

DOCUMENTO GENERALE SICUREZZA E DVR **Ai sensi dell'art.26 comma 1 lett. b D.lgs 81/2008**

IMPIANTI SCIISTICI DI FRONTIGNANO **“RIFUGIO LE SALIERE”** **ARCH. FEDERICO SALES**



Introduzione

Le strutture ricettive sono un settore di erogazione di servizi particolarmente variegato: vi appartengono grandi alberghi, spesso sotto l'egida di grandi catene internazionali, B&B o anche ostelli che offrono servizi di ospitalità con modalità meno strutturate; in molti casi all'attività alberghiera in senso stretto sono connessi una serie di servizi accessori come la ristorazione, l'utilizzo di sale fitness, di piscine e simili.

I Rifugi in alta quota costituiscono oltre ai rischi di una normale struttura ricettiva anche particolari circostanze dovute all'altitudine e alle condizioni meteoologiche che questi luoghi subiscono in maniera costante e anche abbastanza imprevedibile.

Parimenti sono variegati e spesso sottovalutati i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori anche a causa della flessibilità che viene loro richiesta e che porta spesso gli addetti a cambiare mansione talvolta anche nell'arco della stessa giornata.

Né va dimenticato che in diversi Paesi il settore turistico-alberghiero è un importante bacino di occupazione per molti giovani, anche poco qualificati, e stranieri. Questo elemento associato all'elevato turnover comporta inevitabilmente una maggiore esposizione al rischio, una sottostima (istintiva nei più giovani) dei pericoli, una minor esperienza e nel caso degli stranieri una diversa cultura che può comportare una diversa percezione del rischio quando non anche problemi di comunicazione.

La ricerca in oggetto si propone di effettuare una disamina dei rischi per la salute e sicurezza per i lavoratori in questo variegato comparto lavorativo che vuole essere al contempo una guida per i datori di lavoro (soprattutto delle piccole realtà meno strutturate) e al contempo una informativa ai lavoratori sui rischi connessi con la propria attività, da quelli evidenti e chiaramente disciplinati, come quelli connessi con la struttura in cui operano, fino a quelli più insidiosi dovuti ad esempio al contatto con il pubblico ed ai ritmi di lavoro spesso frenetici legati, in molti casi, alla stagionalità.

I rischi in montagna

I rifugi, i rifugi alpini o semplicemente le strutture ricettive collocate in montagna devono fare i conti con il particolare contesto rappresentato dalla montagna stessa con le sue condizioni meteo variabili e con quelle peculiarità che poi sono l'attrattiva stessa della montagna. Prima di tutto è importante fare una distinzione tra operare in montagna durante la stagione estiva e quella invernale poiché differiscono sostanzialmente i contesti lavorativi e conseguentemente i rischi connessi.

In entrambi i casi ovviamente valgono le raccomandazioni relative all'esposizione agli agenti atmosferici già trattata.

In estate, ove tra i servizi della struttura ricettiva vi siano anche trekking e passeggiate le guide alpine sono molto impegnate a percorrere i sentieri di montagna con tutti i rischi che ciò comporta in termini di frane e, nelle aree boschive, di incendi.

Sono entrambi fenomeni legati troppo spesso ad azioni antropiche. Il disboscamento ad esempio per la creazione di strade o piste da sci può generare il distacco di costoni più o meno grandi. Nelle aree in cui questo è più o meno prevedibile talvolta si trovano delle indicazioni di "pericolo frane" ma sono collocate per lo più sulle strade carrabili; la conoscenza del territorio e la professionalità delle guide fanno la differenza nell'evitare percorsi ed aree potenzialmente più pericolosi.

Quando invece si percorrono canyon stretti o comunque si passa a ridosso di pareti scoscese è buona norma indossare (e far indossare) un caschetto.

Infatti anche un piccolo sasso che cade da grandi altezze può causare ferite serie o addirittura mortali.

