SAFETY FIRST, DAVVERO!

PICCOLA GUIDA ALLA SICUREZZA
PER I PREPOSTI DEL SETTORE HORECA

Formazione specifica di settore
a cura di EBT Provincia di Venezia

a cura di ROBERTO MONTAGNANI, MEDICO DEL LAVORO,VE
PIER MARIA JAGHER, INGEGNERE DELLA SICUREZZA,VE
GIORGIO FAVERO, AVVOCATO DEL FORO DI VENEZIA
BEPPE CERETTI, BIOLOGO ESPERTO IN FORMAZIONE,VE

Perché parlano così difficile? domandò una sera all'inglese.
"Affinché possano capire soltanto coloro ai quali spetta
la responsabilità di comprendere,"..
Paulo Coelho, L'alchimista, 1995

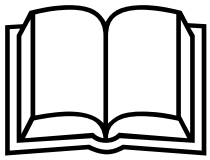
INDICE

I PERCHÉ DI QUESTO MATERIALE INFORMATIVO Pag.3

RELAZIONE INTRODUTTIVA Pag.4

I PREPOSTI NELLA PREVENZIONE AZIENDALE Pag.6

UNA CHECK LIST "HELPER" Pag.16



Alla stesura di questo documento ha contribuito il Gruppo Strutture Ricettive della Regione Toscana, i cui componenti sono : Dott. Paolo Giglioni, Dott.ssa Lorella Lorenzoni, Dott.ssa Marta Dei, Dott.ssa Doretta Tanzini, Dott. Luciano Bartali, Dott.ssa Susanna Vimercati, Dott. Leonardo Scattoni, Dott. Andrea Bonacci, Dott.ssa Stefania Santini, Dott.ssa Maria Aurelia Forti, Dott. ssa Maria Meniconi.

Hanno contribuito inoltre : ai testi l'Avv. ssa Sonia Rosolen,Vicenza ed il p.i. Sergio Maroli, esperto in sicurezza del lavoro,Venezia;
le vignette sono opera di Silvana Andreacchio, Venezia e Giuseppe Ceretti, Venezia;
l'immagine di copertina è di Marta Montagnani Orlando, La Spezia.

I PERCHÉ DI QUESTO MATERIALE INFORMATIVO

Questo opuscolo ha l'obiettivo di illustrare, in un modo che speriamo risulti semplice e chiaro, quali siano i principali compiti che debbono svolgere dei lavoratori con un importante ruolo nel campo della prevenzione aziendale: i preposti.

Prendiamo qui in considerazione le attività di lavoro e il ruolo dei preposti nel settore HORECA (HOtels REstaurants and CAtering), un settore molto importante nell'attività economica del nostro paese e che nel 2012 risultava occupare in Italia più di un milione di lavoratrici e lavoratori. In questo settore la sicurezza ed il benessere costituiscono sicuramente un impegno maggiore che non in altri settori, in quanto debbono essere garantiti, oltreché per i lavoratori addetti, spesso giovani ed alle prime esperienze di lavoro[1], anche per un numero rilevante di ospiti, clienti e visitatori.

Sulla base della vigente normativa e dell'Accordo Stato Regioni del dicembre 2011, i preposti di tutti i settori lavorativi devono ricevere una formazione specifica che vada ad aggiungersi a quella prevista per tutti i lavoratori; questo opuscolo non è sostitutivo del modulo formativo di otto ore previsto dall'Accordo Stato Regioni per i preposti [2] ed è inteso soprattutto come materiale di documentazione.

[1] Nei 27 paesi dell'Unione Europea la percentuale di lavoratori di età compresa tra 15-24 anni è del 21% Eurofond (2012)
http://csdle.lex.unict.it/Archive/LW/Data%20reports%20and%20studies/Reports%20and%20studies%20from%20EUROFOUND/20120503-070007_EUROFOUND_EIR_hotels_May_12pdf.pdf

[2] Gazzetta Ufficiale n. 8 dell'11.01.2012

RELAZIONE INTRODUTTIVA

La legislazione e la normativa vigenti in materia di Sicurezza ed Igiene sul Lavoro, per quanto concerne l'individuazione e l'interpretazione del combinato disposto del suo dettato ai fini degli adeguamenti da assolvere, pur se all'apparenza semplificata alla luce del nuovo Testo Unico sulla Sicurezza nei Luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e successive integrazioni e modifiche), in realtà è alquanto articolata e complessa.
E' importante, pertanto, che anche nel Settore HORECA, così come in ogni ambito aziendale, la sua linea gerarchica risulti coesa e protesa al recepimento di quanto derivante dalla normativa, in ragione della specificità dei ruoli e delle mansioni esercite e dell'utenza ospitata.

Questo Opuscolo, così come predisposto, costituisce un valido "strumento di lavoro" per i Preposti, cui è prevalentemente indirizzato, risultando utile guida agli stessi nell'attività di coordinamento di personale, sistemi e situazioni, a loro affidata.
Offre, altresì, riferimenti non indifferenti ai Datori di lavoro ed ai Dirigenti, onde orientare i propri criteri di scelta oculata dei Preposti e nel contempo agevolarne l'autonomo espletamento delle competenze.
E', inoltre, di estrema utilità ad indirizzare le maestranze tutte, sull'importanza del rispetto dei ruoli, della disciplina e della collaborazione che sono chiamati a prestare.

Nel contesto di siffatto modello di organizzazione aziendale, l'Opuscolo, in termini volutamente semplici, infatti, richiama alla stretta osservanza dei prevalenti adeguamenti normativi/ tecnici/organizzativi da recepirsi anche in ambito HORECA, che tutti i Soggetti aziendali sono chiamati a soddisfare, nell'ambito delle rispettive attribuzioni e competenze, interagendo in armonica simbiosi tra loro:
• puntualità e precisione nella Documentazione di Sicurezza interna alla Struttura: DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) comprensivo di PIEE (Piano Interno di Emergenza e di Evacuazione); raccolta SDS (Schede di Sicurezza) dei prodotti pericolosi impiegati; Manuals, Procedure Operative e Check-List, con programmi di Autoispezioni, ecc.;
• primari compiti degli: RSPP (Responsabili Servizio di Prevenzione e Protezione); ASPP (Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione); RLS (Rappresentanti

Lavoratori per la Sicurezza), MC (Medico Competente) ed Addetti alle Emergenze (sia di Primo Soccorso che di Pronto Intervento/Evacuazione);

• l'importanza, nei luoghi di lavoro, di appropriata e specifica "Cartellonistica" e Segnaletica di Sicurezza, nonché dei Presidi Sanitari, dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuali) e delle Attrezzature Antincendio e di Sicurezza adottati;

• attività di Informazione, Formazione ed Addestramento in materia di Sicurezza, indirizzata alle maestranze tutte, ai vari livelli di responsabilità e di specificità in ragione al ruolo ed alle competenze esercite. Nonché delle Prove di Emergenza simulata da attuarsi con periodicità.

L'Opuscolo, a tal fine è da intendersi altresì un valido "Sussidiario" propedeutico a supporto di ogni intervento di "didattica attiva", soprattutto "On the Job";

• la Check-List inserita nell'Opuscolo, così come adeguato alla realtà settoriale HORECA, costituisce un valido indirizzo a supporto di ogni necessaria prevista pianificazione dei programmi interni di "Autoispezioni", nonché un riferimento sullo "stato dell'arte" al quale attenersi.

Trattasi, pertanto, di un Opuscolo che, senza pretese di esaustività, offre gli opportuni indirizzi validi ai diversi Soggetti aziendali, per una dovuta sensibilizzazione ed informazione degli stessi indirizzata all'adozione di comportamenti conformi al rispetto della normativa vigente in materia di Sicurezza ed Igiene nei luoghi di lavoro con finalità di prevenzione e comunque minimizzazione del rischio in ambito HORECA, soprattutto di carattere incidentale/infortunistico.

Ciò anche al fine di evitare di incorrere, considerato il robusto impianto sanzionatorio della vigente legislazione e le precise sanzioni prescritte in ragione delle infrazioni commesse, in trasgressioni e/o reati, passibili di onerose contravvenzioni e severe condanne; nonché quale tutela e contenimento da esposizione a controversie o contenziosi con gli Enti di controllo preposti o a vertenze sindacali e/o, peggio ancora, azioni di carattere giudiziario che, oltretutto, qualora sottovalutate o incautamente gestite, possono comportare serie conseguenze giuridiche, anche penali e con onerose perdite economiche, oltre che di immagine.

(*) Avv. Giorgio Favero

(*) *Studio legale: via Bissolati, 5 - 30172 MESTRE (VE) – TEL. 041/982013 FAX 041/50.57.554E-MAIL: avv.giorgiofavero@gmail.com – PEC: giorgio.favero@venezia.pecavvocati.it*

I PREPOSTI E L' ORGANIZZAZIONE AZIENDALE DELLA PREVENZIONE

Le norme europee e la nostra normativa nazionale danno al datore di lavoro il compito organizzativo principale per garantire la sicurezza e la salute nel lavoro.

Compete al datore di lavoro valutare i rischi ordinari e le possibili situazioni di emergenza; egli deve pertanto provvedere all' elaborazione e al periodico aggiornamento di uno specifico documento aziendale, detto appunto documento di valutazione dei rischi (DVR), nel quale sono definite ed illustrate anche le misure di prevenzione / protezione necessarie per garantire la salute e la sicurezza.

