

## Qualche consiglio per la gestione dei rischi per i lavoratori



*Milano, 22 Aprile 2015*

*Intervento a cura di: Stefano Fontani*



## *Un po' di storia.....*

Nel 2008 prese l'avvio il «Progetto Alberghi».

Il fine era la conoscenza di un comparto lavorativo scarsamente noto al Servizio PSAL.

Importante era ed è, tutt'oggi, far luce sulle dinamiche lavorative e sui rischi a cui i lavoratori sono esposti in un settore variegato, classificato terziario ma che terziario non sembra .....

E' presente infatti una grande fisicità, spesso non sostenuta da utensili, macchine o ausili

## Un po' di storia.....

Nel dicembre 2010 è stata pubblicata su «La Medicina del Lavoro» una ricerca che evidenziava, con rigore scientifico, i rischi lavorativi del comparto fino ad allora studiati.



Regione  
Lombardia

ASL Milano

Volume 101, n. 6

Novembre - Dicembre 2010

Rivista fondata nel 1901  
da Luigi Devoto

Issn 0025 - 7818

# La Medicina del Lavoro

RIVISTA BIMESTRALE DI MEDICINA DEL LAVORO E IGIENE INDUSTRIALE  
ITALIAN JOURNAL OF OCCUPATIONAL HEALTH AND INDUSTRIAL HYGIENE

#### ARTICOLI SPECIALI / SPECIAL ARTICLES

- 403 **La marcia dell'allergia. Rapida evoluzione di una dermatite da contatto da ammonio persolfato in airborne contact dermatitis con rinite ed asma bronchiale** Occupational allergic "march". Rapid evolution of contact dermatitis to ammonium persulfate into airborne contact dermatitis with rhinitis and asthma in a hairdresser  
*Anna Patronieri, L. Patrini, P. Pigatto, L. Riboldi, Chiara Marsili, M. Previdi, M. Margonari, P. Marraccini*
- 409 **Mesothelioma and asbestos, fifty years of evidence: Chris Wagner and the contribution of the Italian occupational medicine community** Mesotelioma ed amianto, cinquanta anni di evidenze: Chris Wagner e il contributo della medicina del lavoro italiana  
*M.A. Riva, F. Carnevale, V.A. Sironi, G. De Vito, G. Cesana*

#### ARTICOLI ORIGINALI / ORIGINAL ARTICLES

- 416 **Asbestos-related diseases in entertainment workers** Patologie asbesto-correlate in lavoratori dello spettacolo  
*Carolina Mensi, Anna Garberi, L. Bordini, Claudia Sieno, L. Riboldi*
- 419 **An outstanding female figure in occupational health: Ersilia Majno Bronzini** Una straordinaria figura femminile nella storia della medicina del lavoro: Ersilia Majno Bronzini  
*Silvana Salerno*
- 427 **Rischio biologico ed operatori sanitari: analisi dell'interferenza tra cronobiologia lavorativa e sistema immunitario** Biological risk and health care workers: analysis of the effects of work chronobiology on the immune system  
*A. Copertaro, M. Bracci, Monica Amati, E. Moccogiani, Mariella Barburesi, Benedetta Copertaro, Lory Santarelli*
- 437 **La movimentazione manuale dei carichi nel comparto alberghiero: l'esperienza della ASL di Milano Manual handling of loads in the hotel trade: the experience of the ASL (Local Health Unit) Milan**  
*S. Fontani, Irene Mercuri, R. Salico, Silvia Veratti, L. Sorrentino*
- 446 **Colpo di calore in ambito lavorativo: descrizione di un caso con esito fatale** Heat stroke in the workplace: description of a case with fatal outcome  
*L. Roccatto, A. Modenesi, V. Occionero, A. Barbieri, Donata Serra, Elena Murni, F. Gobbi*
- 453 **Collaboration between centres of the World Health Organization. Italy supports a Mexican University** Una collaborazione Italia-Messico in ambito dell'Organizzazione Mondiale della Sanità  
*J. Alegria-Torres, A. Bacarelli*
- 458 **Infermieri di camera operatoria e infermieri di medicina generale: la diversa percezione della propria salute organizzativa** Operating theatre and medical ward nurses: two different ways of perceiving one's organizational health  
*A. Sili, E. Vellone, Roberta Fida, Rosaria Alvaro, F. Avallone*

#### LETTERE IN REDAZIONE / LETTERS TO THE EDITOR

- 471 **L'esposizione ad Anisakis simplex nell'industria ittica: un aspetto emergente in medicina del lavoro?** (G. Arcangeli, N. Mucci, V. Cupelli) - **Tumori delle cavità nasali e dei seni paranasali: un caso di esposizione lavorativa atipica a polveri di legno** (Carolina Mensi, C. Sieno, L. Riboldi, Laura Bodini, C. Boni, B. Sarzilla, L. Terziotti)

#### CONFERENCE REPORT

- 474 **4th International Conference on the History of Occupational and Environmental Health San Francisco (USA), June 19-22, 2010** (M.A. Riva, Daniela Fano)

#### NOTIZIARIO / NEWS

- 476 **Prossimi appuntamenti / Coming events - Benvenuto al SH@W, un nuovo giornale di salute occupazionale / Welcome to SH@W, a new journal devoted to occupational health**