Il fenomeno degli incendi boschivi in estate è invece quasi esclusivamente di natura antropica molto spesso di natura dolosa; sono infatti rari i casi in cui un incendio è provocato da un fulmine e sono quasi inesistenti i fenomeni di autocombustione; a volte sigarette o più realisticamente falò improvvisati possono essere la causa involontaria di incendi; ma sempre più spesso la natura dolosa di tanti incendi è evidente; a volte si sono verificati casi in cui in punti diversi di una stessa area viene appiccato un incendio; se ci si trova in condizioni di sottobosco poco pulito, di giornate afose e soprattutto in presenza di vento tale fenomeno può diventare assolutamente incontrollabile e poco prevedibile.

E' inderogabile allontanarsi immediatamente dalle aree interessate.



In inverno invece il pericolo maggiore sono le valanghe e le slavine.

Sono termini utilizzati in maniera spesso simile ma che indicano due fenomeni diversi.

Per slavina, infatti, si intende una valanga di neve invernale o primaverile che, staccatasi da un monte, precipita a valle; sono relativamente pericolose perché lente e tendono ad aggirare gli ostacoli.

Con valanga intendiamo il fenomeno che si verifica quando una massa di ghiaccio o di neve, improvvisamente, si mette in movimento su di un pendio, precipitando verso valle, provocando la rottura della condizione di equilibrio che era prima presente all'interno del manto nevoso.

In questo caso la velocità è altissima e soprattutto la massa di neve e ghiaccio travolge tutto ciò che incontra o può coinvolgere altre masse nevose assumendo così dimensioni via via sempre più grandi e raggiungere velocità anche superiori ai 300 km/h.

Le valanghe sono eventi considerati molto pericolosi, soprattutto quando colpiscono zone caratterizzate dalla presenza di infrastrutture e persone.

Talvolta le valanghe possono essere evitate: sciatori o snowboardisti che percorrono neve fresca su pendii scoscesi sono una causa di valanghe che potrebbe e dovrebbe essere evitata.



Oltre a tali accortezze è bene tenere presente che le valanghe avvengono quasi sempre negli stessi luoghi, e cioè in aree di alta montagna con terreni rocciosi nudi, tra i 2.000 e i 3.000 metri prive per lo più di copertura vegetale, per cui è importante evitare le zone a rischio nei periodi in cui si prevedono i distacchi. In Italia esistono due enti che si occupano della diffusione dei bollettini valanghe, e cioè il servizio Meteomont, a cura del Ministero della Difesa, e l'A.I.Ne.Va., l'Associazione Interregionale Neve e Valanghe, nata nel 1982 dall'associazione dei vari Servizi Regionali.