Il datore di lavoro è anche a tutti gli effetti il primo responsabile delle attività di prevenzione/protezione e può avvalersi, nel sistema aziendale della prevenzione stabilito dalle norme europee e dal nostro ordinamento, del contributo di varie figure [il Responsabile e gli addetti del servizio di prevenzione protezione, il medico del lavoro (medico competente), il/i Rappresentante/i dei lavoratori per la sicurezza (RLS),gli addetti alle emergenze, i preposti ed i lavoratori stessi].

FIG.1 IL SISTEMA AZIENDALE DELLA PREVENZIONE DEFINITO DAL TESTO UNICO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORO [DLGS. N.81/2008 e successive modifiche integrazioni)

Il **Servizio di prevenzione e protezione** collabora con il datore di lavoro nell'effettuazione della valutazione dei rischi e nell' elaborazione del relativo documento; predispone le misure di sicurezza da adottare per eliminarli o ridurli; programma l'informazione e la formazione generale e specifica dei lavoratori; possiamo senz'altro dire che, quando è presente, questo servizio viene coinvolto su ogni questione concernente la sicurezza del lavoro in azienda.

Nelle piccole aziende il Servizio di Prevenzione e Protezione spesso non c'è, perché la legge dà la possibilità ai datori di lavoro delle piccole imprese di svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

I casi in cui è consentito lo svolgimento diretto da parte del datore di lavoro dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi sono questi:

1. Aziende artigiane e industriali	fino a 30 addetti
2. Aziende agricole e zootecniche	fino a 10 addetti
3. Aziende della pesca	fino a 20 addetti
4. Altre aziende	fino a 200 addetti

Nel settore HORECA il **Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione** (RSPP), quando questo incarico non è svolto dallo stesso datore di lavoro (cfr. sopra), è generalmente un consulente esterno; la sua nomina deve obbligatoriamente essere fatta dal datore di lavoro.

Il **Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)** è il portavoce dei lavoratori per la prevenzione; egli viene eletto o designato dai lavoratori (nel numero di 1 nelle aziende fino a 200 dipendenti e di 3 se i dipendenti sono da 201 ai 1000).

Nelle aziende in cui i lavoratori non hanno eletto un RLS, viene nominato dalle parti sociali, su base territoriale o di comparto produttivo, Il Rappresentante Territoriale dei Lavoratori per la sicurezza (RLST), che svolge la funzione di RLS per tutte le aziende del territorio o del comparto individuato.

Il **Medico Competente** viene nominato dal Datore di Lavoro quando vi è l'obbligo di "sorveglianza sanitaria (controllo sanitario periodico), per esempio in presenza di lavoratori addetti continuativamente al lavoro al videoterminale, se c'è lavoro notturno, se vi è frequente e ripetuto sollevamento manuale di pesi ecc.).

Egli effettua periodicamente delle visite mediche per escludere uno stato di salute precario, particolari malattie che possano rendere pericoloso per la salute il lavoro a cui gli operatori sono addetti o che pregiudichino la loro performance lavorativa.

Il medico competente deve collaborare con il datore di lavoro anche per la valutazione dei rischi (per i rischi relativi alla prevenzione delle malattie da lavoro:

lo stress, l'ergonomia, il lavoro al videoterminale, ecc.) e per l'organizzazione del primo soccorso in azienda.

Gli **Addetti al Primo Soccorso** devono essere nominati in ogni azienda; ricevono a carico del Datore di Lavoro la formazione prevista con appositi corsi teorico/pratici a cura di personale medico. Il lavoratore designato non può rifiutare la nomina se non per giustificato motivo. Gli addetti al primo soccorso sono coordinati dal medico competente; se il medico competente non è stato nominato, essi si avvalgono della consulenza di personale sanitario qualificato delle strutture pubbliche di emergenza e pronto soccorso. Anche gli **Addetti ai Servizi di Emergenza e Prevenzione Incendi** devono essere nominati in tutti i luoghi di lavoro; il percorso formativo di questi addetti è dimensionato in base al livello di rischio incendio definito dalla valutazione dei rischi lavorativi (basso – medio – elevato), con corsi effettuati a cura del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco o di personale specializzato; anche in questo caso gli addetti non possono rifiutare la designazione se non per giustificato motivo. Gli addetti all' emergenza-antincendio e gli addetti al primo soccorso, di cui va garantita la costante presenza nei luoghi di lavoro, sono in contatto sia con il datore di lavoro, che ha la responsabilità di organizzare la squadra di emergenza, che con il servizio di prevenzione e protezione.

Per i **preposti**, a differenza di quanto avviene per le altre figure della prevenzione in azienda, non vi è obbligo di legge che venga fatta una nomina formale; per essi vale una designazione di fatto, conseguente allo svolgimento di un ruolo importante (come può essere quello di caporeparto, responsabile di un settore/ dipartimento produttivo, capoarea, capo servizio ecc. così, come definiti dall'organigramma/mansionario riportato nel DVR. Sostanzialmente i preposti sono dei lavoratori che hanno il compito di coordinare altri lavoratori a loro subordinati; essi sono impegnati nella prevenzione con un ruolo che è soprattutto di controllo e di vigilanza e che si estende anche alla verifica delle condizioni di sicurezza e alla segnalazione di eventi/situazioni che configurino condizioni di pericolo. Nelle piccole aziende non ci sono sempre preposti, perché non c'è sempre un'articolazione in settori/dipartimenti/ reparti ed è spesso il datore di lavoro stesso a svolgere, direttamente o tramite consulenti esterni della cui collaborazione si avvale, l'incarico di supervisore-preposto alla salute e alla sicurezza del lavoro; in tali casi l'intera responsabilità sulla vigilanza del rispetto delle norme di sicurezza da parte dei lavoratori ricadrà sui datori di lavoro.

Dove ci sono regolarmente molti ospiti e clienti, come nella realtà alberghiera, la designazione dei preposti alla sicurezza trova una sua ragione, per la necessità di

dovere garantire con continuità la supervisione di molte differenti possibili situazioni di rischio, cosa che consulenti esterni, non presenti con continuità, non possono fare.
Particolarmente importante è il ruolo dei preposti nelle realtà lavorative "multi impresa", dove società esterne garantiscono una serie di servizi e vengono così a trovarsi ad operare insieme contemporaneamente dipendenti di varie aziende/società e le necessità di coordinamento in ragione del regime di promiscuità sono conseguentemente maggiori; bisogna però stare attenti perché, se vi è ingerenza nell'attività dei lavoratori delle imprese in appalto, questi ultimi diventano di fatto dipendenti del committente con tutte le relative responsabilità nei loro confronti.
La partecipazione dei lavoratori/lavoratrici è importante per ottenere un progresso reale nella prevenzione. I lavoratori devono conoscere bene, oltre ai loro diritti, anche i loro doveri riguardo alla sicurezza ed essere messi in grado di rispettarli; quindi è necessario che essi abbiano una chiara consapevolezza dei loro rischi lavorativi e di quali siano le misure necessarie per eliminarli o almeno contenerli.
La formazione è un punto cruciale, ma è altrettanto importante che, una volta completato il primo percorso formativo, i lavoratori siano addestrati a seguire le regole di sicurezza che la loro azienda ha adottato.

LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Sulla base di quanto stabilito dal combinato disposto degli artt. 19 e 37 del Testo Unico di salute sicurezza sul lavoro, i preposti devono essere in grado di riconoscere e valutare i fattori di rischio [3] ed individuare le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione per poter, in particolare, sovraintendere e vigilare sull'osservanza da parte dei lavoratori degli obblighi di legge e delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza nel lavoro e di uso dei DPI, anche al fine di non incorrere nell' applicazione delle contravvenzioni previste dall'art. 56 d.lgs. 81/2008 e non essere soggetti a responsabilità penali per delitti di lesioni colpose e omicidio colposo in caso di infortunio. Un procedimento essenziale per conoscere i rischi per la salute e la sicurezza presenti nelle diverse aziende è la valutazione dei rischi. L'obbligo di provvedere a questa valutazione è assegnato dalla

[3] Si intendono con questo termine tutti i possibili determinanti chimici, fisici, biologici, psicologici, di un evento sfavorevole per la salute; è oggi noto che la grande maggioranza delle malattie e degli incidenti con danno alla persona non sono determinati da una sola causa. Nell'analisi degli eventi negativi per la salute e la sicurezza (malori e infortuni) è spesso riconoscibile l'azione di più fattori di rischio

Direttiva Quadro Europea 391 del 1989 (recepita dall'Italia con il decreto legislativo 626/94, cui ha fatto seguito il"Testo Unico", DLgs. n. 81 /2008 ") ai datori di lavoro; in forza dell' art. 17/81 il datore di lavoro non può delegare la valutazione di tutti i rischi e la conseguente elaborazione del relativo documento.

Lo scopo per il quale si fa la valutazione dei rischi è quello di poter stabilire quali misure di prevenzione e protezione siano necessarie per poter lavorare in sicurezza (Conoscere per prevenire).

