

l'impianto idraulico deve erogare acqua fredda e calda e devono essere forniti i detergenti e i mezzi per asciugarsi. I locali vanno tenuti puliti.

Accessi

le scale di accesso e di comunicazione degli uffici, devono essere correttamente dimensionate, e dotate di parapetto o di corrimano se comprese tra due muri.

le pedate dei gradini devono essere antisdrucchiolevoli. Le scale vanno mantenute sgombre da ostacoli.

è opportuno corredare gli accessi di idoneo zerbino o griglia per la pulizia delle suole.

Passaggi

I corridoi e i passaggi in genere devono essere liberi da ostacoli ed avere sempre un livello di illuminamento sufficiente; eventuali dislivelli o riduzioni in altezza devono essere segnalati e non devono ridurre a meno di mt. 2 il vano utile percorribile.

Fattori ambientali

La temperatura e l'umidità dei locali devono essere mantenuti entro i limiti del benessere. Nel caso che l'aerazione naturale non sia sufficiente, bisogna adottare un adeguato impianto di aerazione forzata.

L'impianto di climatizzazione deve essere orientato in maniera tale da non provocare correnti d'aria fastidiose ai posti di lavoro.

In generale non vengono svolte attività rumorose all'interno degli uffici; peraltro è sempre necessario verificare il livello di esposizione personale al rumore dei lavoratori in base al D.Lgs. 81/08. Per eventuali chiarimenti consultare la scheda bibliografica di riferimento n. 12 relativa al rischio rumore.

ARREDI

Sedie

Le sedie devono essere ergonomicamente valide. I sedili fissi devono essere stabili, i sedili mobili devono avere cinque razze, i comandi per le regolazioni d'altezza e lombari devono essere facilmente raggiungibili. In base alle necessità dei lavoratori, il datore di lavoro provvederà a fornire apposito poggiatesta.

Tavoli

Tavoli e scrivanie non devono presentare spigoli vivi e devono avere una superficie opaca.

Armadi

La collocazione degli armadi deve essere tale da consentire l'apertura degli sportelli in modo agevole e sicuro; inoltre ad ante aperte non devono ostruire i passaggi. Le ante scorrevoli su guide devono avere idonei attacchi di sicurezza che ne impediscano il distacco. Gli sportelli ruotanti su asse orizzontale devono essere muniti di maniglie e di un sistema di blocco in posizione aperta.

Scaffali

Gli scaffali devono essere ben fissati e vanno rese note le portate dei singoli ripiani.

L'utilizzo degli scaffali deve risultare agevole e sicuro anche riguardo l'impiego di eventuali accessori (scale, sgabelli, ecc.).

Per ulteriori chiarimenti consultare la scheda bibliografica di riferimento n. 2.3.3 scaffali.

Passaggi

I corridoi di passaggio tra gli arredi devono essere liberi da ostacoli ed avere una larghezza minima di 80 cm.

ILLUMINAZIONE

Bisogna garantire una sufficiente visibilità adottando un sistema di luce naturale od artificiale.

Verificare l'efficienza dei mezzi di illuminazione artificiale e delle vetrate illuminanti mantenendoli in buone condizioni di pulizia.

Integrare se necessario con sistemi di illuminazione localizzata i singoli posti di lavoro.

Verificare le condizioni dell'impianto di illuminazione. Adeguarlo se necessario. L'installazione, le eventuali trasformazioni, gli adeguamenti e gli ampliamenti e comunque devono essere affidati ad un elettricista abilitato che ne rilascia la dichiarazione di conformità.

Richiedere all'installatore la "dichiarazione di conformità".

nei luoghi, locali, ambienti di lavoro, vie di transito e di accesso l'illuminazione artificiale deve essere adeguata per intensità e colore alle norme della buona tecnica (per gli uffici in genere da 150 a 250 lux).

Una illuminazione di emergenza, ove richiesta, deve essere prevista in corrispondenza delle uscite di sicurezza, negli incroci dei corridoi, nei pianerottoli per illuminare le scale, dove cambia il livello del pavimento l'intensità dell'illuminazione di sicurezza deve essere adeguata per intensità con valori medi di 5 lux.

Verificare che il materiale elettrico di illuminazione installato o acquistato abbia il marchio di qualità.

PREVENZIONE INCENDI

Negli uffici dove sono presenti più di 100 persone è necessario avere il certificato di prevenzione incendi (CPI) rilasciato dai VVFF.

Sostituire dove possibile gli elementi di arredo facilmente infiammabili, con altri costituiti da materiale ignifugo; per i tendaggi e la moquette è necessario possedere la certificazione comprovante le caratteristiche di autoestinguenza.

Occorre designare i componenti del servizio di prevenzione incendi e gestione dell'emergenza interno dell'azienda, provvedendo ad una loro adeguata formazione ai compiti assegnatigli.