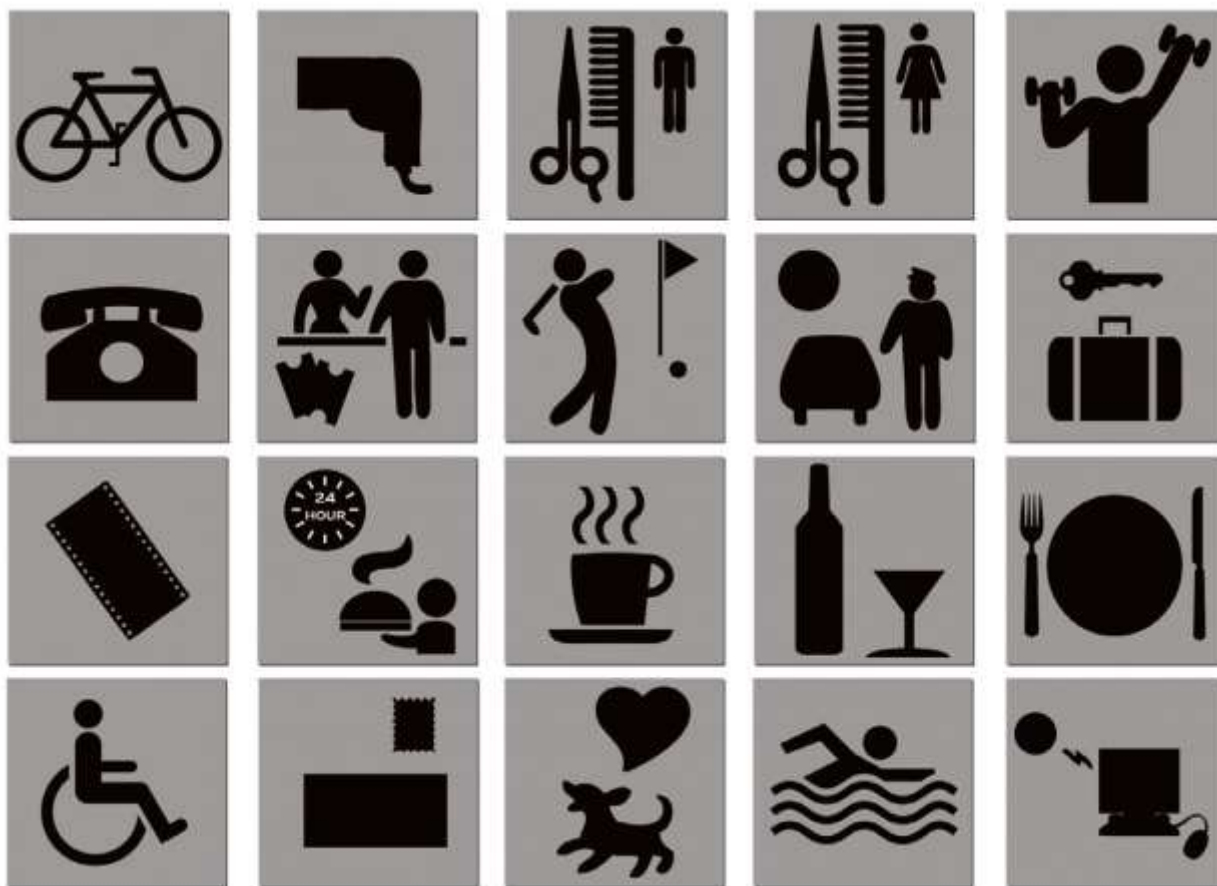
Ancora una volta competenza e conoscenza di questi elementi da parte degli operatori è fondamentale per diminuire sensibilmente tale rischio.

Questo documento descrive quali potrebbero essere i rischi specifici per strutture ricettive quali il Rifugio Le Saliere ma, soprattutto ciò che è necessario per condurre in sicurezza e senza rischi un'attività di questa tipologia.

A tal fine dopo una parte del documento dedicata alla descrizione di una struttura ricettiva tipo con le procedure di sicurezza da adottare ai sensi del D.lgs 81/2008 e ss.mm.ii., è stata redatta una sezione dedicata alla valutazione dei rischi specifici.

1. Le strutture ricettive e le caratteristiche del comparto lavorativo

Il comparto delle strutture ricettive è caratterizzato da una varietà e da una tipologia di offerte sempre crescente.



Il comparto del turismo è stato oggetto qualche anno fa di una rivisitazione normativa con l'emanazione del Decreto legislativo n°79 del 23 maggio 2011 (Codice della normativa statale in tema di ordinamento e mercato del turismo).

Tale normativa regola l'appartenenza ad una o un'altra tipologia e può essere utile aver chiara la distinzione tra le diverse strutture anche perché, come vedremo, i rischi per la salute e la sicurezza degli addetti sono funzione dell'ambiente lavorativo: pertanto la presenza di una piscina, di una palestra, di un'area verde o di una cucina comporta ovviamente rischi diversi.

La normativa classifica le strutture turistiche in quattro categorie principali:

- 1) strutture ricettive **alberghiere e paralberghiere**
- 2) strutture ricettive **extralberghiere**
- 3) strutture ricettive **all'aperto**
- 4) strutture ricettive **di mero supporto.**

In questo testo ci occuperemo soprattutto degli aspetti comuni alla stragrande tipologia di strutture prescindendo da quelle di "mero supporto" e da quelle realtà particolari come i campeggi che per le loro

caratteristiche peculiari anche dal punto di vista organizzativo meritano una trattazione dedicata ed esulano dagli scopi di questo testo. In ogni caso tratteremo gli aspetti legati alla salute e sicurezza dei lavoratori così come intesi dal testo unico della sicurezza, e quindi sostanzialmente di quei soggetti con un rapporto di lavoro subordinato.

