

**BREVE QUESTIONARIO DI
AUTOVALUTAZIONE
PER GLI ESERCIZI ALBERGHIERI**

a cura dell'ing. Franco Rigosi, Pmp / SIA ULSS 12

L'interesse di uno sforzo di analisi dei rischi lavorativi ci sembra particolarmente necessario per questo comparto, così importante per l'economia nazionale e pur tuttavia scarsamente preso in considerazione per ora dai servizi di prevenzione nel campo della medicina del lavoro. In effetti l'interesse maggiore dei servizi di prevenzione si è soprattutto rivolto per il comparto alberghiero agli aspetti relativi allo standard di igiene e sicurezza da garantire all'utenza. Come altre attività di servizio, quella alberghiera è considerata un'attività con rischi lavorativi modesti. Questo risulta vero solo in parte, in quanto un'analisi anche non troppo dettagliata mostra che sono parecchi i potenziali fattori di rischio e alcuni anche rilevanti; quindi basso rischio lavorativo sì, ma a certe condizioni.....

La gestione di un esercizio alberghiero comprende moltissime attività ognuna con rischi particolari; possiamo così elencare queste competenze specifiche: zona uffici, addetti alle pulizie, lavanderia, stireria, cucina, addetti ai servizi vari (portabagagli, camerieri e baristi, manutentori impianti-caldaisti, elettricisti, idraulici, garagista, giardinieri, bagnini). Anche la gamma dei rischi copre un po' tutte le categorie:

rischi fisici: umidità rumori, microclima ecc.

rischi chimici: detergenti, apretti, ecc.

rischi batteriologici: batteri da moquette, lenzuola, rifiuti, ecc..

sforzi fisici: posizione in piedi prolungata, spostamento di pesi, acc.

stress psichici: i ritmi di lavoro sono molto variabili durante la giornata e le stagioni

rischio di infortuni: cadute, tagli, scottature, elettrocuzioni, ecc.

CARATTERISTICHE GENERALI DEI LOCALI DI LAVORO

Altezza, cubatura e superficie (lordi)

L'altezza netta di tutti i locali è di almeno 2,7 metri? SI NO

La cubatura è di almeno 10 mc per lavoratore? SI NO

Ogni lavoratore dispone di una superficie di almeno 2-3 mq? SI NO

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"? SI NO

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

SI NO

Le scale di accesso ai piani e eventuali altre scale di servizio sono munite di idoneo corrimano su entrambi i lati? SI NO

L'altezza e la pendenza dei gradini sono conformi agli standard richiesti dalla legge (dpr 547)? SI NO

I gradini sono tutti forniti di liste antisdrucchiolo? SI NO

Si è verificata l'adeguatezza delle porte in termini di comodità dei passaggi e prevenzione incendi? SI NO

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)? SI NO

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)? SI NO

Sono separati per sesso? SI NO

Sono dotati di anti -WC? SI NO

Sono dotati di acqua corrente, mezzi detergenti e asciugamani? SI NO

Sono dotati di comandi di erogazione dell'acqua non manuali? SI NO

Sono dotati di una finestra di almeno 0,4 mq di superficie? SI NO

In alternativa sono forniti di ventilazione artificiale continua (almeno 5 ricambi/ora)? SI NO

Spogliatoi

Sono presenti spogliatoi con sufficiente aerazione ed illuminazione naturali?

SI NO

Sono convenientemente arredati (sedili e armadietti personali)? SI NO

Sono separati per sesso? SI NO

IGIENE E SICUREZZA DEI LOCALI DI LAVORO

CUCINE

Sono stati realizzati impianti di aspirazione localizzata per gli inquinamenti aerodispersi sui punti di cottura e sulle friggitrici? SI NO

Si è verificato che la capacità aspirazione di questi impianti sia sufficiente? SI NO

Si è verificata l' idoneità delle condizioni microclimatiche (umidità, temperatura, velocità dell'aria)durante la preparazione dei cibi e le operazioni di lavaggio ? SI NO

Si è verificato che l'organizzazione del lavoro in cucina non renda più facili le ustioni (es. piastre calde scoperte non adeguatamente segnalate)? SI NO