PICCOLO GLOSSARIO

ESPOSIZIONE LAVORATIVA : è la condizione per cui uno o più lavoratori vengono a trovarsi a contatto con fattori di rischio (agenti chimici, fisici, biologici, condizioni stressanti) presenti nel luogo di lavoro.

FATTORI DI RISCHIO : si intendono con questo termine tutti i possibili determinanti, chimici, fisici, biologici, psicologici, di un evento sfavorevole per la salute; è oggi noto che la grande maggioranza delle malattie e degli incidenti con danno alla persona non sono determinati da una sola causa; nell'analisi dei fatti è spesso riconoscibile l'azione di più fattori di rischio; in un determinato evento, alcuni fattori di rischio sono di grande rilievo (determinanti maggiori), altri hanno meno rilevanza (determinanti minori).

VALUTAZIONE DEL RISCHIO: e' un processo di analisi e/o di rilevazioni ambientali e biologiche (sulle persone) , attraverso il quale si dà "un peso ai rischi", cioè li si quantifica . Presuppone uno sforzo di riflessione , collettivo, da parte dei soggetti che operano in azienda, per valutare le caratteristiche dell'attività di lavoro e individuarne pregi e difetti in materia di prevenzione dei danni da causa lavorativa

In sintesi il rischio lavorativo è dato dalla probabilità di subire danni psicofisici a seguito dell'esposizione lavorativa. A questo proposto è in uso presso i nostri servizi di prevenzione nei luoghi di lavoro un'utile formula fondata sull'esperienza : Rischio = [Frequenza (degli eventi)x Magnitudo(grandezza del rischio) / Formazione].

La formazione riduce il Rischio.

Poiché, pressoché in ogni comparto, gli ambienti di lavoro non sono facili da studiare e valutare quanto a rischi per la salute e la sicurezza, la valutazione dei rischi non è mai nella pratica un compito a cui i datori di lavoro provvedono da soli: li aiutano i responsabili dei servizi di prevenzione e protezione, tecnici aziendali, consulenti, esperti delle associazioni di categoria e talora contribuiscono anche le osservazioni / indicazioni dei lavoratori e/o dei loro rappresentanti (RLS).

La normativa non stabilisce un metodo da adottare per effettuare la valutazione dei rischi, ma sono disponibili autorevoli linee guida a cui poter fare riferimento, come la "Guida alla valutazione dei rischi " della Commissione EU[4] .

Presupposto fondamentale per poter effettuare una valida analisi dei rischi è l'accurata analisi del ciclo lavorativo; bisogna infatti considerare tutte le attività di lavoro che vengono svolte, le mansioni presenti, l'organizzazione degli orari di lavoro, in sintesi si richiede un'accurata ricostruzione del ciclo lavorativo.

[4] https://osha.europa.eu/en/topics/riskassessment/guidance.pdf ; le note che seguono fanno riferimento a questa Guida

La valutazione dei rischi pertanto richiede necessariamente per ogni ambiente di lavoro una serie di azioni, successive e conseguenti tra loro, che dovranno prevedere:

- l'identificazione dei fattori di rischio presenti nel ciclo lavorativo;
- l'individuazione delle possibili esposizioni[5] in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, sia per quanto attiene alla sicurezza che per la salute e l'individuazione dei lavoratori esposti;
- la stima dell'entità dei rischi connessi con le situazioni di esposizione individuate.

La valutazione dei rischi deve essere integrata dal piano di emergenza ed evacuazione, cioè da un piano di valutazione e definizione delle misure di intervento per i possibili eventi straordinari che improvvisamente alterino le condizioni di salute e sicurezza (è questa una definizione "accreditata" dell'emergenza).

I risultati della valutazione dei rischi devono sempre essere riportati in un documento (DVR, Documento di Valutazione dei Rischi), che viene aggiornato quando cambiamenti del ciclo lavorativo e/o delle esposizioni lavorative lo rendono necessario; il piano di emergenza ed evacuazione è contenuto nel documento di valutazione dei rischi.

Il processo di valutazione porta, per ogni ambiente o posto di lavoro considerato, ad uno di questi due risultati:

- presenza di esposizione a rischi lavorativi controllata entro i limiti di accettabilità;
- presenza di rischi elevati.

Nel primo caso la situazione deve essere mantenuta sotto controllo periodico con azioni di verifica adeguate e con misure organizzative e procedurali che possano sostituire quelle tecniche non realizzabili o "ragionevolmente" non attuabili.

Nel secondo caso si dovranno attuare i necessari interventi di prevenzione e protezione stabilendo in proposito anche una lista di priorità.

---

[5] **CFR. MINIGLOSSARIO**

GLI INFORTUNI E GLI INCIDENTI

Sono molti i fattori di rischio , gli aspetti organizzativi, culturali ecc. che concorrono a determinare gli infortuni lavorativi Un'efficace prevenzione può richiedere misure tecniche, come protezioni alle macchine, presidi anti caduta , la scelta di prodotti chimici meno pericolosi, lo sfasamento orario /spaziale di attività lavorative la cui concomitanza comporterebbe l'aumento del rischio di infortuni, l' impiego di idonei mezzi di protezione individuale ecc. Lo studio e l'analisi statistica degli infortuni sono un efficace strumento integrativo della valutazione dei rischi e concorrono a realizzarne il periodico aggiornamento.

Un elemento aggiuntivo dell' analisi degli infortuni , risultato di notevole utilità a fini preventivi in molte realtà lavorative, anche in questo settore, è l'analisi degli incidenti[6], cioè degli eventi dai quali non sono derivate lesioni a operatori od ospiti, ma che comunque hanno comportato danni materiali e/o turbativa del normale procedere dell'attività di servizio. Tenendo sotto osservazione anche i "fatti minori", senza danno alle persone e applicando misure correttive adeguate, si possono prevenire infortuni gravi: per esempio "scoprire", a seguito di una caduta in piano di un lavoratore o di un ospite, che non hanno riportato lesioni, che una determinata area di lavoro presenta un rischio aggravato di scivolamento, potrà prevenire una frattura di femore. Questo tipo di frattura è una conseguenza infrequente, ma non rara degli scivolamenti e degli inciampi.

LA COMUNICAZIONE

Per relazionarsi positivamente con le persone con le quali si trova a lavorare, il preposto deve avere molta pazienza e capacità di persuasione, per poter far si, con richiami, spiegazioni e quant'altro serva, che le norme e le regole di prevenzione siano effettivamente rispettate.

---

[6] ***infortunio***: evento negativo improvviso che provoca lesioni a persone, ospiti o personale dipendente
incidente evento che interrompe il regolare procedere delle attività pianificate e la potenzialità di provocare danni alle persone e o alle cose anche se non è avvenuto un infortunio (Inail Mod 0T/24)

Saper comunicare richiede anche una buona capacità di ascoltare e di adattare il proprio linguaggio al contesto operativo nel quale ci si trova; si pensi ad es. ai lavoratori neoassunti, ai lavoratori stranieri ecc.; ci vorrà quindi una buona flessibilità nel modo di comunicare.

LA BUONA COMUNICAZIONE IN AMBIENTE DI LAVORO

(dal sito dell'HEALTH SAFETY EXECUTIVE HSE Ispettorato del Lavoro Inglese, con modifiche http://www.hse.gov.uk/managing/delivering/key-actions/key-actions-in-supervising-health-and-safety.htm)

-Mostrare interesse e se possibile entusiasmo
-Se l'italiano non è la lingua madre dei destinatari, utilizzare modalità comunicative "di apertura alla comunicazione"(ad es. saluto nella lingua dei lavoratori stranieri)
-Semplicità del messaggio, parole frasi semplici facilmente comprensibili
-Dare sempre alle persone una possibilità di interlocuzione,debbono sempre poter dire la loro ….
- Non mostrare mai fretta , al contrario, al più possibile, calma e tranquillità
-Alcune persone potrebbero avere bisogno di maggiori spiegazioni
-Pertinenza: quanto viene presentato, suggerito, proposto deve avere a che fare con il ruolo svolto
-Un chiaro obiettivo della comunicazione è sempre l'adeguatezza del messaggio alle caratteristiche socioculturali dei destinatari

CHE COSA DEBBONO FARE I PREPOSTI

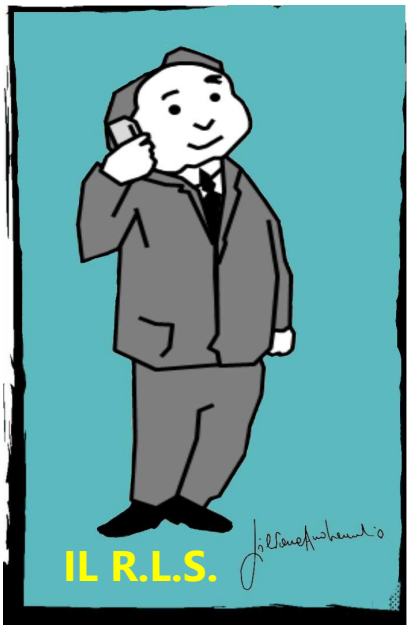
La supervisione sulle condizioni di salute, sicurezza e benessere è il principale compito assegnato dalla normativa vigente ai preposti.

Nel settore HORECA i preposti sono i capi area o capi reparto: i responsabili delle manutenzioni, le governanti, gli chef, i responsabili delle piscine ecc..