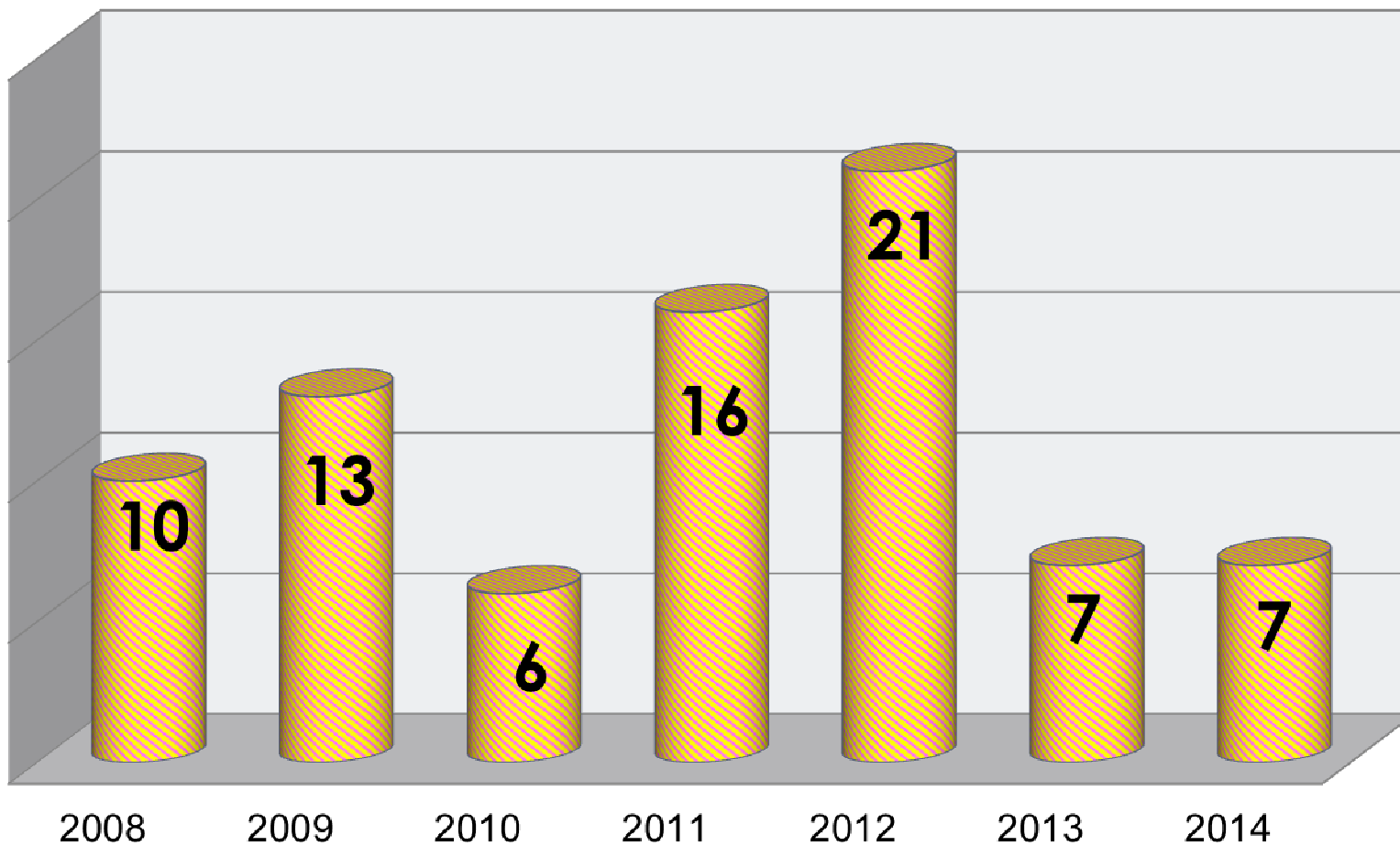
La Medicina del Lavoro è entrata nel circuito ISI Web of Knowledge con Impact Factor per il 2009  
La Medicina del Lavoro is now part of the ISI Web of Knowledge circuit with an Impact Factor for 2009