Si è provveduto a verificare che trattamenti antiparassitari nelle cucine non avvengano 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 NO

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 ? SI NO

Sono stati collegati i fornelli ed il forno all'impianto a gas con tubi di gomma IMQ-UNICIG, con indicata la data di scadenza? SI NO

I forni ed i fornelli sono dotati di un dispositivo di blocco automatico dell'erogazione del gas in caso di spegnimento della fiamma ? SI NO

i pavimenti sono in materiali antisdruciolevole? SI NO

i forni a microonde sono dotati di chiusura ermetica in buono stato? SI NO

ALTRI LOCALI DI LAVORO

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?

SI NO

Sono state predisposte zanzariere nel caso esse risultino necessarie nella zona di ubicazione? **SI** **NO**

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 **NO**

I lavoratori addetti alla raccolta delle lenzuola e alla pulizia delle camere dispongono di guanti monouso per la protezione dagli agenti biologici che possono essere presenti come contaminanti ? **SI** **NO**

Si è accertato che l'uso dei detergenti venga fatto sempre con protezione delle mani; che essi siano custoditi in luogo non accessibile ad estranei al servizio; che le sostanze chimiche più pericolose, come i composti a base di formaldeide, non siano utilizzate ?

SI **NO**

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

SI **NO**

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 ?

SI **NO**

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) ?

SI **NO**

BARRIERE ARCHITETTONICHE

Si sono fatti interventi per facilitare l'accesso all'albergo dei cittadini ed eventualmente di dipendenti che hanno handicap motori ? **SI** **NO**

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

SI **NO**

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

SI **NO**

IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E UMIDIFICAZIONE/ DEUMIDIFICAZIONE

E' previsto un sistema di depurazione dell'aria con filtri meccanici ed elettrostatici? **SI** **NO**

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)? **SI** **NO**

E' stata verificata almeno una volta all'anno con rilevazioni strumentali 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) ?

SI **NO**

L'impianto prevede l'utilizzo di aria di ricircolo? In che percentuale? **SI** **NO**

Si è verificata l'idoneità dei punti di prelievo dell'aria in termini quali-quantitativi? **SI** **NO**

SICUREZZA MACCHINE E DATI RELATIVI AGLI INFORTUNI

E' disponibile in azienda il Registro Infortuni ? **SI** **NO**

CUCINE

Si è controllato che gli utensili pericolosi abbiano le parti taglienti adeguatamente protette ?

SI **NO**

Si è in particolare controllata la protezione delle parti taglienti dei tritacarne e delle affettatrici ?

SI **NO**

Il personale addetto è stato addestrato convenientemente su come lavorare in sicurezza con queste macchine ?

SI **NO**

RISCHIO DA ELETTRICITA'

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

SI **NO**

Le apparecchiature elettriche sono tutte collegate all'impianto di messa a terra e all'interruttore magneto termico differenziale ? **SI** **NO**

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

SI **NO**

I dipendenti hanno ricevuto uno specifico addestramento sulle misure di prevenzione per il rischio elettricità per gli aspetti specifici di questa attività? **SI** **NO**

USCITE - 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? **SI** **NO**

In particolare sono agibili scale di emergenza? **SI** **NO**

Le uscite di sicurezza sono ben segnalate con luci di emergenza? **SI** **NO**

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

SI **NO**

I lavoratori dipendenti hanno ricevuto e ricevono costantemente una specifica informazione su come agire nelle emergenze? **SI** **NO**

PREVENZIONE INCENDI

Si sono resi disponibili estintori in numero sufficiente ed essi sono regolarmente sottoposti a verifiche?

SI **NO**

Si è provveduto a realizzare una corretta informazione circa l'uso degli estintori sia in termini di efficace utilizzo che di sicurezza nell'impiego? **SI** **NO**

MOVIMENTAZIONE MANUALE DI CARICHI

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 di altri materiali di peso notevole ?

SI NO

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 ?