Essi debbono verificare che le attività di lavoro, svolte dai lavoratori per i quali hanno responsabilità e gli ambienti di lavoro in cui queste attività si svolgono, abbiano piena conformità alle regole di sicurezza imposte dalla legge e dagli organi dirigenti aziendali.

Così come essi stessi per il loro ruolo organizzativo sono chiamati a verificare che la qualità del lavoro dei loro subordinati sia valida dal punto di vista dell'efficacia/ efficienza del lavoro stesso, essi sono anche chiamati a verificarne lo svolgimento in sicurezza per sé e per gli altri.
Insieme con il compito di controllare, viene, come conseguenza logica, anche quello di esigere con i propri interventi il rispetto delle regole e segnalare i casi di non ottemperanza e gli adeguamenti possibili.
Non essendo il preposto né un dirigente, né un tecnico, non compete a lui il ruolo principale per quanto riguarda gli eventuali interventi di ripristino della conformità alle norme.
Se non è stata stabilita una modalità organizzativa diversa, i preposti avranno l'incarico di informare con le loro segnalazioni i loro superiori diretti.
La responsabilità di atti formali, come lettere di richiamo o provvedimenti disciplinari, sarà del datore di lavoro e/o di dirigenti aziendali.
Il ruolo di controllo peraltro non si deve limitare a quanto fanno i lavoratori dipendenti dell'azienda/ente/società per cui il preposto presta servizio, ma deve rivolgersi anche a tutte le altre persone, dipendenti di imprese di appalto, lavoratori autonomi ecc. che a vario titolo svolgono la loro attività nel contesto lavorativo dell'albergo, del ristorante ecc.
Quindi saranno sottoposti alla supervisione dei preposti anche i lavoratori di tutte le società terziste che a vario titolo prestano servizio nell'albergo e/o ristorante e anche, per quel che fanno tutti questi lavoratori, sarà necessario per il preposto esercitare il diritto-dovere di intervenire in caso di emergenza e segnalare ai suoi dirigenti tutto ciò che costituisca un problema con possibili conseguenze negative sulla sicurezza ed il benessere nei luoghi di lavoro per i quali hanno responsabilità.
Non solo i lavoratori, ma anche gli ospiti, visitatori ecc., fanno parte del "campo di controllo" dei preposti: se i loro comportamenti, oppure le macchine, attrezzature, veicoli ecc., di loro possesso, mettono in pregiudizio la sicurezza, il preposto dovrà intervenire prontamente in caso di urgenza e fare le necessarie segnalazioni ai suoi dirigenti aziendali.
Poiché nel nostro sistema normativo in ogni azienda/ente/società è il datore di lavoro il primo responsabile della sicurezza, sarà lui a dover nel caso agire; il preposto, anche per quanto riguarda gli operatori delle società terze, quando questo risulti necessario, presenterà le sue osservazioni/contestazioni/richieste di modifica dei

comportamenti di sicurezza ecc. ai responsabili della propria azienda, senza interferire nella struttura organizzativa delle società esterne.



Un'altra cosa importante: i preposti dovranno sempre dare l'esempio: quindi dovranno essere loro i primi a rispettare le leggi e la regolamentazione aziendale.

CHI DEVE AIUTARE I PREPOSTI A SVOLGERE BENE IL LORO INCARICO

Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza -lui stesso come i preposti un "non tecnico" impegnato nella prevenzione- è un interlocutore privilegiato con cui il preposto deve avere un rapporto di collaborazione costante.

Ulteriori apporti debbono venire ai preposti, per quanto riguarda specificamente gli aspetti tecnici, dal Servizio di Prevenzione e Protezione. Molti alberghi, ristoranti, campeggi ecc. si avvalgono per il servizio di prevenzione e protezione principalmente di personale esterno, ma questo non deve rendere la collaborazione tra preposti e servizio di prevenzione e protezione più difficile da gestire e la tecnologia (Whatsup, Skype etc.) può aiutare molto ….

Lo stesso vale per il medico competente : per le tematiche di benessere/salute con cui possono avere a che fare i preposti, il medico del lavoro aziendale deve essere un valido riferimento.

LA NOSTRA CHECK LIST

Le liste di controllo (checklist) sono uno strumento semplice per poter controllare le situazioni/condizioni lavorative attraverso un'attività di sopralluoghi/verifiche che richiede poco tempo e può quindi ripetersi sistematicamente senza appesantire il lavoro.

L'obiettivo che l'utilizzo delle checklist persegue è essenzialmente quello di assicurare che le condizioni di sicurezza siano non solo realizzate, ma anche mantenute efficaci nel tempo; quindi che per esempio le vie di uscita siano sempre libere, i sistemi di allarme ben funzionanti, i cartelli/segnali di sicurezza siano al loro posto ecc..

Nel nostro Paese c'è una lunga tradizione per quanto riguarda l'utilizzo di checklist nel campo della salute e della sicurezza del lavoro.

Una delle più recenti è la checklist INAIL, che gli attori della prevenzione aziendali, datori di lavoro, medici competenti , responsabili dei servizi di prevenzione e protezione, ma anche stakeholders interni (capi reparto capi area, Responsabili di Dipartimento etc.) utilizzano per la valutazione dello stress lavorativo.

L'esperienze condotte attestano che questo è uno strumento che può essere utilizzato con buoni risultati anche da non tecnici; molte checklist possono essere alla portata di tutti gli operatori, quale che sia il loro ruolo nell'organizzazione aziendale e la loro condivisione può essere un modo di accrescere la partecipazione personale di tutti alle attività di prevenzione.

Possono quindi essere impiegate anche come strumento di formazione sul campo (training on the job), secondo le modalità di apprendimento previste per la valorizzazione delle risorse umane e in ottemperanza agli obblighi formativi che per tutti i lavoratori sono stati disposti dallo Accordo Stato Regioni del dicembre 2011. La checklist che qui di seguito presentiamo ha come riferimento altre predisposte in passato (dal Dipartimento di prevenzione della Asl di Venezia e da Ispesl [7], dalla Asl n. 7 di Siena Zona Valdichiana .)

Essa vuol soprattutto essere utile per tenere in evidenza i punti critici per l'attività di controllo ; per poterla usare con efficacia bisognerà sempre adattarla al contesto specifico della propria attività.

Nella prima parte i punti critici sono distinti secondo una ripartizione per aree di lavoro;la seconda parte prende in considerazione alcuni aspetti generali particolarmente rilevanti, da considerare con attenzione in tutti gli ambienti lavorativi: la sicurezza elettrica, la prevenzione incendi ed inoltre alcuni aspetti generali (qualità dell'aria, accessibilità ecc.).

7

http://www.safetynet.it/j/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=68&limit=20&limitstart=0&order=date&dir=ASC&Itemid=6&lang=it SaFETY Check Ispesl 2006

PARTE PRIMA

REPARTI LAVORATIVI

RECEPTION HALL

In questo reparto vi è una particolare necessità di attenzione per l'ergonomia e per le condizioni di comfort, ad es. per il microclima invernale.

Dal punto di vista delle necessità di controllo vi è in particolare un problema di security perché questa è la porta d'ingresso e come tale deve essere particolarmente presidiata per evitare che si verifichino situazioni critiche (intrusioni, comportamenti pericolosi di ospiti, visitatori ecc.) che possano mettere a repentaglio la corretta gestione delle attività di lavoro.

Un rischio che naturalmente deve essere tenuto sempre presente è quello costituito dalla movimentazione manuale dei bagagli: approfondire gli aspetti di sicurezza che riguardano la prevenzione dei disturbi muscolo scheletrici e degli infortuni è compito dei medici del lavoro e dei tecnici della sicurezza del lavoro; i preposti contribuiscono evidenziando situazioni anomale in cui il carico di lavoro nella movimentazione di bagagli e i pesi trasportati possano essere pericolosi per la salute e debbano quindi essere posti sotto l'osservazione dei tecnici .