Mattioli 1885 CASA EDITRICE



## Attività di verifica PSAL: Strutture ricettive

Ospitalità e Sicurezza per tutti

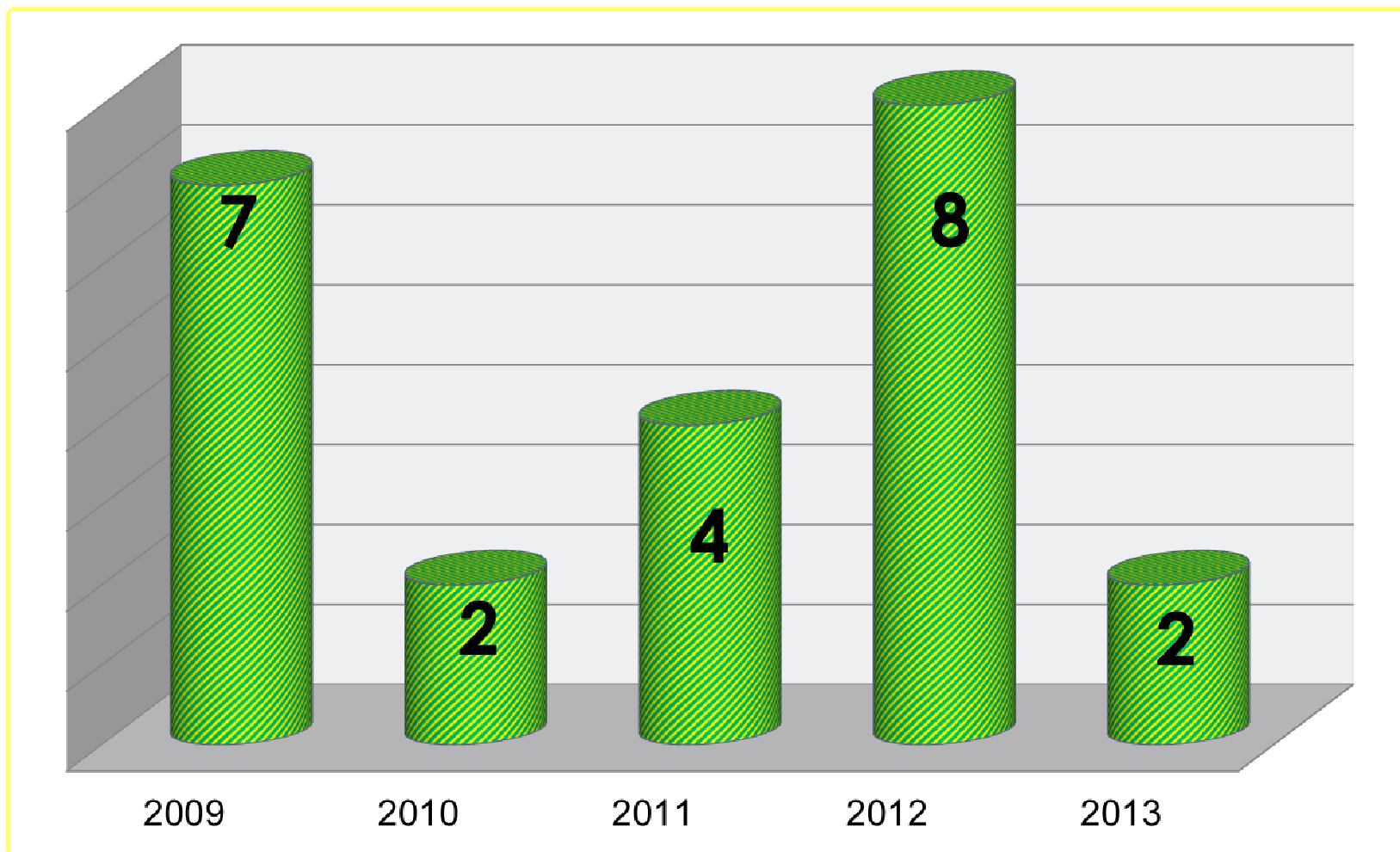






## Attività di Verifica PSAL: Cooperative

Ospitalità e Sicurezza per tutti





## Considerazioni

Tipicamente, nelle attività commerciali, il «target» principale è la soddisfazione del cliente.

**L'organizzazione del lavoro** può risultarne condizionata.

### Un esempio?

I picchi di saturazione legati alla stagionalità, eventi, fiere e magari EXPO' 2015



## Considerazioni

La forza lavoro è composta da:

- ✓ Soggetti giovani
- ✓ Maggioranza femminile
- ✓ Forte presenza di stranieri
- ✓ 60% dipendenti in outsourcing





## Considerazioni

Con mansioni principali di:

Cameriere ai piani: rigoverno stanze

Facchini: non solo valige

Brigata di cucina: dove c'è la ristorazione





## Rischi lavorativi

La massima attenzione quindi deve essere riposta nei confronti di:

- 1) Movimentazione manuale dei carichi
- 2) Utilizzo di detergenti – igienizzanti
- 3) Preparazione/somministrazione alimenti
- 4) Punture accidentali





# MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI



- ✓ Sollevamento e trasporto di materiali
- ✓ Traino e spinta di carrelli
- ✓ Attività di sollecitazione dell'arto superiore

Spesso **coesistenti a carico dello stesso soggetto** nelle operazioni di: rifacimento letti, spolveratura suppellettili, sanificazione servizi igienici, pulizia moquette e superfici vetrate, rifornimento generi di conforto, ecc.



# Metodiche di studio della MMC

Riferimento legislativo: Titolo VI del D.Lgs 81/'08 artt. 167-171 e Allegato XXXIII:



Elementi di riferimento, Fattori individuali di rischio, Riferimento a norme tecniche



Norme ISO 11228 Parti 1-2-3 : Ergonomics – Manual handling

1: Lifting and Carrying (Metodo NIOSH – Lift Index)

2: Pushing and Pulling (Tavole di Snook & Ciriello)

3: Handling of low loads at high frequency (OC.R.A. Index)

## Cosa si può fare?

### LETTI

- ✓ Ruote idonee alla pavimentazione
- ✓ Possibilità di sollevamento (a pedale.....)
- ✓ Sostituzione materassi



# Cosa si può fare?

## CARRELLI

- ✓ Ruote idonee alla pavimentazione
- ✓ Evitare il sovraccarico
- ✓ Percorsi in piano e non maggiori di 60/80 mt
- ✓ Manutenzione





# Cosa si può fare?



## RIGOVERNO CAMERE

- ✓Tempistica adeguata
- ✓Utilizzo ausili/elettrodomestici: scale, battitappeto.....



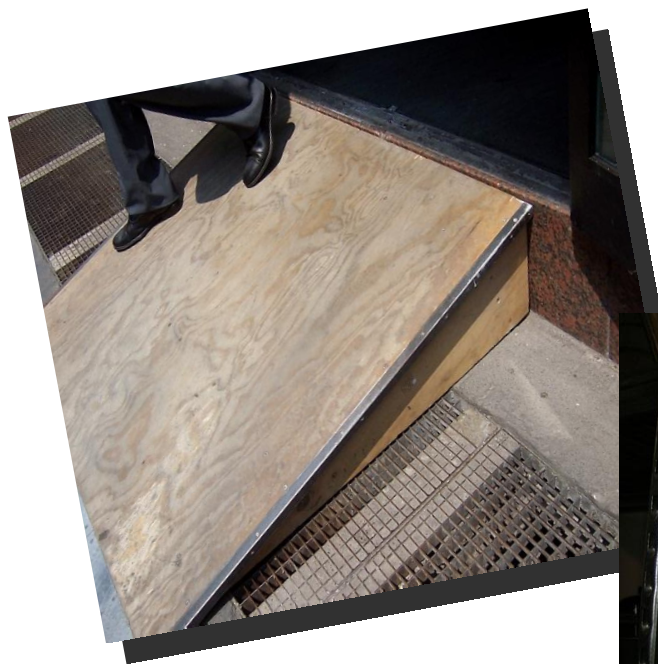


# Cosa si può fare?



## PERCORSI E ATTREZZATURE

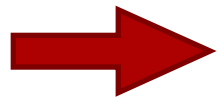
- ✓ Abbattimento barriere architettoniche
- ✓ Conformità delle attrezzature



# PRODOTTI PER LA SANIFICAZIONE – RISCHIO CHIMICO



Rischio presente ma spesso **sottovalutato!**



Intossicazioni acute e allergie

## MISURE DI PREVENZIONE

- ✓FORMAZIONE: precisa e puntuale (difficoltà linguistiche)
- ✓Utilizzo di DPI idonei (non in lattice)
- ✓Corretto utilizzo dei prodotti



## Prodotti per la sanificazione



Particolare attenzione in merito:

- 1) Schede tecniche di sicurezza
- 2) Miscela di prodotti acidi (HCl o Muriatico) e basici (Ipoclorito di Na<sup>+</sup> o Candeggina):



La reazione sviluppa vapori di cloro molto aggressivi per la cute (pH 5.5), mucose oculari e rinofaringee

# RISTORAZIONE

*Ospitalità e Sicurezza per tutti*





## Ristorazione

Non in tutti gli Alberghi è presente questo Reparto

I lavoratori sono esposti a **eventi infortunistici** peculiari anche in funzione della loro qualifica:

- ✓ Ustioni dovute a rovesciamenti di acqua/olio caldi
- ✓ Ferite da taglio con attrezzi taglienti (coltelli, affettatrici)
- ✓ Cadute accidentali

...nonché **patologie da sovraccarico** dell'arto superiore







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



## INFORTUNIO BIOLOGICO



In Hotel non si ha un vero e proprio Rischio Biologico;  
Si può parlare però di Infortunio biologico dovuto a comportamenti errati di Clienti e Lavoratori.