Una categoria a parte che non ha dipendenti (in senso stretto) ma rientra nel novero della legge sulla salute e sicurezza dei lavoratori sono le imprese familiari che in diversi casi gestiscono le strutture più semplici come un B&B. A questa tipologia di imprese è dedicato, come vedremo, uno specifico articolo della legge e pertanto ne illustreremo le peculiarità.

LE STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE E PARALBERGHIERE

Gli **alberghi** sono esercizi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, che forniscono alloggio, eventualmente vitto ed altri servizi accessori in camere ubicate in uno o più stabili o in parti di stabile.

I **motels** sono alberghi particolarmente attrezzati per la sosta e l'assistenza delle autovetture o delle imbarcazioni, che assicurano alle stesse servizi di riparazione e di rifornimento di carburanti.

I **villaggi albergo** sono gli esercizi dotati dei requisiti propri degli alberghi e/o degli alberghi residenziali, caratterizzati dalla centralizzazione dei servizi in funzione di più stabili facenti parte di uno stesso complesso e inseriti in area attrezzata per il soggiorno e lo svago della clientela.

Le **residenze turistico alberghiere**, o alberghi residenziali, sono esercizi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, ubicati in uno o più stabili o parti di stabili, che offrono alloggio e servizi accessori in unità abitative arredate, costituite da uno o più locali, dotate di servizio autonomo di cucina.

Gli **alberghi diffusi** sono strutture ricettive caratterizzati dal fornire alloggi in stabili separati, vicini tra loro, ubicati per lo più in centri storici e, comunque, collocati a:

- l'organizzazione della sicurezza in un sistema globale, al centro del quale si trovano vari soggetti coinvolti nell'attività lavorativa
- l'obbligo del datore di lavoro di valutare tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro
- la responsabilizzazione e il coinvolgimento dei lavoratori direttamente o tramite i

rappresentanti da questi eletti, riguardo le decisioni dell'organizzazione sulle misure di prevenzione e protezione dai rischi.

2.1 La valutazione dei rischi e l'organizzazione della sicurezza

Il datore di lavoro è una figura imprescindibile di ogni organizzazione e deve rispondere alla seguente definizione:

Datore di lavoro (DL)

Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa.

Questo di norma coincide con il direttore o il titolare di una struttura ricettiva; per situazioni più complesse come ad esempio una catena alberghiera l'individuazione del DL potrebbe essere meno immediata ed è importante capire chi effettivamente risponde ai requisiti di cui alla definizione. Il DL ha tre compiti imprescindibili e non delegabili:

- nominare il RSPP.
- valutare tutti i rischi.
- redigere il relativo documento di valutazione dei rischi (DVR).



La scelta del legislatore di rendere non delegabili questi compiti non è banale e serve a chiarire l'impossibilità di questo soggetto di sottrarsi alla responsabilità nei confronti dei propri lavoratori.

2.1 La valutazione dei rischi e l'organizzazione della sicurezza

Il datore di lavoro è una figura imprescindibile di ogni organizzazione e deve rispondere alla seguente definizione:

Questo di norma coincide con il direttore o il titolare di una struttura ricettiva; per situazioni più complesse come ad esempio una catena alberghiera l'individuazione del DL potrebbe essere meno immediata ed è importante capire chi effettivamente risponde ai requisiti di cui alla definizione Il DL ha tre compiti imprescindibili e non delegabili:

- nominare il RSPP.
- valutare tutti i rischi.
- redigere il relativo documento di valutazione dei rischi (DVR).

La scelta del legislatore di rendere non delegabili questi compiti non è banale e serve a chiarire l'impossibilità di questo soggetto di sottrarsi alla responsabilità nei confronti dei propri lavoratori.