SI NO

cfr appendice

LAVORO D'UFFICIO

Gli uffici dispongono di luce naturale sufficiente ? SI NO

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) ? SI NO

Sono disponibili in numero sufficiente sedie con posizione seduta regolabile in altezza e profondità ? SI NO

I tavoli da lavoro sono sufficientemente opachi e hanno aperture che permettano di sistemare comodamente le gambe ? SI NO

è garantita un'adeguata aerazione naturale o artificiale nei locali? SI NO

la climatizzazione è idonea per le stagioni calda e fredda? SI NO

LAVANDERIE

I pavimenti sono di materiali antiscivolo? SI NO

sono note le composizioni e le schede tossicologiche dei prodotti utilizzati (detergenti, sbiancanti, disinfettanti, ecc.) SI NO

si è verificata l'idoneità delle condizioni microclimatiche delle diverse stagioni? SI NO

è stata fatta una rilevazione del rumore nelle diverse condizioni di lavoro? SI NO

vi sono vibrazioni, prodotte dai macchinari, che interessano il pavimento o sono trasmesse ad altre strutture su cui operano dei lavoratori? SI NO

se vi sono impianti di laaggio a secco sono installate apposite cappe di aspirazione per i solventi clorurati? SI NO

gli addetti sono dotati dei mezzi di protezione idonei (grembiuli, guanti, ecc.)? SI NO

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

SI NO

STIRERIA

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

SI NO

si è verificata l'idoneità delle condizioni microclimatiche nelle diverse stagioni? SI NO

sono sufficienti i ricambi d'aria nel locale per asportare fumi e vapori? SI NO

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

SI NO

vi è illuminazione localizzata per il piano di stiratura? SI NO

ALTRE ATTIVITA'

Sono state valutate le esposizioni a rumori dei manutentori degli impianti dell'albergo (caldaista, idraulico, ecc.)? SI NO

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

SI NO

la zona garage è aerata a sufficienza? SI NO

se il garage è sotterraneo è chiaramente proibito l'accesso a mezzi che usano GPL? SI NO

APPENDICE

Il Decreto 626 fissa per i datori di lavoro l'obbligo di fare una valutazione anche della movimentazione manuale di carichi nella sua azienda e quello di adottare le misure organizzative necessarie per evitare, quando ciò sia possibile la movimentazione manuale stessa, mettendo a disposizione dei lavoratori mezzi appropriati. Quello che segue è un semplice questionario di "prima analisi del problema". Abbiamo pensato di presentarlo a questo punto perchè negli alberghi la movimentazione manuale dei carichi è stata "storicamente" un importante problema di rischio lavorativo e vale quindi la pena considerarla comunque nelle analisi per fini di prevenzione nelle aziende del comparto.

**QUESTIONARIO PER VALUTAZIONE DELLA MOVIMENTAZIONE
MANUALE DI CARICHI**

Mansione esaminata

1) Indicare il peso massimo del carico movimentato a mano:

Kg.

2) Determinare il peso medio dei carichi movimentati manualmente:

Kg.

3) In quale forma si presenta il carico? (ad es, sacco, tanica, cassa, scatola, pezzo rigido, asta, tavola, rullo, balla, ecc.)

.....

4) Indicare lunghezza (L), profondità (P), altezza (H) massima di carico:

L=P=.....h=.....

5) Indicare lunghezza (L), profondità (P), altezza (H) media del carico:

L=.....P=.....h=.....

6) Il carico è un contenitore che racchiude materiale mobile?

(si) quale

(no)

7) Il carico ha caratteristiche di instabilità? (è untuoso, è scivoloso, si flette, ondeggia, ecc.)

(si) perchè

(no)

8) E' possibile una presa manuale agevolata? (maniglia, cinghia, incavo, ecc)

(si) quale

(no)

9) Il carico, una volta appoggiato, necessita di essere tenuto in equilibrio?

(si) perchè

(no)

10) Indicare a che distanza dal tronco è necessario tenere o maneggiare il carico:

cm.....

11) Da quale altezza da terra vengono afferrati i carichi?

cm.....

12) Indicare per quanti cm, viene sollevato manualmente il carico:

cm.....

13) Indicare per quanti cm, viene abbassato manualmente il carico:

cm.....