### RAPPRESENTANO IL 6% DEGLI INFORTUNI DEL SETTORE

✓E' necessaria una **procedura** condivisa da tutto il personale, semplice e diretta che spieghi esattamente le azioni da intraprendere a seguito dell'accaduto.

✓**L'attenzione e la formazione** completano il bagaglio che ogni lavoratore deve possedere.

✓**Sorveglianza post infortunio**: il MC deve provvedere ad una serie di azioni a favore del lavoratore.



## Cosa si può fare?



- ✓ Dotare il personale di pinze per asportare i taglienti
- ✓ Evitare di vuotare i cestini dei servizi igienici direttamente con le mani
- ✓ Informare sempre la governante dell'evento e attenersi alla procedura di intervento





## ANALISI INFORTUNI

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

Attualmente il panorama lavorativo è mutato con l'ingresso di Cooperative e con la presenza di nuove forme ricettive.

L'analisi ripetuta, attraverso lo studio dei flussi informativi INAIL, non permette di evidenziare con altrettanta precisione la realtà odierna.

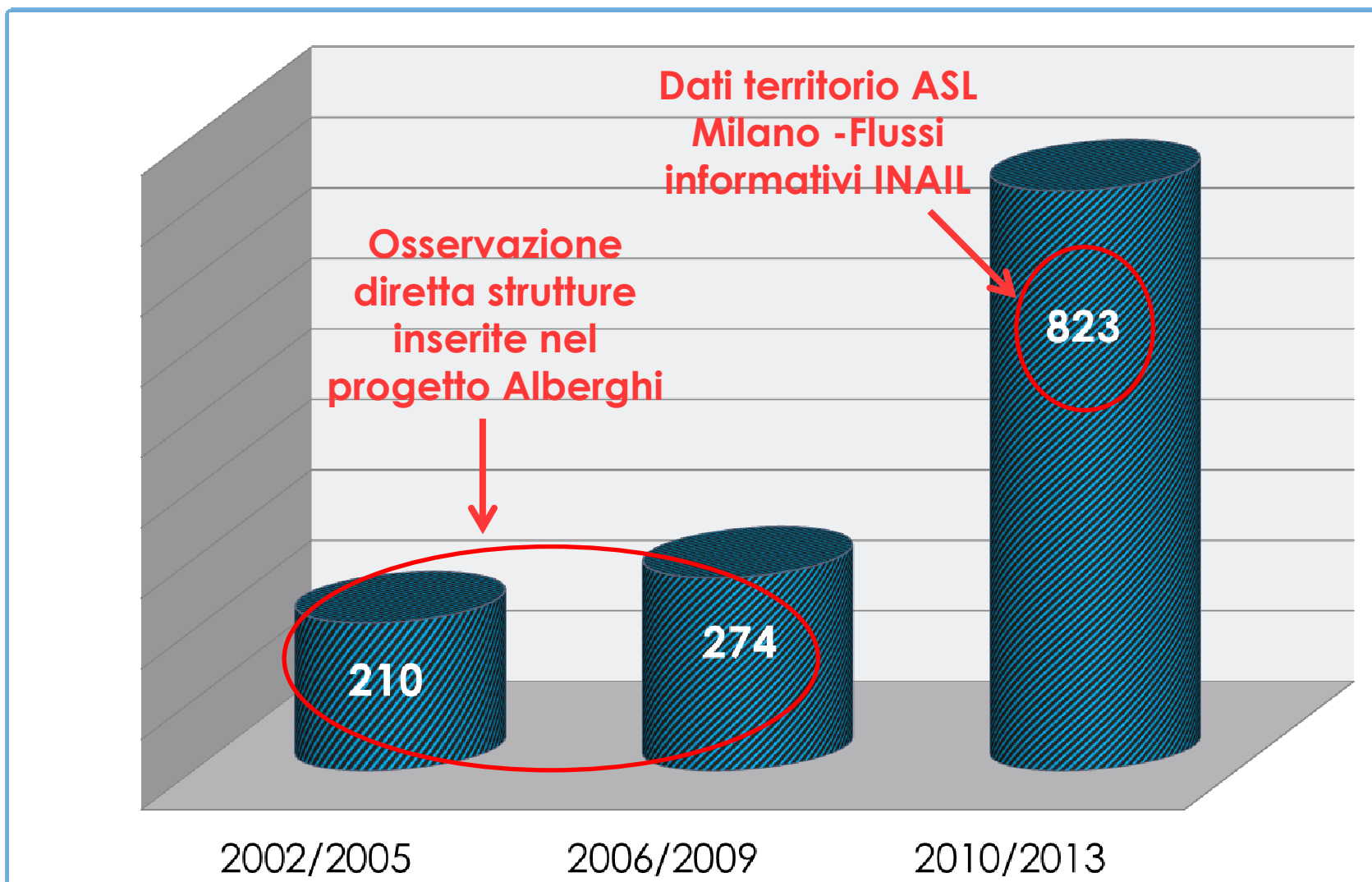
Rimangono tuttavia evidenti numerose sovrapposizioni.