Gli obblighi di legge prevedono la redazione di un piano di emergenza in caso di incendio che indichi le vie di fughe, le uscite di emergenza, punti di raccolta del personale, i mezzi di estinzione e le procedure per la chiamata dei servizi esterni (VVFF).

I locali devono essere provvisti della necessaria attrezzatura antincendio per fronteggiare la prima emergenza. Un'adeguata segnaletica deve supportare i mezzi antincendio a disposizione ed indicare le vie di fuga.

Il personale impiegato deve essere formato sulle misure predisposte e sul comportamento da tenere in caso di incendio a cui deve seguire un'esercitazione pratica di evacuazione, ripetuta periodicamente a distanza non superiore ad 1 anno.

Il datore di lavoro organizza inoltre i necessari rapporti con i servizi pubblici di emergenza.

MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI

In generale la movimentazione dei carichi deve essere effettuata in forma ausiliata (carrelli), al fine di ridurre al minimo gli sforzi fisici. Qualora vi siano attività che presuppongano una movimentazione manuale dei carichi occorre coordinare il lavoro in maniera tale da non costituire rischio per gli addetti. Gli addetti a tali operazioni dovranno essere formati sull'attività che dovranno svolgere e ove del caso essere sottoposti a sorveglianza sanitaria.

PRONTO SOCCORSO

E' necessario predisporre i presidi sanitari di primo intervento e designare una persona incaricata al primo soccorso; inoltre nel locale destinato ad ospitare presidi sanitari è opportuno esporre i numeri telefonici dei servizi esterni di soccorso.

Lavori in cucina

Attività contemplata

Trattasi di attività che prevede la preparazione e cottura dei cibi da servire successivamente nella sala ristorante.

Attrezzature utilizzate

Nello svolgimento dell'attività lavorativa si prevede l'utilizzo delle seguenti attrezzature:

- Coltelleria
- Affettatrice
- Cristalleria
- Cucina
- Frigorifero
- Lavastoviglie
- Abbattitore
- Macchina per caffè espresso
- Posateria

Sostanze pericolose

Nello svolgimento dell'attività lavorativa si prevede l'esposizione alle seguenti Sostanze Pericolose

- Detergenti
- Polveri
- Fumi e vapori

Pericoli evidenziati dall'analisi

Elettrocuzione
Inalazione di polveri e fibre
Getti e schizzi
Punture, tagli e abrasioni
Postura
Allergeni
Calore, fiamme, esplosione
Ribaltamento Improbabile

Misure di prevenzione e protezione e istruzioni per gli addetti

Oltre alle misure generali di prevenzione e protezione nei confronti dei singoli Rischi individuati e riportati nella sezione specifica della relazione introduttiva, i lavoratori addetti dovranno attenersi alle seguenti istruzioni ed osservare le sottoriportate misure di prevenzione e protezione:

Generale

- Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate
- Attenersi alle istruzioni riportate nella allegata scheda PROCEDURE D'EMERGENZA
- Il libretto d'uso e manutenzione delle macchine sarà tenuto a disposizione di tutti i lavoratori ed in particolare di quelli deputati ad eseguire gli interventi manutentivi

- Assicurarsi che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente)
- Prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc. (es. servendosi di agenzie di collocamento)
- Si provvederà preventivamente alla valutazione dei rischi, qualora vengano adoperate le attrezzature in disuso, attualmente in deposito
- Utilizzare contenitori idonei per la conservazione di alimenti nel frigorifero
- Informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti
- Effettuare periodica manutenzione, con controllo dei tubi ed eventuale loro sostituzione, in caso di usura
- Urti, colpi, impatti e compressioni
- Rimuovere gli spigoli e arrotondare i bordi; porre delle protezioni agli orli
- Punture, tagli ed abrasioni
- Durante l'uso dei coltelli, controllare frequentemente lo stato del manico
- Posizionare la cristalleria in maniera opportuna
- Posizionare e conservare gli oggetti da posateria in maniera opportuna

Elettrocuzione

- Assicurarsi dell'integrità del forno a microonde in tutte le sue parti, soprattutto per i collegamenti elettrici
- Assicurarsi che l'impianto elettrico e di terra sia a norma e che le attrezzature elettriche utilizzate siano in buono stato di conservazione e collegate all'impianto di terra, se non dotate di doppio isolamento
- Assicurarsi periodicamente dell'integrità dell'elettrodomestico, soprattutto per i cavi di alimentazione, i tubi per l'acqua e lo stato delle guarnizioni