Il datore di lavoro che non adempie agli obblighi anzidetti per la salute e la sicurezza dei lavoratori è passibile di sanzioni anche molto onerose, anche solo per la mancata nomina del RSPP.

Assolvere a questi compiti significa di fatto avere il compito di organizzare la sicurezza; quindi definire con precisione "chi fa cosa" assegnando responsabilità e compiti a quelle che la normativa definisce le "figure della sicurezza".

In ogni azienda si hanno due tipologie di figure della sicurezza: quella decisionale e quella consultiva:

1) nella categoria decisionale possiamo ascrivere sicuramente il datore di lavoro, i dirigenti e i preposti che hanno precise responsabilità in seno ad una catena di comando.



2) Nella categoria dei consulenti o delle competenze possiamo ritrovare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione" (RSPP), il medico Competente (MC) ed il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, che hanno funzione di supporto alla gestione della sicurezza aziendale.



Del datore di lavoro e dei suoi compiti si è già detto; entriamo più nel dettaglio dei compiti e delle caratteristiche delle altre figure.

3. Le figure della sicurezza

In questo paragrafo vedremo le definizioni, le caratteristiche e i compiti delle altre figure della sicurezza aziendale; la comprensione dei ruoli di ognuno è presupposto indispensabile perché l'organizzazione della sicurezza come progettata dal DL nel rispetto dei principi della legge sia effettivamente attuata.

3.1 Il servizio di prevenzione e protezione dai rischi

La legge così definisce il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione:

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)

Persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32 D.lgs. 81/08, designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi. Deve essere sempre nominato; nei casi ammessi dalla legge può essere il DL stesso a svolgere tali funzione.

I suoi compiti sono quelli di supportare il DL nell'individuazione dei fattori di rischio, nella loro valutazione e nell'individuazione delle misure di prevenzione e protezione da attuare per assicurare la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro anche attraverso l'elaborazione di procedure per l'esecuzione delle varie attività lavorative.

Inoltre propone al DL programmi di informazione e formazione dei lavoratori, partecipa alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e alla riunione periodica prevista dalla normativa.

E' bene ribadire che il suo ruolo è consultivo al punto che non sono previste sanzioni a suo carico³; egli è pertanto il supporto in termini di competenze e conoscenze al DL.

In una struttura ricettiva entro i 200 lavoratori il ruolo del RSPP può anche essere svolto dal DL (che in questo caso deve effettuare una particolare formazione) ma molto più frequentemente tale ruolo viene svolto da un professionista esterno; nelle strutture più grandi può capitare che sia un lavoratore interno adeguatamente formato.

La normativa in effetti oltre che di RSPP parla in generale di Servizio di prevenzione e protezione (SPP) prevedendo la possibilità che vi siano anche degli Addetti al servizio di prevenzione e protezione così definiti:

³ Nei casi più gravi la giurisprudenza ha sanzionato anche gli RSPP

Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP)

Persona (o persone) in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'art 32 D.lgs. 81/08, facente parte del servizio. Presenza non obbligatoria; la sua nomina è a discrezione del DL.

Gli addetti supportano il RSPP nei suoi compiti collaborando con esso.

In realtà è abbastanza raro che nelle strutture ricettive vengano nominati degli addetti al SPP. Tuttavia nelle strutture ricettive con più sedi anche in città diverse (si pensi ad una catena alberghiera) può accadere, (anzi sarebbe opportuno) che si abbia un RSPP ed un ASPP per ogni sede.

3.2 I dirigenti

Di seguito la definizione del dirigente:

Dirigente

Persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.

I compiti del dirigente sono essenzialmente quello di attuare le direttive del datore di lavoro nell'ambito dei poteri e delle funzioni che gli sono assegnati.

Può anche sostituire (su opportuna delega o anche per semplice incarico) il datore di lavoro in una serie di compiti tra cui l'individuazione degli addetti antincendio e primo soccorso, del medico competente o dei preposti, la scelta e distribuzione dei DPI, la gestione della informazione, formazione, addestramento ecc.