14) Indicare per quanti metri viene trasportato manualmente il carico:

cm.....

15) Indicare se sono necessarie azioni di rotazione e/o inclinazione della schiena durante la movimentazione:

(si) rotazione (no)

(si) inclinazione (no)

16) Può il carico, per la sua struttura esterna (ad es. vetro) o per la sua consistenza (ad es. lamiera metallica) o per il suo contenuto (ad es. liquido) rappresentare un rischio aggiuntivo in caso d'urto?

(si) perchè

(no)

17) Durante le fasi di sollevamento , deposito, spinta, tiro, spostamento, esiste uno spazio libero attorno al lavoratore di circa 1,5 metri di raggio? (2 m.)

(si)

(no) perchè

18) Nella movimentazione vengono saliti o scesi pendii, scale, gradini, pedane, ecc.?

(si) quali(no)

19) Viene appoggiato il carico in qualche punto o piano di lavoro con caratteristiche di instabilità?

(si) quale(no)

20) Il tipo di terreno o pavimento in cui avviene la movimentazione presenta rischi di inciampo o scivolamento ? (esistenza di dislivelli, presenza di irregolarità, esposizione a pioggia, frequenza di svernamenti, ecc.)

mai () raramente ()
 saltuariamente () spesso ()
 motivo.....

21) La movimentazione manuale richiede in qualche momento una posizione instabile o di equilibrio precario del corpo? (ad es. il lavoratore sale scale, percorre passerelle, sta su piattaforma mobile, ecc.)

(si) perchè(no)

22) Indicare il grado di temperatura massimo e minimo presenti nei punti di movimentazione carichi:

T° max T° min.....

23) Quando la movimentazione non viene svolta all'aperto il grado di umidità nel locale di lavoro è influenzato da impianti di riscaldamento/refrigerazione o da attività ad umido?

(si) quali
 (no)

24) Quando la movimentazione non viene svolta all'aperto la circolazione dell'aria in ambiente è pari ad almeno 2 ricambi ora?

(si) (no)

25) Nel momento di massimo lavoro, indicare in minuti la frequenza di movimentazione dei carichi?

ogni minuti

26) Indicare in media ogni quanti minuti e per quante ore vengono movimentati carichi?

.....

27) Sono previsti tempi (pause) di riposo per gli addetti alla movimentazione dei carichi?

ognimovimentazioni.....minuti di pausa

28) E' il lavoratore stesso a gestire i tempi della movimentazione dei carichi?

(si) come.....
 (no)

29) La movimentazione avviene in un contesto di produzione in linea o in catena di montaggio?

(si) perchè
 (no)

30) E' stata fatta in base allo sforzo da compiere, una scelta del personale da adibire alla movimentazione manuale del carico?

(si) perchè
(no)

31) Nei punti di movimentazione manuale dei carichi lo sforzo fisico richiesto è affrontabile senza problemi da tutti i dipendenti o dai soli addetti a questa specifica mansione.

(si)
(no) perchè

32) padre di famiglia, l'imprenditore ritiene lo sforzo a cui sottopone gli addetti alla movimentazione dei carichi:

poco conto () accettabile ()
a volte importante ()

33) Un ragazzo o una ragazza di 18 anni può compiere a Vs. giudizio lo stesso sforzo fisico nella movimentazione manuale dei carichi?

(si) (no)

34) Ogni addetto alla movimentazione manuale di carichi è in possesso di adeguati dispositivi di protezione individuale?

(si) quali.....
(no)

35) Ad ogni addetto alla movimentazione di carichi sono state fornite istruzioni precise sulle corrette modalità di svolgimento della mansione?

(si) (no)

Se si, queste istruzioni sono state fornite:

verbalmente () per iscritto ()

tramite depliant/opuscolo illustrato ()

altro

36) E' stato svolto o è previsto un corso di formazione specifico per gli addetti alla movimentazione manuale dei carichi?

(si) (no)
se si, quante ore è durato o durerà il corso di formazione?
ore.....

ELENCO SITUAZIONI A RISCHIO INDIVIDUATE

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

PRIORITA' DI INTERVENTO

1. _____

2. _____

3. _____