# Distribuzione *Infortunati*



Ospitalità e Sicurezza per tutti

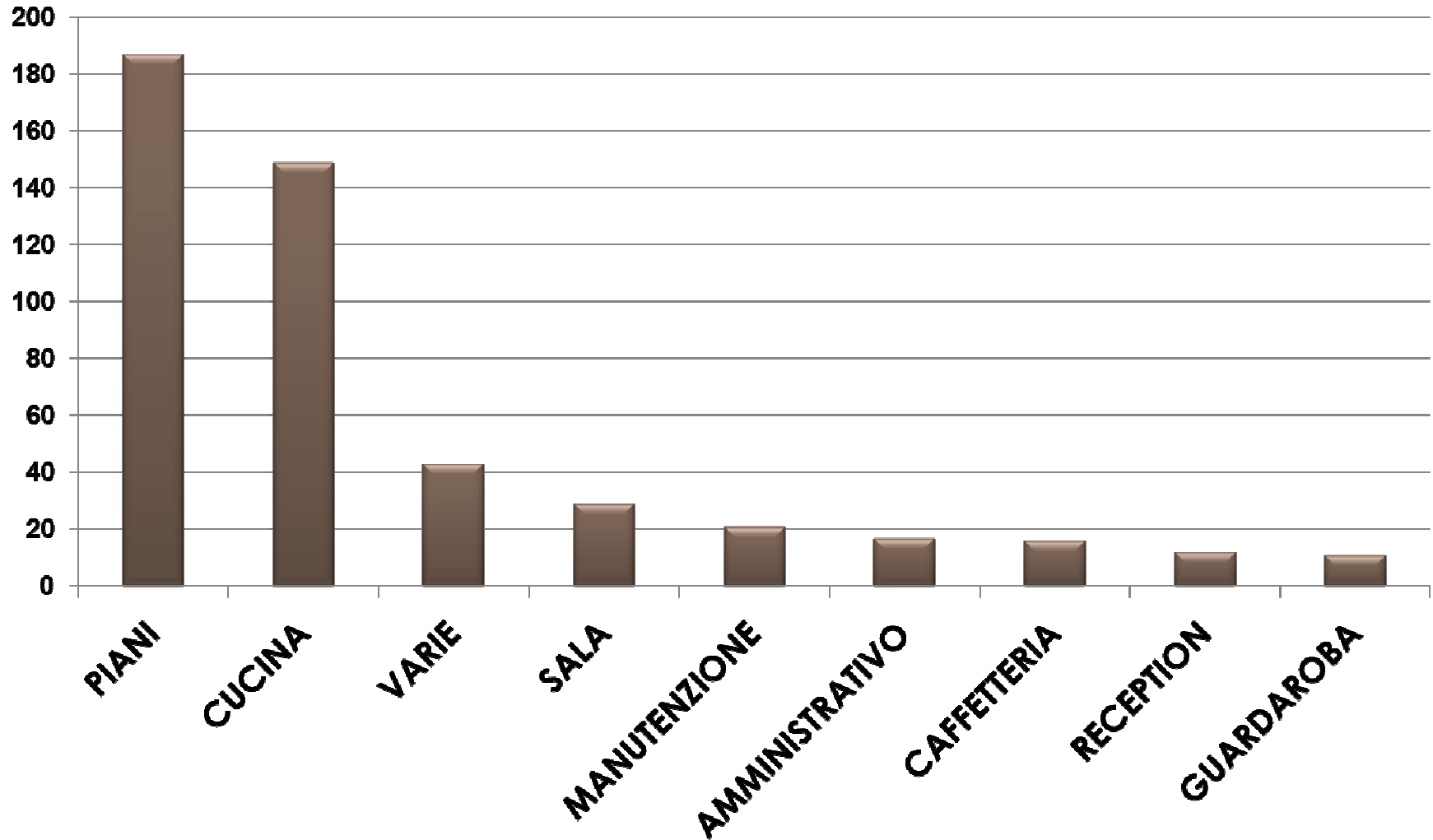






## Aree di Accadimento

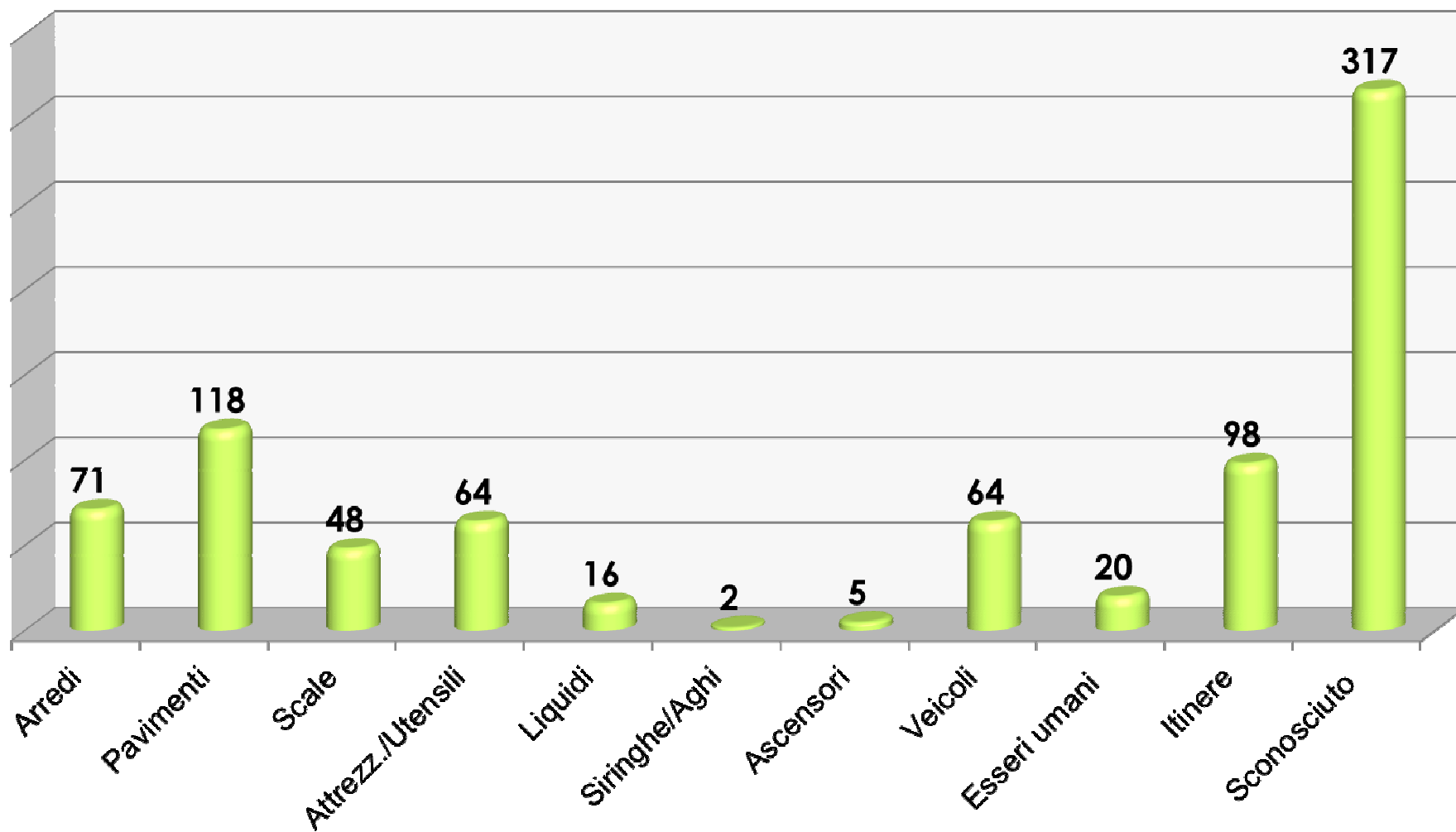
Ospitalità e Sicurezza per tutti



# Agente materiale *(tutte le mansioni)*

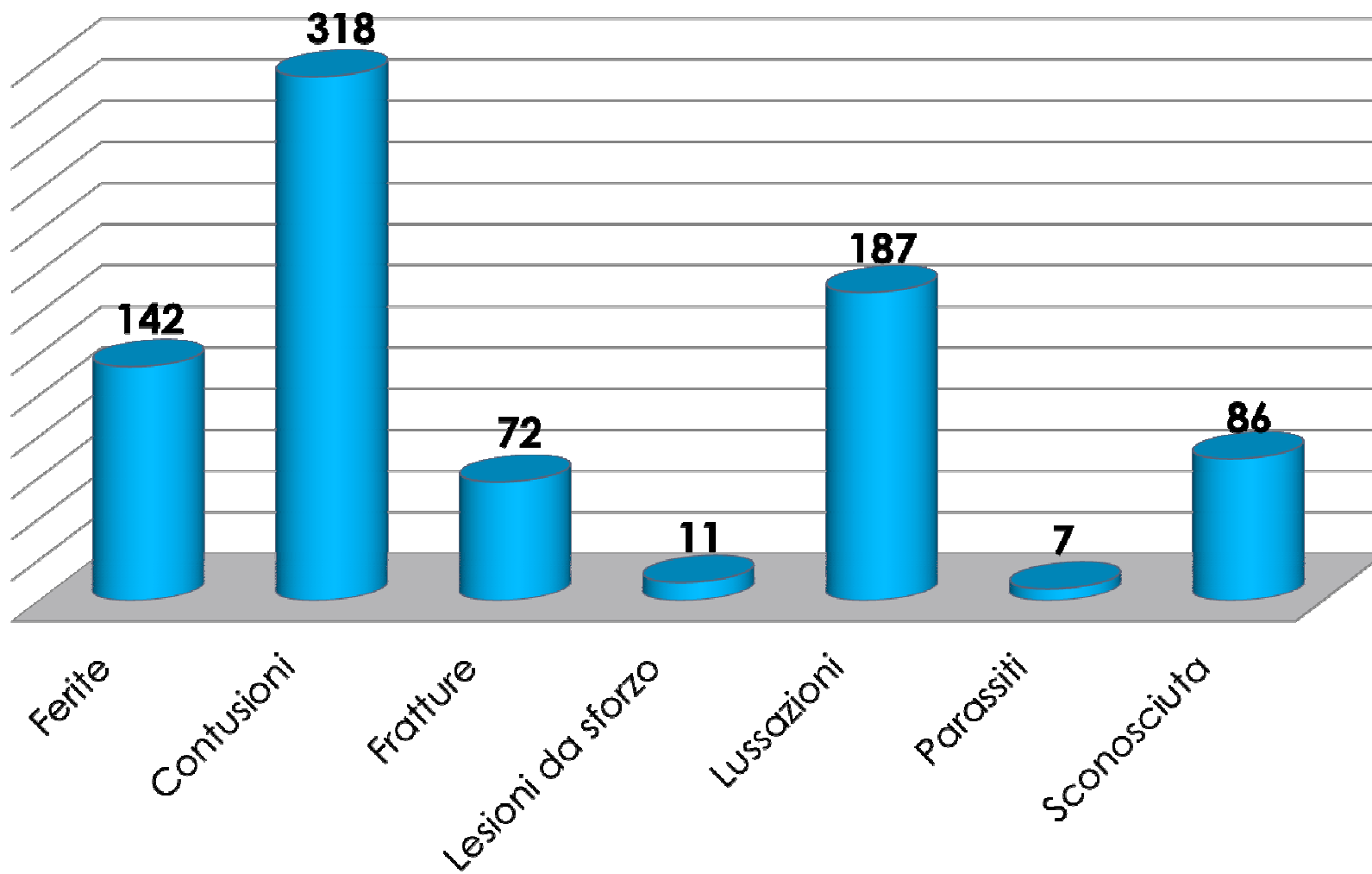


Ospitalità e Sicurezza per tutti





## Natura della Lesione

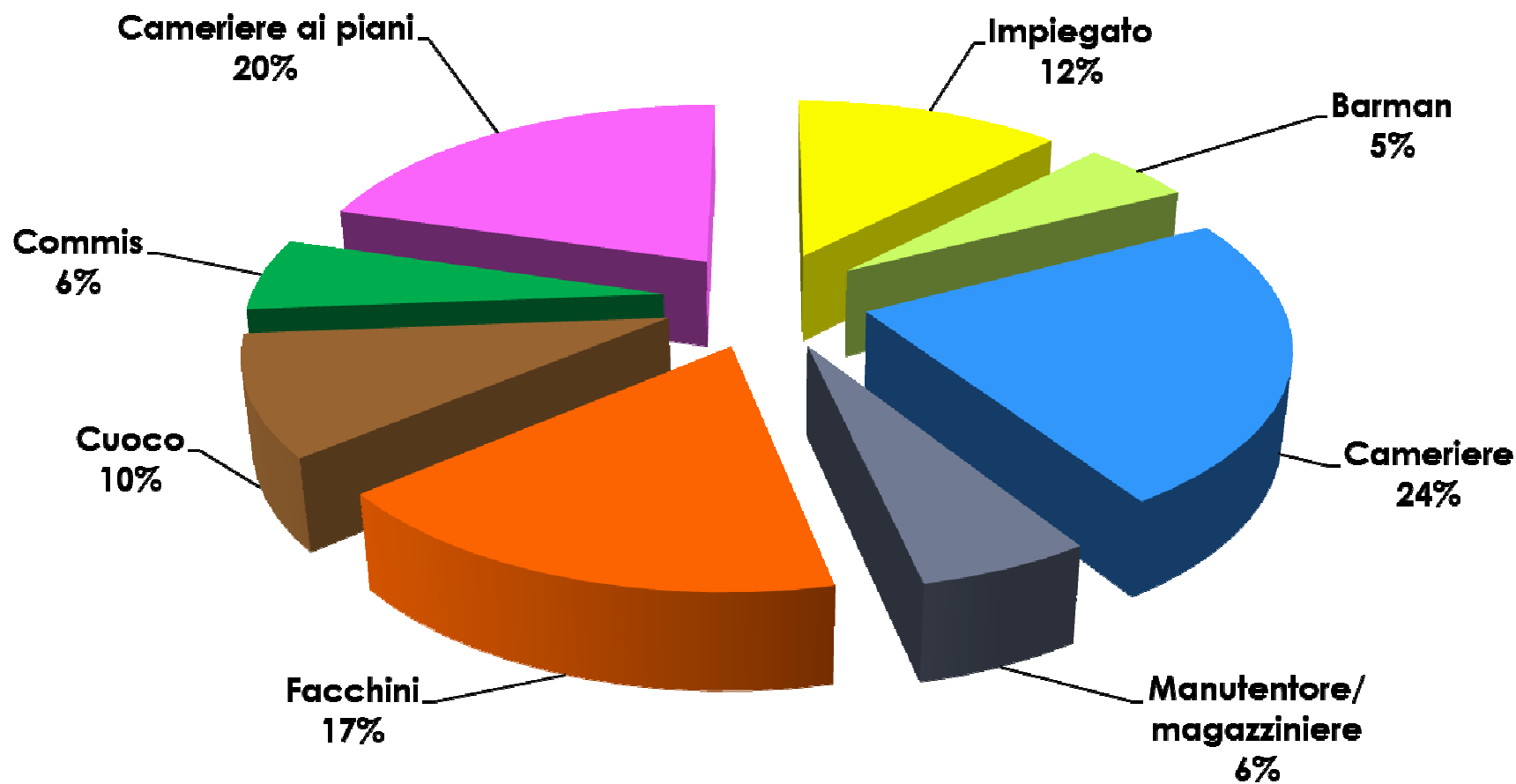


Ospitalità e Sicurezza per tutti



# Distribuzione per mansione

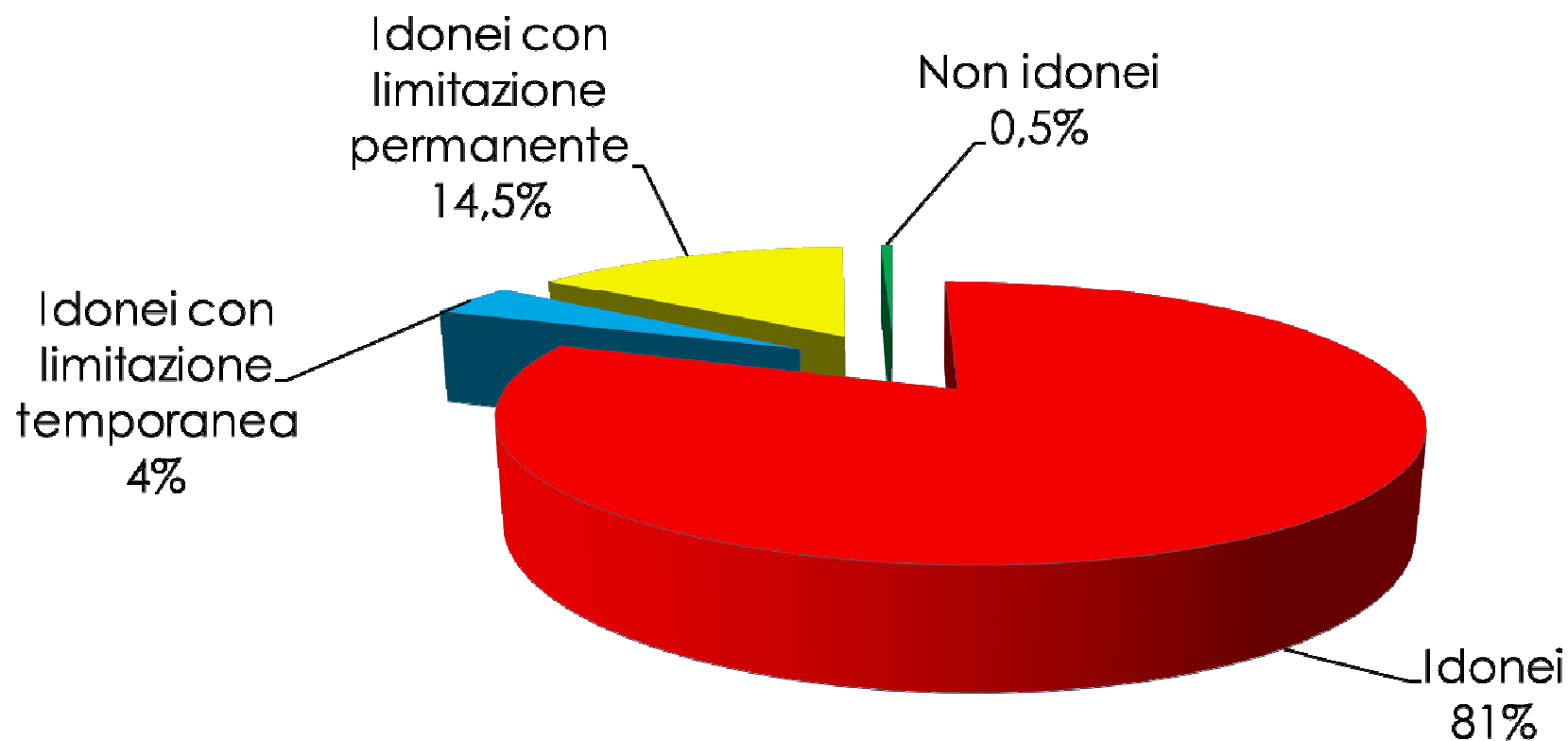
Ospitalità e Sicurezza per tutti





## IDONEITÀ LAVORATIVE (Relazioni art. 40)

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





# BROCHURE PUBBLICATE



Ospitalità e Sicurezza per tutti




## MANUTENTORE



## USCIERE



## CAMERIERA AI PIANI

## FACCHINO AI PIANI



**LAVORARE SICURI NEGLI ALBERGHI**

Le mansioni alberghiere



**ALLESTITORE**



**RECEPTIONIST PORTIERE DI NOTTE AMMINISTRATIVO**



**ADDETTO LAVANDERIA-STIRERIA**





**Rischi**  
MMC, posture incongrue, turni, lavori in quota, elettrocuzione

**Misure di miglioramento**  
Formazione sulla MMC, utilizzo DPI adeguati (calzature, guanti, occhiali), utilizzo di macchine, utensili e scale in buone condizioni e con marcatura CE.

**Rischi**  
Lavoro su turni e notturno, postura eretta prolungata, stress lavoro correlato, microclima sfavorevole

**Misure di miglioramento**  
Abbigliamento adatto alla stagione, fruizione di pause

**Rischi**  
Posture incongrue;  
Movimentazione manuale carichi;  