Può elaborare il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) obbligatorio in caso di presenza di lavori dati in appalto (come ad esempio possono essere la pulizia o la manutenzione).

È bene precisare che dirigente ai fini della sicurezza non significa necessariamente dirigente in termini contrattuali; pertanto chi, in genere dotato di un *budget* svolge l'importante funzione di coordinamento, gestione e attuazione delle direttive del datore di lavoro è ascrivibile a questo ruolo. Ciò ovviamente si verificherà nelle strutture molto complesse in quanto nella maggioranza delle strutture ricettive vi è solo un gestore o direttore di albergo che svolge le funzioni di DL e non vi sono altri dirigenti.

3.3 Il preposto

Per quanto concerne invece il preposto questo risponde alla definizione che segue:

Preposto

Persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.

I suoi compiti sono quelli di controllare il regolare svolgimento delle attività lavorative in quanto dotato di competenze, autorità ed autonomia che gli consentono di avere una posizione di preminenza sui colleghi. Egli inoltre assicura la realizzazione delle direttive ricevute attraverso il controllo dei lavoratori per verificare il rispetto delle leggi e delle norme aziendali che attengono la salute e la sicurezza sul lavoro, l'utilizzo

corretto dei DPI e delle strumentazioni necessarie per svolgere le varie attività.

La presenza di tale figura è molto più frequente che nel caso del dirigente anche se troppo spesso la sua presenza non è correttamente individuata (vedi più avanti principio di effettività); gestire una squadra sia essa di manutenzione, della cucina o semplicemente il personale di piano significa essere un preposto. Il preposto rappresenta il vero presidio della sicurezza in un albergo così come in qualsiasi organizzazione perché l'esercizio efficace dell'azione di vigilanza è un elemento importantissimo per lavorare in sicurezza.

3.4 Principio di effettività

Per il datore di lavoro, per il dirigente e per il preposto vale, ai sensi del testo unico, il "principio di effettività"⁴, secondo il quale se essi svolgono compiti direzionali e/o di sorveglianza sugli altri lavoratori hanno le responsabilità relative a tali figure anche in assenza di inquadramento contrattuale che lo specifichi o di nomina formale.

Ad esempio in una struttura complessa, come già anticipato, il responsabile di un'area, della cucina o della manutenzione (nel caso in cui coordini più persone) è di norma un "preposto" e nel caso in cui non sia stato nominato formalmente o formato in questo senso è un "preposto di fatto" con le medesime responsabilità, anche penali, del preposto formalmente nominato.

⁴ art 299 del D.lgs. 81/08,

E' quindi estremamente importante stabilire ed avere chiaro il ruolo di ognuno in un'organizzazione per evitare fraintendimenti con conseguenze talvolta pesanti.

3.4 Il Medico competente

Per quanto concerne il Medico competente invece il d.lgs 81/08 ne dà questa definizione:

Medico Competente

Medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali di cui all'articolo 38 D.lgs. 81/08, che collabora, secondo quanto previsto all'articolo 29, comma 1, con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria secondo quanto previsto dalla normativa.

Il medico collabora con il DL e il servizio di prevenzione alla valutazione dei rischi, ma il suo compito specifico è di effettuare le visite mediche ai lavoratori e sottoporli a ulteriori indagini mediche quando lo ritiene necessario attraverso opportuni protocolli di sorveglianza sanitaria.

In una struttura ricettiva è estremamente frequente che il medico sia un esterno che effettua le visite presso l'hotel o presso uno studio medico diverso.

È bene chiarire che si tratta del medico dei lavoratori e non ha nulla a che vedere con i clienti.

3.6 Il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Una figura del tutto particolare e la cui importanza è spesso sottovalutata è il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) così definito dalla legge:

Rappresentante dei Lavoratori (RLS)

Persona (o persone) eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro. La sua presenza è un diritto dei lavoratori non un dovere per i lavoratori stessi.