☐ Non ci sono attività di lavoro pericolose o oggetti potenzialmente pericolosi nelle aree di accesso o nella hall SI ☐ NO _☐

☐ La segnalazione dei nomi e dei numeri di telefono delle persone addette al primo soccorso ed alla prevenzioni incendi è al suo posto in bacheca SI ☐ NO _☐

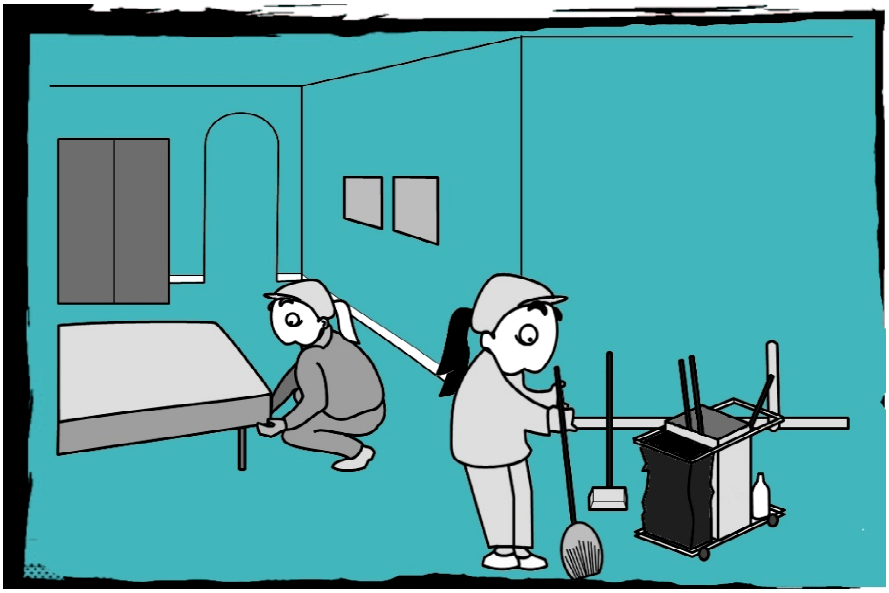
☐ La segnalazione dei nomi e dei numeri di telefono delle persone della squadra di emergenza è al suo posto in bacheca SI ☐ NO _☐

☐ Non c'è stata nessuna modifica nelle aree di accesso o nella hall che determini rischi aggiuntivi per la sicurezza SI ☐ NO _☐

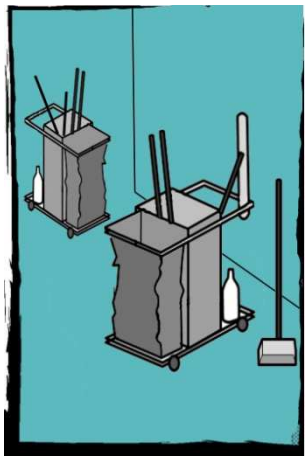
☐ Non ci sono persone la cui presenza non sia stata segnalata; non ci sono persone con comportamento visibilmente alterato. Nessun segno di vandalismo; niente di sospetto per quanto riguarda la security SI ☐ NO _☐

☐ Calzature di sicurezza che devono essere indossate e non lo sono nell'area … movimentazione dei bagagli con carrelli o a mano

LAVORO AI PIANI



Per quanto riguarda la medicina del lavoro, questo reparto è importante per la prevenzione dei disturbi muscolo scheletrici correlati al lavoro; per le attività di controllo, è in particolare da verificare che i prodotti chimici utilizzati siano correttamente utilizzati e custoditi e che non vi siano quindi condizioni di possibile esposizione, sia per quanto riguarda gli operatori addetti che per ospiti o visitatori.



Per le condizioni di sicurezza, un aspetto importante, che rientra nell'ambito dei controlli dei preposti, è l'assenza di ostacoli (carrelli,arredi da spostare ecc.) nei percorsi dei corridoi dei piani (prevenzione urti, inciampi ecc.)

☐ Corridoi e passaggi liberi da ostacoli. Pavimenti senza disconnessioni, nessun carrello che ostacoli i passaggi SI ☐ NO _☐

☐ L'illuminazione è adeguata in tutte le aree dove possono passare persone

SI ☐ NO _☐

☐ Le vie di fuga, le uscite e le zone attorno alle installazioni di sicurezza sono mantenute libere SI ☐ NO _☐

☐ Prodotti per le pulizie: tutti i prodotti chimici sono contenuti nelle confezioni originali, etichette ok SI ☐ NO _☐

☐ Non ci sono sversamenti o perdite dalle confezioni dei prodotti SI ☐ NO _☐

☐ I luoghi in cui essi sono conservati sono lontani da alte temperature o fonti di calore SI ☐ NO _☐

☐ Sono disponibili le schede di sicurezza di tutti i prodotti SI ☐ NO _☐

☐ Nessuno mangia, beve o fuma nei luoghi dove sono utilizzati o conservati i prodotti chimici SI ☐ NO _☐

☐ I lavori rumorosi (uso degli aspirapolvere ecc.) vengono fatti solo in orari adatti

SI ☐ NO _☐

☐ Scale: non si fanno lavori in altezza con scale se queste non sono state dichiarate idonee dal Servizio Prevenzione Protezione SI ☐ NO _☐

☐ Nei bagni non sono depositati prodotti per le pulizie o attrezzature SI ☐ NO _☐

☐ Non c'è utilizzo di apparecchiature non fornite dall'albergo/società (ad es. piastre elettriche, caffettiere elettriche) SI ☐ NO _☐

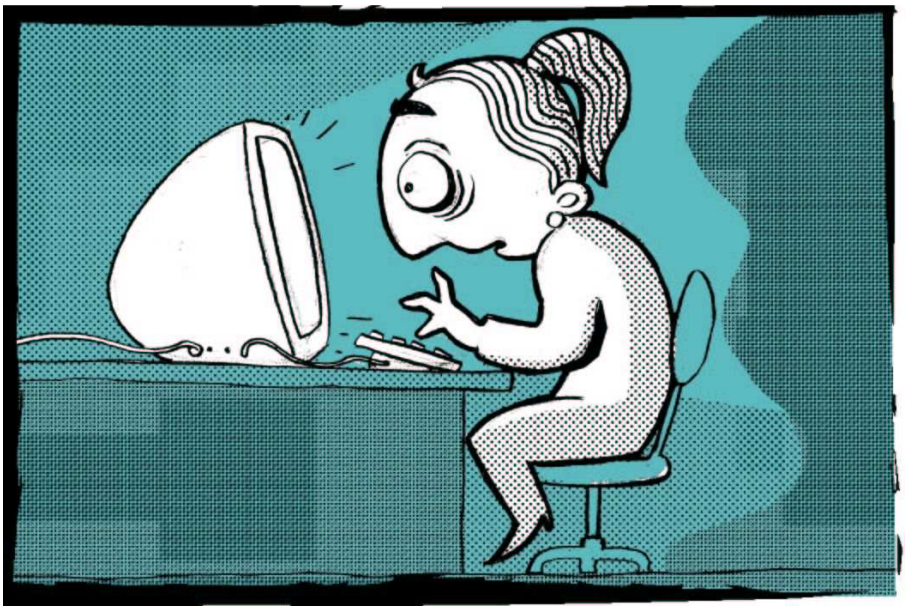
☐ Guanti protettivi sono indossati nell'area di uso/manipolazione di prodotti chimici/detersivi per la pulizia/sanificazione dei locali SI ☐ NO _☐

☐ Vengono seguite le procedure definite per la raccolta dei rifiuti in camera per abbattere il rischio di tagli o punture SI ☐ NO _☐

☐ I quadri sinottici di concentrazione e rilevamento allarmi antincendio nelle stanze e nelle sale sono ben visibili e funzionanti SI ☐ NO _☐

☐ Cartelli, segnali e dispositivi di sicurezza e/o pronto intervento sono ben visibili e si trovano nel posto ad essi assegnato SI ☐ NO _☐

AMMINISTRAZIONE BACK OFFICE



Negli uffici le condizioni di illuminazione, microclima, livello sonoro, sedili, tavoli ed

altre attrezzature di lavoro debbono essere sempre idonei per un corretto svolgimento delle attività previste. E'anche importante evitare l'accavallarsi di più attività non collegate in ambienti di lavoro ristretti, per evitare il sovraccarico mentale degli operatori addetti , che può preludere allo stress lavorativo. Attenzione anche ad un altro sovraccarico.. quello elettrico delle ciabatte!

☐ Utilizzo "improprio" di sedie o dei ripiani delle scaffalature per lavori in altezza

SI ☐ NO _☐

☐ Molte spine collegate ad una sola presa di corrente, attraverso prese multiple, del tipo "triple" e "ciabatte" SI ☐ NO _☐

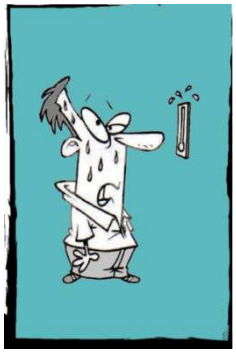
☐ Cavi di alimentazione che attraversano i locali di lavoro SI ☐ NO _☐

☐ Eccessivo abbagliamento in aree dove si utilizzano personal computer SI ☐ NO _☐

☐ Congestione: concomitanza di attività tra loro negativamente interferenti

SI ☐ NO _☐

SPA FITNESS



Nella Spa e nell'area fitness è importante in particolare che le condizioni microclimatiche siano sempre adeguate ,che non vi siano attrezzature in cattivo stato di manutenzione e che i passaggi e le vie d'uscita siano sempre liberi.

Gli operatori addetti in alcune giornate possono aver un impegno fisico rilevante ed è quindi importante che possano disporre di regolari pause.