Utilizzo detergenti pericolosi;  
Lesioni cutanee/imbrattamenti da aghi/pungenti potenzialmente infetti;  
Turnistica e organizzazione del lavoro.

**Misure di miglioramento**  
Indossare guanti idonei (tipo casalingo) per la pulizia dei servizi igienici e per la raccolta/cambio degli effetti lettereci; non mescolare i diversi prodotti chimici per l'igiene dell'ambiente; utilizzare solo detergenti forniti di datore di lavoro; durante le operazioni di lavaggio dei pavimenti posizionare idonea segnaletica; portare calzature confortevoli e con suola antiscivolo; svuotare i cestini della carta senza metterci dentro le mani; durante l'utilizzo di apparecchi elettrici attenersi alle informazioni riportate nei libretti d'uso; segnalare al responsabile anomalie degli apparecchi elettrici

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

**Rischi**  
MMC, posture incongrue, turni, caduta oggetti trasportati, caduta accidentale

**Misure di miglioramento**  
Formazione sulla MMC, utilizzo di caschi adatti al tipo di trasporto, preferire azioni di spinto a quelli di traino, non sovraccaricare i carrelli, utilizzo di dispositivo di contenimento degli oggetti trasportati, DPI adeguati

**Rischi**  
MMC, stress lavoro correlato, infortuni da caduta, elettrocuzione, ecc..

**Misure di miglioramento**  
Formazione sulle corrette procedure per MMC, utilizzo DPI, utilizzo di idonee attrezzature con marcatura CE

**Rischi**  
Lavoro su turni  
Lavoro notturno  
Posture Incongrue  
Utilizzo videoterminale  