Inalazione di polveri e fibre

- Provvedere ad una idonea ventilazione ambientale

Cesoiamento, stritolamento

- Segregare gli organi lavoratori pericolosi delle affettatrici
- Le affettatrici devono essere dotate di microinterruttori di sicurezza sul blocco affilatoio e sul carter paralama e di elsa di protezione sull'impugnatura del carrello portamerce
- Per il tritacarne a funzionamento elettrico attenersi alle disposizioni di cui alla Circolare Ministero Lavoro e Previdenza Sociale n.66 del 5.9.1979

Allergeni

- Scegliere prodotti detergenti con pH vicini al neutro
- Durante l'uso delle sostanze per la pulizia, adottare gli accorgimenti necessari per evitare il contatto con la pelle, con gli occhi o con altre parti del corpo
- Ogni sostanza deve essere opportunamente conservata in appositi contenitori
- Durante l'uso delle sostanze per la pulizia non devono essere consumati cibi e bevande
- Acquisire le schede di sicurezza delle sostanze utilizzate
- Nelle operazioni di pulizia, utilizzare le sostanze meno tossiche e meno volatili possibile

Calore, fiamme, esplosione

- Assicurarsi che le porte tagliafuoco, se presenti, siano funzionanti e siano mantenute sempre sgombrare
- In presenza di odori tipo gas, non accendere assolutamente luci o fiamme (accendini, fornelli, ecc.)
- Verificare la scadenza del Certificato Prevenzione Incendi (CPI) e/o del Nulla Osta Provvisorio (NOP)
- Predisporre mezzi di estinzione portatili o fissi ed effettuare le verifiche periodiche

Ustioni

- Tenere i bambini lontano dalle manopole, dai fornelli e dai liquidi e pentole bollenti

Microclima

- Le celle frigorifere devono avere la possibilità di essere aperte anche dall'interno
- Utilizzare calzature antiscivolo e giacconi imbottiti per i lavori nelle celle frigorifere

Dispositivi di protezione individuale obbligatori

I lavoratori addetti alla lavorazione dovranno utilizzare i seguenti D.P.I. con marcatura "CE" :

- Guanti Anticalore per cucina per l'utilizzo di forni
- Guanti in lattice usa e getta
- Calzature antidrucciolo e con suola antiscivolo, impermeabili, per prodotti alimentari.

Ristorazione

Attività contemplata

Trattasi di attività che prevede il servizio di distribuzione dei pasti ai clienti presenti nell'albergo e di tutto il personale dipendente

Attrezzature utilizzate

Nello svolgimento dell'attività lavorativa si prevede l'utilizzo delle seguenti attrezzature:

- Carrelli
- Posateria
- Forno a microonde

Nota: Per le attrezzature di lavoro sopra indicate, si farà riferimento alle schede specifiche, riportanti i relativi rischi, misure di prevenzione e dispositivi di protezione da indossare.

Pericoli evidenziati dall'analisi

- Elettrocuzione
- Inalazione di polveri e fibre
- Microclima
- Urti, colpi, impatti e compressioni
- Punture, tagli e abrasioni
- Postura
- Allergeni
- Calore, fiamme, esplosione

Misure di prevenzione e protezione, istruzioni per gli addetti

Oltre alle misure generali di prevenzione e protezione nei confronti dei singoli Rischi individuati e riportati nella sezione specifica della relazione introduttiva, i lavoratori addetti dovranno attenersi alle seguenti istruzioni ed osservare le sottoriportate misure di prevenzione e protezione:

Generale

- Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate
- Assicurarci che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente)
- Prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, ecc. (es. servendosi di agenzie di collocamento)
- Informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti
- Per effettuare ogni operazione indossare solo abiti adatti, nonché guanti e calzature idonei

Urti, colpi, impatti e compressioni

- Rimuovere gli spigoli e arrotondare i bordi; porre delle protezioni agli orli

Punture, tagli ed abrasioni

- Durante l'uso del coltello viene controllato frequentemente lo stato del manico
- Posizionare la cristalleria in maniera opportuna
- Posizionare e conservare gli oggetti da posateria in maniera opportuna

Elettrocuzione

- Assicurarsi che l'impianto elettrico e di terra sia a norma e che le attrezzature elettriche utilizzate siano in buono stato di conservazione e collegate all'impianto di terra, se non dotate di doppio isolamento
- Assicurarsi dell'integrità del forno a microonde, in tutte le sue parti, soprattutto per i collegamenti elettrici
- Assicurarsi periodicamente dell'integrità dell'elettrodomestico, soprattutto per i cavi di alimentazione

Inalazione di polveri e fibre

- Provvedere ad una idonea ventilazione ambientale

Allergeni

- Durante l'uso delle sostanze per la pulizia non devono essere consumati cibi e bevande
- Acquisire le schede di sicurezza delle sostanze utilizzate
- Nelle operazioni di pulizia, utilizzare solo sostanze non tossiche e meno volatili possibile