SPA

☐ Le lampade sono tutte ben funzionanti e senza segni di danneggiamento

SI ☐ NO _☐

☐ Non c'è abbagliamento da luce solare o da fonti luminose artificiali

SI ☐ NO _☐

☐ Le vie di accesso e le sale della spa sono pavimentate regolarmente senza disconnessioni e con mantenimento del livello di protezione antiscivolo

SI ☐ NO _☐

☐ Temperatura e clorazione delle vasche di idromassaggio sono in ordine

SI ☐ NO _☐

☐ Esiste un programma per il controllo, la disinfezione e la pulizia periodica delle attrezzature per idromassaggio SI ☐ NO

☐ Il soffitto delle sale è in buono stato di connessione in tutti i punti

SI ☐ NO _☐

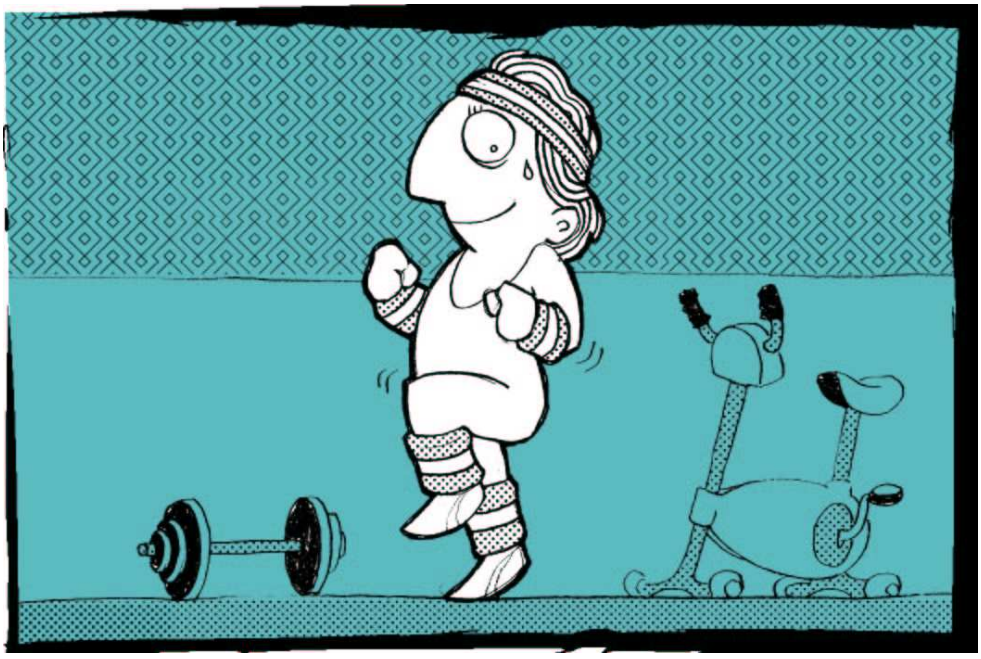
☐ La temperatura e l'umidità ambientale sono percepiti come idonei SI ☐ NO _☐

☐ Nella sala filtri e pompe non ci sono perdite d'acqua SI ☐ NO _☐

☐ Non si percepisce la presenza di composti del cloro nell'aria ambiente, né si registrano effetti irritativi per gli occhi e le vie respiratorie SI ☐ NO _☐

☐ Esiste un programma di pulizia e disinfezione periodica dei filtri degli impianti di areazione e/o condizionamento

FITNESS



☐ Vengono fatte ispezioni giornaliere degli attrezzi per verificare che siano sicuri ed in buono stato di manutenzione SI ☐ NO _☐

☐ I pesi e gli altri attrezzi in uso vengono riposti in maniera corretta SI ☐ NO _☐

☐ Le macchine non sono disposte troppo vicine fra di loro, si passa agevolmente SI ☐ NO _☐

☐ Le macchine con parti sporgenti sono lontane dal passaggio principale fra le attrezzature stesse SI ☐ NO _☐

☐ Microclima idoneo SI ☐ NO _☐

☐ Gli operatori usufruiscono di pause regolari SI ☐ NO _☐

PISCINA

La piscina è un' area critica, sia per quanto riguarda gli infortuni che per i possibili

effetti tossici di sostanze chimiche, nel caso di eventi incidentali. Ai preposti può essere affidato il compito di verificare che non ci siano "deviazioni" dagli standard di sicurezza (ad es. provvedendo al controllo del ph, controllo del cloro libero e del cloro attivo). Un altro aspetto da considerare è che non ci sia un 'eccessiva esposizione alla radiazione solare; per questo aspetto, per la prevenzione, provvedono le indicazioni dei tecnici.

☐ Non c' è presenza di acqua nelle zone di calpestio lungo i bordi della vasca

SI ☐ NO _☐

☐ Non si percepisce la presenza di composti del cloro nell'aria ambiente, né si registrano effetti irritativi per gli occhi e le vie respiratorie SI ☐ NO _☐

☐ I salvagente di emergenza sono in loco ed è operativo il soccorso per persone in difficoltà nelle vasche SI ☐ NO _☐

☐ Presso le vasche è sempre mantenuta un’area libera di superficie sufficiente a permettere eventuali interventi di soccorso e rianimazione SI ☐ NO _☐

☐ L’accesso alle vasche è controllato, nessun bambino non accompagnato

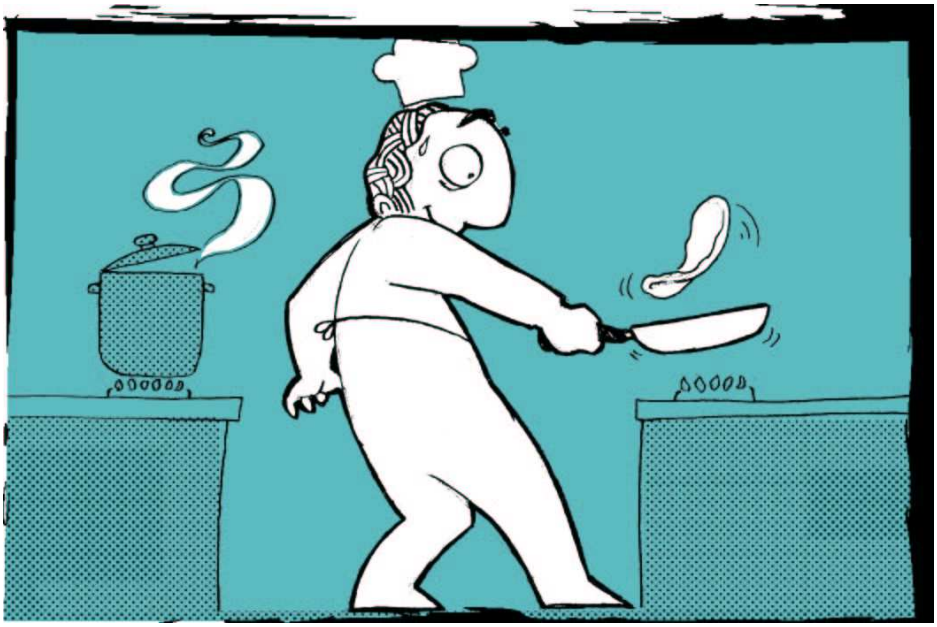
SI ☐ NO _☐

☐ Sono disponibili occhiali a maschera per protezione da sostanze chimiche che devono essere utilizzati nel travaso/manipolazione di prodotti chimici, per esempio per il dosaggio del cloro S I ☐ NO _☐

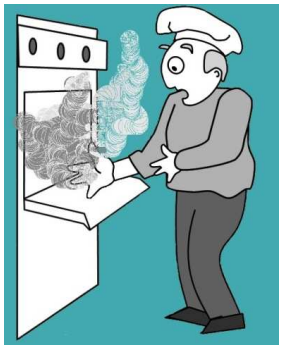
☐ Sono disponibili guanti protettivi che vengono indossati nell’area di uso/manipolazione di prodotti chimici/detersivi per la pulizia/sanificazione della piscina S I ☐ NO _☐

☐ Esiste un programma di pulizia e disinfezione periodica dei filtri nelle vasche

CUCINA, BAR, SALE RISTORANTI fin qui



La cucina è un ambiente lavorativo critico perché c'è da prendere in considerazione



non soltanto il controllo del rischio infortunistico (ferite, ustioni ecc.), ma anche la prevenzione dello stress termico (alte temperature insieme con alta umidità) ed il controllo degli inquinanti chimici che possono essere prodotti dalla cottura dei cibi.

Comfort acustico e microclimatico ed efficace tempestivo approntamento delle misure di primo soccorso per i casi di ostruzione respiratoria da cause meccaniche (pacche interscapolari e manovra di Heimlich) sono ulteriori aspetti da considerare. I preposti possono ben vigilare sull'idoneità delle condizioni microclimatiche e sul comfort acustico.

