

ROCCO VITALE

A B C

della **SICUREZZA** negli **ALBERGHI**

Manuale ad uso dei lavoratori

Informazione ai sensi
dell'art. 36 e dei Titoli II e III
del D.Lgs. 81/2008 e s.m.



 **EPC**
EDITORE

INTRODUZIONE	5
● Divieto di fumo.....	6
AMBIENTI DI LAVORO	7
● Cadute e scivolamenti.....	7
● Microclima.....	8
● Muffe.....	9
● Illuminazione insufficiente.....	10
RIORDINO AI PIANI	11
● Pulizie.....	11
● Fumo da sigarette.....	12
● Rischio biologico.....	13
RECEPTION	14
● Lavoro al computer.....	16
BAR E RISTORANTE	23
● Igiene dei luoghi di lavoro e delle attrezzature.....	23
● Igiene degli alimenti.....	24
● Igiene della persona e comportamento.....	26
● Cucine.....	28
HALL E SALE RIUNIONI	29
SICUREZZA ELETTRICA	32
● Rischio da ustioni.....	34



USO DELLE SCALE	35
MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	37
● Limiti di peso	37
● Rischi	38
● Norme generali di comportamento	39
● Oggetti che si possono muovere	42
PRIMO SOCCORSO	43
● Il primo soccorso agli infortunati	44
● Istruzioni per l'uso dei materiali contenuti nella cassetta	45
ANTINCENDIO	48
● Il triangolo del fuoco	49
● Gli agenti estinguenti	51
● Le attrezzature di estinzione incendi	52
● La prevenzione antincendio	53
● Rischio di incendio	54
EMERGENZE ED EVACUAZIONE	56
● Norme da osservare per le vie di fuga	56
● Modalità di evacuazione	58
SEGNALETICA	59

INTRODUZIONE

Alberghi, campeggi, villaggi turistici sono aziende dove il lavoro viene svolto con una serie di attività ed in ambienti differenti, che possiamo paragonare ai reparti, che vanno dal ricevimento alla portineria, dagli uffici al servizio ai piani, dalla cucina al ristorante, dalla lavanderia, guardaroba alla manutenzione ed al magazzino.



In questi reparti opera il personale che può ricoprire ruoli specifici:

- *Personale di servizio (pulizia stanze, servizio ai piani, lavanderia ecc.).*
- *Camerieri, cuochi, (cucina, servire cibi e bevande ai clienti, preparazione bevande calde o fredde, pulizia locali e preparazione tavoli).*
- *Impiegati, portiere (gestire reception e controllo, utilizzo del computer, arrivi/partenze, lavoro notturno).*
- *Operai (manutenzione impianti elettrici, piccole riparazioni, controllo ascensori, giardino ecc.).*





■ DIVIETO DI FUMO

Con la legge 16 gennaio 2003, n. 3 è stato introdotto il divieto di fumo in tutti i locali aperti al pubblico.

Negli alberghi, pensioni, ecc. il divieto si applica in tutti gli spazi comuni (reception, bar, sale da pranzo, salotti, ecc.).

Le camere possono essere assimilate alle private abitazioni. Quando il cliente entra in possesso della chiave (quindi della camera) nessun altro al di fuori di lui è autorizzato ad entrarci. L'uso abitativo della camera diventa di "uso privato" fino al momento della sua partenza. Il proprietario della struttura ricettiva può (ma solo se vuole) creare le camere con il divieto di fumo.

Nei locali in cui è vietato fumare devono essere collocati appositi cartelli, adeguatamente visibili, nei luoghi di accesso o comunque di particolare evidenza. Il cartello con la scritta «**VIETATO FUMARE**» deve essere integrato con le indicazioni di legge e delle sanzioni applicabili ai contravventori.

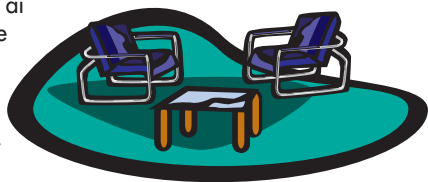
Nelle strutture con più ambienti e locali, oltre al modello di cartello con le prescrizioni devono essere posizionati più cartelli con la sola scritta «**VIETATO FUMARE**».

L'inosservanza della legge prevede sanzioni che vanno da € 27,50 a € 275,00 con raddoppio della somma in presenza di donne in stato di gravidanza o bambini di età inferiore ai 12 anni.



AMBIENTI DI LAVORO

L'ambiente di lavoro non è strettamente circoscritto al proprio luogo o ai piani dove si lavora, ma deve essere considerato come l'insieme di tutti quegli spazi all'interno della struttura ricettiva dove si svolge la nostra attività e quella dei nostri colleghi.



Dai corridoi ai servizi igienici, dal garage al cortile, dall'ingresso alla terrazza ecc. fanno tutti parte dell'ambiente di lavoro.

Si tratta dell'applicazione del D.Lgs. 81/2008, aggiornato dal D.Lgs. 106/09, che ha reso obbligatoria l'informazione e la formazione dei lavoratori sui rischi per la salute e la sicurezza.

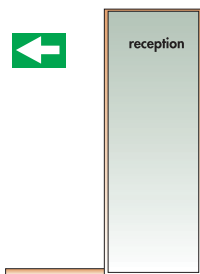
■ CADUTE E SCIVOLAMENTI

Percorrere in continuazione corridoi e scale comporta il rischio costante di cadute in piano dovute a inciampi su oggetti, pavimenti scivolosi o danneggiati, uso di scarpe non adatte, movimenti non coordinati.



Ai fini della sicurezza personale:

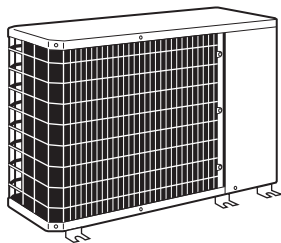
- Controllare bene le zone di passaggio dove devono essere eviden-



ziati, con apposita segnaletica e corpi illuminanti, i passaggi ristretti o ostruiti:

- evidenziare eventuali scalini o punti pericolosi.
- segnalare e fare riparare i pavimenti irregolari e le coperture danneggiate.
- non lasciare cavi e connessioni elettriche attraverso stanze e passaggi.
- pulire immediatamente eventuali versamenti di liquidi.
- indossare scarpe adatte con tacco basso e soles antiscivolo.
- non correre per le scale.

■ MICROCLIMA



La qualità dell'aria rappresenta una costante per la sicurezza e bisogna sempre controllare il buon funzionamento dell'impianto di riscaldamento e condizionamento. Le temperature devono sempre essere adeguate evitando in inverno di scaldare oltre i 20/21° ed in estate di non raffreddare eccessivamente facendo uso del condizionatore in modo appropriato. Specialmente nelle camere degli ospiti è utile aerare, almeno una volta al giorno, con l'apertura delle finestre.