Calore, fiamme, esplosione

- Assicurarsi che le porte tagliafuoco, se presenti, siano funzionanti e siano mantenute sempre sgombrare
- Verificare la scadenza del Certificato Prevenzione Incendi (CPI) Predisporre mezzi di estinzione portatili o fissi ed effettuare le verifiche periodiche

Microclima

- Il locale ristorante dell'albergo deve avere una corretta disposizione di tavoli e sedili e deve essere ben illuminato, aerato, riscaldato in inverno

Dispositivi di protezione individuale obbligatori

I lavoratori addetti alla lavorazione dovranno utilizzare i seguenti D.P.I. con marcatura "CE" :

- Calzature alimentari con sottopiede anatomico e antiscivolo
- Guanti in lattice monouso in caso di manipolazione di sostanze alimentari

Pulizia locali e servizi igienici

Attività contemplata

Attività di pulizia dei locali e di sistemazione delle camere, svolta dalle diverse figure del personale addetto dell'albergo.

Attrezzature utilizzate

Nello svolgimento dell'attività lavorativa si prevede l'utilizzo delle seguenti attrezzature:

- Attrezzi manuali di uso comune
- Aspirapolvere
- Lavapavimenti
- Scala manuale

Sostanze Pericolose

Nello svolgimento dell'attività lavorativa si prevede l'esposizione alle seguenti sostanze pericolose

- Candeggianti con ipoclorito di sodio
- Detergenti

Nota: Per le attrezzature di lavoro, le sostanze sopra indicate, si farà riferimento alle schede specifiche, riportanti i relativi rischi, misure di prevenzione e dispositivi di protezione da indossare.

Pericoli evidenziati dall'analisi

- Scivolamenti, cadute a livello
- Caduta dall'alto
- Allergeni
- Elettrocuzione
- Infezioni
- Calore, fiamme, esplosione
- Punture, tagli e abrasioni

Misure di prevenzione e protezione, istruzioni per gli addetti

Oltre alle misure generali di prevenzione e protezione nei confronti dei singoli Rischi individuati e riportati nella sezione specifica della relazione introduttiva, i lavoratori addetti dovranno attenersi alle seguenti istruzioni ed osservare le sottoriportate misure di prevenzione e protezione:

Generale

- Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate

Caduta dall'alto

- I pioli della scala dovranno risultare incastrati nei montanti.
- La scala prevederà dispositivi antisdrucchiolevoli alle estremità inferiori dei due montanti.
- Quando la scala supera gli 8 metri verrà munita di rompitratta per ridurre la freccia di inflessione.

- Durante i lavori di pulizia in altezza utilizzare piattaforme a norma ed utilizzare calzature antidrucciolo
- Durante l'uso della scala la stessa presenta sempre minimo un montante sporgente di almeno un metro oltre il piano di accesso.
- Durante l'uso saltuario della scala la stessa viene trattenuta al piede da altra persona.

Elettrocuzione

- Assicurarci sull'integrità dei collegamenti elettrici dell'aspirapolvere
- Assicurarci dell'integrità degli attrezzi in tutte le loro parti, soprattutto per quelle elettriche
- Infezione da microorganismi
- Gli addetti alle pulizie devono essere vaccinati contro l'epatite B, la TBC ed il Tetano

Allergeni

- Durante l'uso di sostanze del tipo in esame devono essere adottati gli accorgimenti necessari per evitare il contatto con la pelle, con gli occhi o con altre parti del corpo
- Ogni sostanza del tipo in esame deve essere opportunamente conservata
- Durante l'uso di sostanze del tipo in esame non devono essere consumati cibi e bevande
- Prevedere idonea etichettatura delle sostanze chimiche o tossiche presenti
- Durante i lavori di pulizia attenersi alle schede tecniche dei prodotti in uso, mantenere le etichette, non usare contenitori inadeguati
- Per le pulizie utilizzare i prodotti meno nocivi e sostituire quelli maggiormente nocivi
- Adottare una scrupolosa igiene personale: abito da lavoro e pulizia frequente con le mani
- Nelle operazioni di pulizia utilizzare le sostanze meno tossiche e meno volatili possibili
- Scegliere prodotti detergenti con pH vicini al nostro
- Dotarsi sempre di DPI idonei nelle fasi di pulizia delle attrezzature

Ribaltamento

- Durante l'uso della scala la stessa viene vincolata con ganci all'estremità superiore o altri sistemi per evitare sbandamenti, slittamenti, rovesciamenti, ecc...

Dispositivi di protezione individuale obbligatori

I lavoratori addetti alla lavorazione dovranno utilizzare i seguenti D.P.I. con marcatura "CE" :

- Guanti in lattice in caso di manipolazione di sostanze irritanti
- Calzature con suola antiscivolo
- Mascherina Facciale Filtrante Antipolvere