☐ Apparecchi, spine e cavi in buone condizioni SI ☐ NO _☐

☐ I prodotti chimici per le pulizie sono conservati nei loro contenitori in armadio chiuso SI ☐ NO _☐

☐ Tutti i macchinari sono spenti e scollegati durante la pulizia, la manutenzione e le riparazioni SI ☐ NO _☐

☐ Se sono in corso interventi di manutenzione sui forni si avverte di questo con un cartello SI ☐ NO _☐

☐ Ai forni stanno solo le persone che sono state autorizzate SI ☐ NO _☐

☐ In caso di malfunzionamenti ai forni, alle attrezzature, agli impianti ecc. non si tenta di risolvere il problema da soli ma si avvisa il RSPP o il datore di lavoro

SI ☐ NO _☐

☐ In cucina il sistema di ventilazione è efficiente e nessuno si lamenta del troppo caldo SI ☐ NO _☐

☐ Le cappe di aspirazione sui forni sono pulite, funzionano bene e non si avvertono odori SI ☐ NO _☐

☐ La porta del montacarichi viene tenuta chiusa quando non si movimentano alimenti SI ☐ NO _☐

☐ I contenitori con cibi caldi non sono mai troppo pieni SI ☐ NO _☐

☐ I passaggi per il servizio ai tavoli sono sempre liberi, senza ostacoli di nessun genere SI ☐ NO _☐

☐ Le bombole di gas sono in posizione verticale e sono bloccate con catenelle SI ☐ NO _☐

☐ Sono indossate calzature di sicurezza quando si trasportano pesi quali cassette di prodotti alimentari, bottiglie di acqua minerale ecc. SI ☐ NO _☐

☐ Sono regolarmente utilizzati guanti antitaglio per la lavorazione delle carni

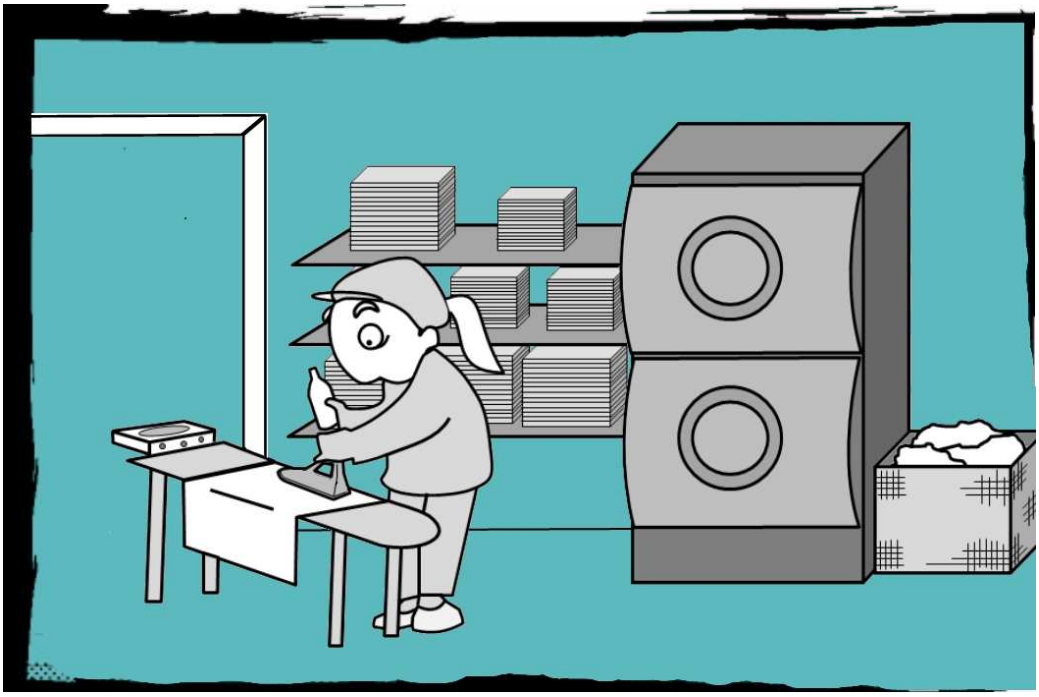
SI ☐ NO _☐

☐ In tutta la pavimentazione della cucina sono mantenute le proprietà antiscivolo

SI ☐ NO _☐

☐ I cartelli, i segnali e i dispositivi di sicurezza e/o pronto intervento sono ben visibili e al posto loro assegnato SI ☐ NO _☐

LAVANDERIA STIRERIA



In questi locali sono aspetti importanti della prevenzione un' areazione naturale sufficiente e il mantenimento di adeguate condizioni microclimatiche; non debbono esserci esalazioni dai prodotti chimici utilizzati per il lavaggio, né formazione di muffe alle pareti o temperature/livelli di umidità percepiti come troppo elevati.

☐ Non ci sono indumenti tendaggi od altri materiali, destinati al lavaggio, fuori dalla gli appositi contenitori impermeabili SI ☐ NO _☐

☐ Tutti i contenitori riportano chiara indicazione del loro reale contenuto

SI ☐ NO _☐

☐ I percorsi per i carrelli sono liberi e senza disconnessioni SI ☐ NO _☐

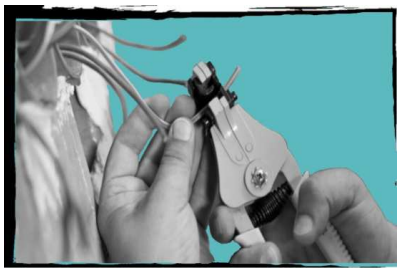
☐ Non ci sono a terra cartoni che possano favorire lo scivolamento SI ☐ NO _☐

☐ Non ci sono segni "macroscopici" di malfunzionamento dei boiler (rumore, perdita di vapore ecc.) SI ☐ NO _☐

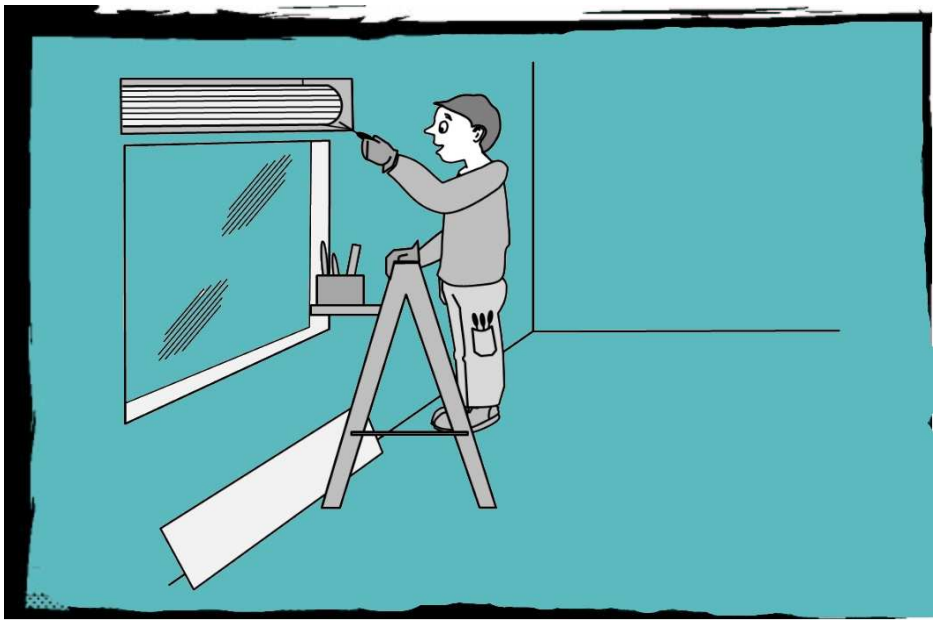
☐ La temperatura e l'umidità dei locali sono comprese nell'ambito di valori considerati accettabili SI ☐ NO _☐

PROMEMORIA PARTE SECONDA ORGANIZZAZIONE E MANUTENZIONE

Questa parte prende in considerazione aspetti generali di rilievo per la tutela della salute e la sicurezza in tutti i reparti; riguardano la gestione e le procedure di manutenzione.



N.B. I manutentori fanno regolarmente parte della squadra di emergenza e sono un riferimento importante per la gestione della sicurezza degli impianti e delle apparecchiature; in tutti i casi in cui i preposti hanno dubbi circa la sicurezza di impianti e macchine, collegamenti elettrici prevenzione incendi ecc., essi costituiscono un contatto importante per la risoluzione dei dubbi e un rapido collegamento, quando il caso lo richieda, con il Servizio di Prevenzione e Protezione.



SICUREZZA ELETTRICA E ANTINCENDIO

☐ Le installazioni elettriche sono in buone condizioni, non ci sono componenti elettrici non completamente integri (conduttori con isolamento deteriorato, prese o spine lesionate, ecc.) SI ☐ NO _☐

☐ Gli apparecchi elettrici e gli interruttori mal funzionanti sono messi subito fuori uso e rimossi immediatamente SI ☐ NO _☐

☐ Nessuna riparazione o intervento "fai da te" (in particolare spine, adattatori, prese multiple, prolunghe) SI ☐ NO _☐

☐ Non sono impiegati senza autorizzazione apparecchi elettrici in locali umidi (ad es. i bagni) SI ☐ NO _☐

☐ Vengono segnalate prontamente al Servizio di Prevenzione e Protezione tutte le situazioni anomale (es. senso di scossa nel toccare un'apparecchiatura, scoppiettii provenienti da componenti elettrici, odore di bruciato proveniente dall'interno di un'apparecchiatura, nonché eventuali cattive condizioni manutentive di impianti o apparecchiature) SI ☐ NO _☐

☐ Non vi sono apparecchiature elettriche sotto tensione anche quando non sono utilizzate (salvo che non siano progettate per essere permanentemente in servizio) SI ☐ NO _☐

☐ Le vie di fuga e le uscite di emergenza sono libere e ben segnalate SI ☐ NO _☐

☐ Gli estintori sono presenti nelle posizioni segnalate SI ☐ NO _☐

☐ Nessun deposito di materiali infiammabili né fiamme libere nei luoghi di lavoro SI ☐ NO _☐

☐ Non ci sono cumuli di rifiuti, carta od altro materiale combustibile SI ☐ NO _☐

☐ Sono disponibili scale portatili, indicate come idonee dal Servizio di Prevenzione e Protezione, ed esse vengono utilizzate ogni volta che ciò risulta necessario SI ☐ NO _☐