Stress lavoro correlato

**Misure di miglioramento**  
Posizioni di lavoro con idonea seduta  
Fruizione di pause (anche oserose)  
Progettazione ergonomica della work station

**Rischi**  
Postura eretta prolungata, MMC, movimenti ripetitivi, utilizzo detergenti e appretti, attività in solitudine, utilizzo di macchine e utensili

**Misure di miglioramento**  
Formazione sulle corrette procedure per MMC e movimenti ripetitivi (es. utilizzo ferro da stiro), fruizione di pause compensatorie per la postura eretta prolungata e i movimenti ripetuti dell'arto superiore.  
Utilizzo di macchine e utensili e scale in buone condizioni e con marcatura CE. Disponibilità di mezzi di comunicazione interna.





# BROCHURE PUBBLICATE

Ospitalità e Sicurezza per tutti




**LAVORARE  
SICURI NEGLI  
ALBERGHI**

**Ristorazione**



★★★★★★★★

### CAMERIERE BARMAN

**QUALI RISCHI?**

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



**MISURE DI MIGLIORAMENTO**

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



### CUOCO E PERSONALE DI CUCINA come proteggersi dai rischi

**URT, CADUTE E SCIVOLAMENTO**

Mantenere l'ambiente sgombro da ostacoli, chiusi gli sportelli di forni, lavastoviglie, ecc... Utilizzo di scarpe e tappetini antiscivolo in prossimità delle zone più a rischio.



**USTIONI**

Tenere i manici di tegami e pentole all'interno dei fornelli. Alzare gli oggetti bollenti con panni asciutti. Utilizzare contenitori termoresistenti. Attenersi alla procedura specifica di smaltimento dell'olio caldo. Utilizzare DPI adeguati (guanti).



