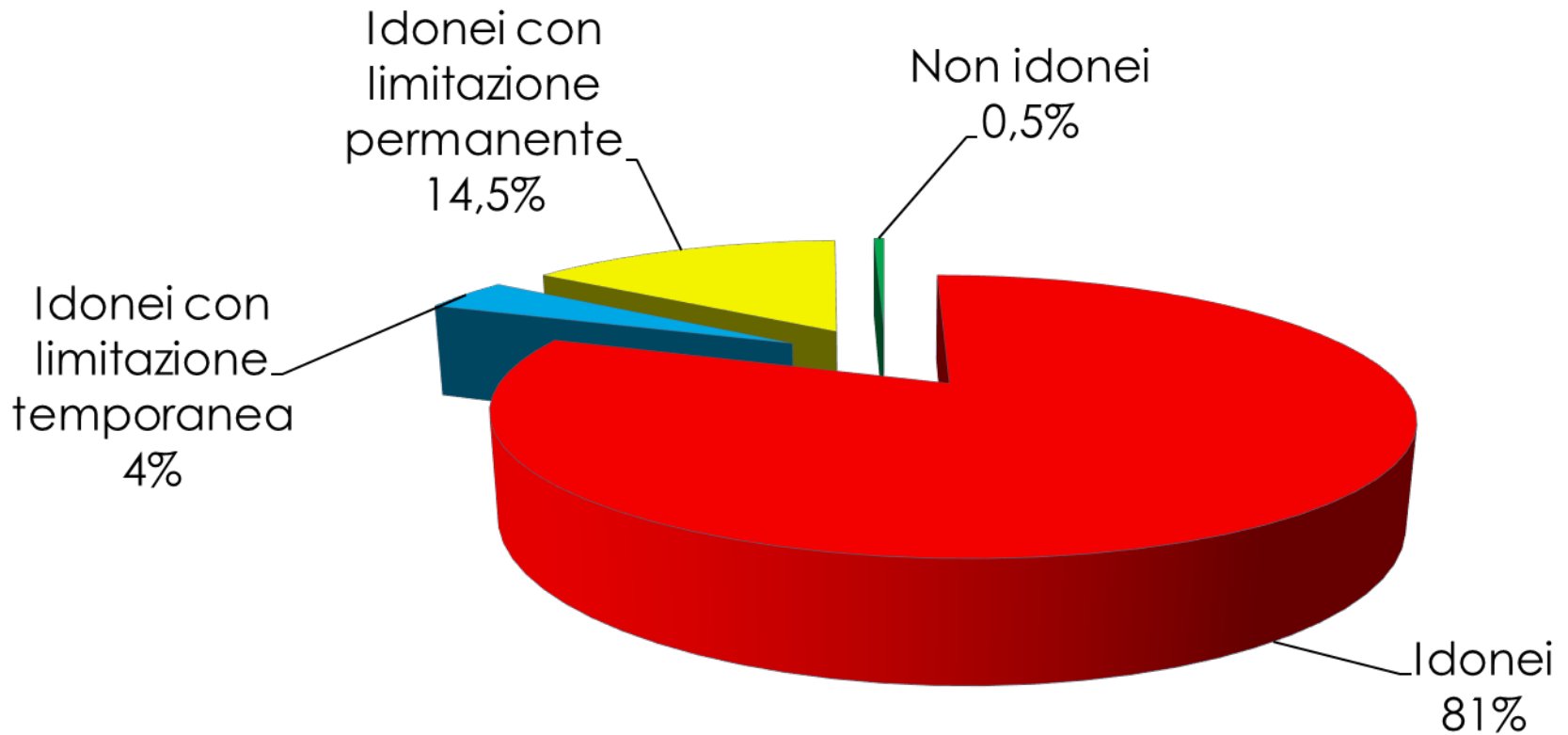


Distribuzione per mansione



IDONEITÀ LAVORATIVE (Relazioni art. 40)

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



BROCHURE PUBBLICATE



Regione Lombardia
ASL Milano

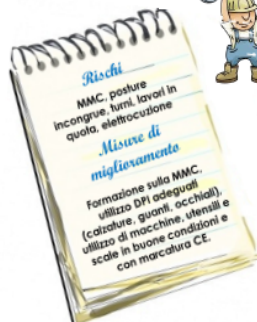


LAVORARE SICURI NEGLI ALBERGHI

Le mansioni alberghiere



MANUTENTORE



ALLESTITORE



USCIERE



RECEPTIONIST PORTIERE DI NOTTE AMMINISTRATIVO



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

MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI (MMC)

Per ridurre i rischi legati alla MMC: piegarsi sulle ginocchia e non effettuare flessioni con la schiena per raccogliere/ sollevare oggetti da terra; per il trasporto di materiale utilizzare sempre gli appositi carrelli di servizio; per riportare oggetti sopra gli scaffali ricordarsi che le altezze massime non devono superare quella delle proprie spalle, altrimenti utilizzare la scaletta fornita dall'Azienda controllando la stabilità e la presenza di fermi di sicurezza



FACCHINO AI PIANI



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.

BROCHURE PUBBLICATE



LAVORARE SICURI NEGLI ALBERGHI

Ristorazione



CAMERIERE BARMAN

QUALI RISCHI?

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



MISURE DI MIGLIORAMENTO

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



CUOCO E PERSONALE DI CUCINA come proteggersi dai rischi

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.



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).



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 ostiche, disosio, spilucchino). Le macchine da taglio devono essere dotate di protezioni (es. parafita per le affettatrici). Per operazioni di disosio e preparazioni carni o lavorazioni mollicchi utilizzare idonei DPI (guanti e grembiule a maglia metallica).



MICROCLIMA SFAVOREVOLE

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



DISTURBI MUSCOLOSCHETRICI

Formazione sulle procedure di sollevamento e trasporto di materiale: mantenerlo il più vicino 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).



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 detergenti 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.