ALTRI ASPETTI ORGANIZZATIVI

☐ Non vi è ostruzione delle aperture di ventilazione o di apparecchi di riscaldamento SI ☐ NO _☐

☐ Sono disponibili i manuali di istruzioni ed uso e le certificazioni di conformità delle macchine SI ☐ NO _☐

☐ Il controllo dei filtri degli impianti di condizionamento è regolarmente effettuato con la periodicità stabilita SI ☐ NO _☐

☐ Il prelievo di campioni d'acqua per la ricerca della legionella è regolarmente effettuato con la periodicità stabilità SI ☐ NO _☐

☐ Sono regolarmente attuati i programmi dì ispezione, pulizia, disincrostazione e disinfezione periodica dei serbatoi e dei filtri dell’acqua (compresi quelli dei sistemi anti incendio), dei rompi getto dei rubinetti, docce e diffusori SI ☐ NO _☐

☐ L’acqua utilizzata nei circuiti per fontane decorative è regolarmente disinfettata SI ☐ NO _☐

☐ C'è un registro dove sono documentati gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto idrico e di condizionamento dell'aria SI ☐ NO _☐

☐ E' rispettata la regola degli ambienti comuni sempre "smoke-free" SI ☐ NO _☐

☐ I servizi igienici sono mantenuti puliti; sono utilizzati sapone liquido, asciugamani di carta e/o asciugamani elettrici; no asciugamani di stoffa SI ☐ NO _☐

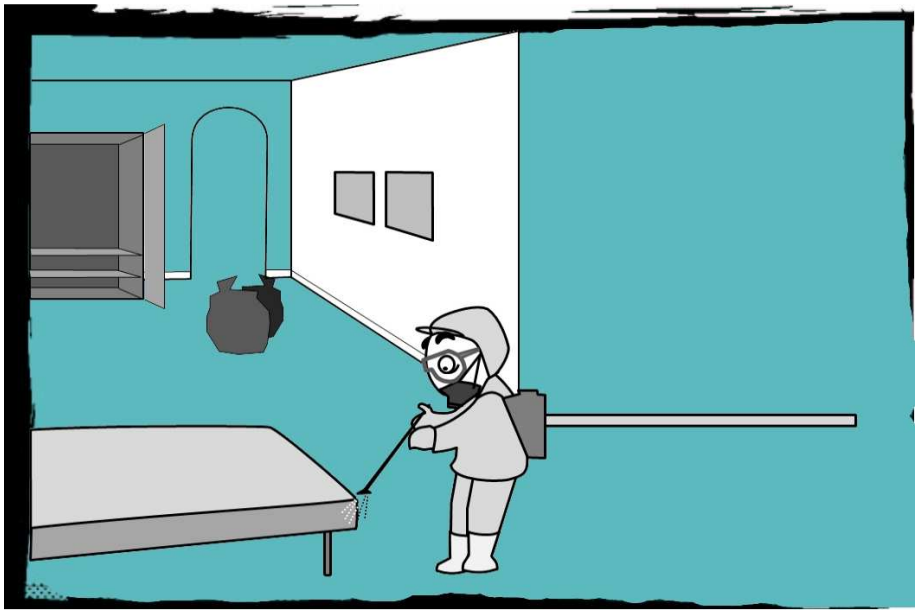
☐ Segnaletica di Sicurezza: ogni segnale è ben visibile SI ☐ NO _☐

☐ Le condizioni psicofisiche dei lavoratori permettono loro di svolgere correttamente la loro mansione (cfr. anche fondato sospetto per alcol e droghe) SI ☐ NO _☐

☐ Non c'è tensione, non ci sono conflitti fra lavoratori o fra superiori e subordinati SI ☐ NO _☐

☐ Protezioni acustiche (cuffie/inserti auricolari) vengono impiegate nel lavoro di manutenzione/controllo di impianti/attrezzature rumorose e per la gestione dei parchi SI ☐ NO _☐

DISINFESTAZIONE



Per un confort ottimale dei clienti e dei lavoratori, deve essere anche controllata e mantenuta a bassi livelli la presenza di specie moleste (zanzare ed altri insetti pungitori), specialmente se sono presenti zone verdi o parchi.

☐ Le zanzariere alle finestre delle cucine e dei depositi delle derrate alimentari sono integre SI ☐ NO _☐

☐ Nelle zone adibite a deposito di viveri le scaffalature sono disposte lontane dai muri, per favorire l'ispezione e gli interventi previsti nel piano HACCP SI ☐ NO _☐

☐ Le confezioni di alimenti sono immediatamente tolte dai contenitori di cartone e ordinatamente disposte sui piani delle scaffalature della zona adibita a deposito viveri, SI ☐ NO _☐

☐ Il punto di raccolta differenziata dei rifiuti si trova distante dai locali di preparazione dei cibi SI ☐ NO _☐

☐ I contenitori dei rifiuti sono sempre ben chiusi SI ☐ NO _☐

☐ Nelle aree verdi non ci sono ristagni d'acqua che possano favorire il proliferare di zanzare SI ☐ NO _☐

☐ La Ditta che si occupa della disinfestazione ha fornito le schede di sicurezza dei prodotti che intende utilizzare SI ☐ NO _☐

☐ Esiste un registro deve vengono annotati gli interventi di monitoraggio e/o di disinfestazione- derattizzazione e i prodotti impiegati SI ☐ NO _☐

CIMICI DEI LETTI

☐ Viene eseguito se programmato il controllo visivo per le cimici ad ogni cambio di arredo dei letti e delle lenzuola (presenza di macchie fecali, cimici vive ecc.)
SI ☐ NO _☐

☐ Su richiesta dell'ospite, sono disponibili sacchetti di plastica a tenuta per riporre i vestiti negli armadi? SI ☐ NO _☐

☐ E' regolarmente praticata la disinfestazione periodica, a rotazione, delle stanze quando prevista ? SI ☐ NO _☐

PRIMO SOCCORSO

☐ Sono presenti almeno 2 addetti di primo soccorso (APS) per turno SI ☐ NO _☐

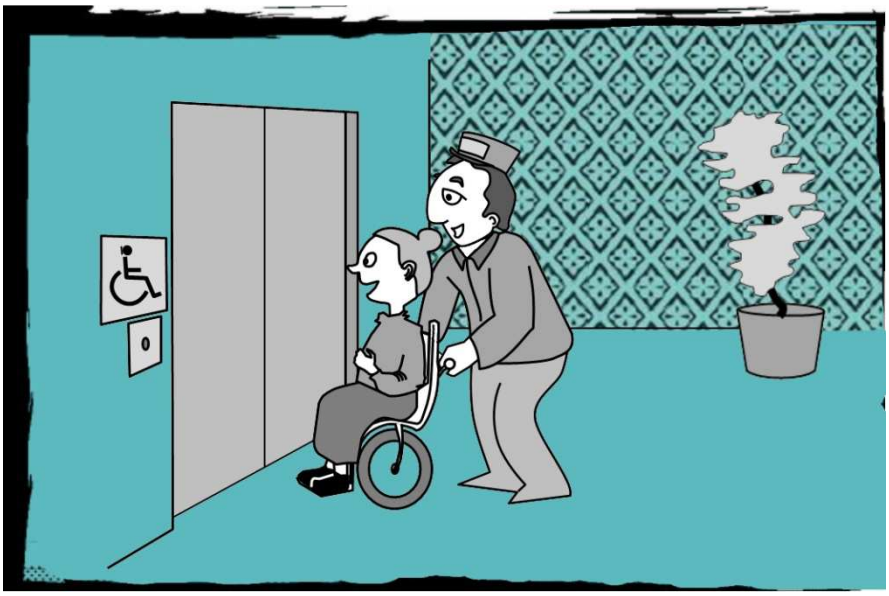
☐ Gli APS portano cartellini identificativi SI ☐ NO

☐ Nei punti segnalati sulla mappa dei locali sono effettivamente presenti le cassette di primo soccorso SI ☐ NO _☐

☐ Sono presenti e debitamente compilati i registri dei consumi e delle scadenze dei prodotti in dotazione nelle cassette di primo soccorso SI ☐ NO _☐

☐ Se in dotazione, il DAE è in funzione e ci sono i previsti registri di manutenzione ordinaria e straordinaria, debitamente compilati SI ☐ NO _☐

HANDICAP



Nel valutare la accessibilità, fruibilità e sicurezza che le strutture alberghiere offrono ai fini della ospitalità di soggetti disabili, dobbiamo considerare l'abbattimento delle barriere architettoniche, l' accessibilità dei luoghi, l' agibilità dei servizi igienici ecc.

☐ Percorso tutto accessibile dall' entrata accessibile fino al salone principale
e alla Lobby SI ☐ NO _☐

☐ Gli i ascensori i bagni aperti al pubblico sono tutti accessibili SI ☐ NO _☐

☐ Gli spazi di manovra che ci sono intorno agli edifici e negli interni consentono una facile movimentazione per le carrozzine SI ☐ NO _☐

☐ E' ben organizzato l'accesso alle piscine dei soggetti con disabilità; se le condizioni operative lo richiedono è possibile impegnare un accompagnatore SI ☐ NO _☐

☐ Ai piani e nei luoghi comuni esistono toilette attrezzate per disabili