**FERITE DA TAGLIO**

Mantenere i coltelli in buono stato di manutenzione, riposti negli specifici porta coltelli, lavati separatamente. E' importante utilizzare utensili specifici per le diverse attività (es. apertura ostiche, disosio, spilucchino). Le macchine da taglio devono essere dotate di protezioni (es. parafita per le affettatrici). Per operazioni di disosio e preparazioni carni o lavorazioni mollicchi utilizzare idonei DPI (guanti e grembiule a maglia metallica).



**MICROCLIMA SFAVOREVOLE**

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



**SOSTANZE CHIMICHE**

Contatto accidentale cute/occhi con detersivi brillantanti, disincrostanti e solventi. Utilizzare idonei DPI (guanti in gomma e per particolari mansioni grembiule e stivali in gomma con suola antiscivolo). Tenere separati i contenitori per detersivi e detersivi da quelli per alimenti.



**DISTURBI MUSCOLOSCHIETRICI**

Formazione sulle procedure di sollevamento e trasporto di materiale: mantenerlo il più vicino possibile al corpo, evitare eccessive torsioni del rachide con il carico in mano, non sollevare carichi oltre l'altezza delle spalle, evitare sbilanciamenti. Utilizzare adeguati ausili di trasporto meccanici (carrelli a due, quattro ruote).





## **RINGRAZIAMENTI**

Si ringrazia tutto il Personale degli Hotel incontrato per la pazienza.

Si ringrazia per il materiale fotografico, sempre utilizzato in forma anonima e a scopi didattici.