In generale si tratta del tramite tra lavoratori e DL;collabora con il DL per migliorare la qualità del lavoro. Raccoglie le segnalazioni dei lavoratori su eventuali disagio problemi per la salute e sicurezza e propone le misure necessarie per risolvere le questioni ove necessario; inoltre partecipa alle riunioni periodiche riguardanti la sicurezza dei lavoratori.

Nelle aziende oltre i 15 dipendenti è nominato tra le rappresentanze sindacali ed il suo numero è proporzionale al numero di lavoratori secondo la seguente proporzione stabilita dalla legge⁵

- un rappresentante nelle aziende ovvero unità produttive sino a 200 lavoratori
- tre rappresentanti nelle aziende ovvero unità produttive da 201 a 1.000 lavoratori
- sei rappresentanti in tutte le altre aziende o unità produttive oltre i 1.000 lavoratori.

In tali aziende il numero dei rappresentanti è aumentato nella misura individuata dagli accordi interconfederali o dalla contrattazione collettiva.

3.7 I lavoratori che gestiscono le emergenze

Di gestione delle emergenze parleremo specificatamente più avanti, in questo paragrafo si vuol sottolineare come l'organizzazione della sicurezza si completa con l'individuazione e la nomina degli addetti alle emergenze che si dividono in addetti all'antincendio e agli addetti al primo soccorso.

Come vedremo anche la formazione necessaria è diversa.

Gli addetti alle emergenze sono così definiti:

Addetti Antincendio ed Evacuazione

Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, e, comunque, di gestione dell'emergenza.

Essi rispondono prontamente ad una chiamata di emergenza e si recano sul luogo dell'incidente per valutare l'entità dell'evento. Coordinano le operazioni di emergenza (apertura porte per l'arrivo di eventuali soccorsi esterni, indicazioni del luogo dell'incidente, etc) e forniscono ai soccorsi tutte le informazioni utili per un rapido intervento.

Coordinano l'esodo del personale e dei visitatori in caso di evacuazione, aiutando il recupero di eventuali persone infortunate o esposte a particolari rischi.

In assenza di emergenze ispezionano visivamente l'integrità e la regolarità delle misure antincendio (estintori al loro posto, vie di esodo sgombre, porte tagliafuoco funzionanti, etc.).

Gli addetti al primo soccorso invece sono così definiti:

⁵ Art 47 del D.lgs 81/08

Addetti Primo Soccorso

Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di salvataggio, di primo soccorso.

Essi hanno il compito di riconoscere un'emergenza sanitaria e raccogliere informazioni sull'infortunio. Accertano le condizioni psico-fisiche del lavoratore che ha subito l'infortunio e, nei limiti della propria formazione, attuano gli interventi di primo soccorso nei limiti delle sue competenze e possibilità.

Ove necessario ricorrono alle unità di pubblico soccorso per trasportare l'infortunato in ospedale.

3.8 L'organizzazione della sicurezza nelle imprese familiari

Si tratta di una situazione del tutto particolare che si realizza quando una struttura ricettiva è gestita da quella che per la legge è un'impresa familiare⁶.

In questi casi non essendoci un vero e proprio rapporto di subordinazione i familiari vengono assimilati a lavoratori autonomi che collaborano insieme per condurre il piccolo albergo o il B&B.

Non vi è quindi un vero e proprio datore di lavoro, non è indispensabile dal punto di vista normativo redigere formalmente il DVR né effettuare la formazione o la sorveglianza sanitaria che sono facoltative (come vedremo al contrario dei lavoratori nei confronti dei quali questi sono obblighi) mentre è obbligatorio utilizzare sempre attrezzature a norma.

Al di là però della facoltà di non ricorrere a determinati obblighi previsti dalla legge non può non rilevarsi che dotarsi di una chiara suddivisione di compiti, evitare di improvvisarsi piccoli manutentori senza la dovuta formazione ed utilizzare correttamente

le attrezzature sono elementi indispensabili per lavorare in sicurezza al di là degli obblighi giuridici.

Resti inteso che se una famiglia decide di fondare una società per gestire l'hotel e di regolarizzare la moglie o il figlio assumendoli formalmente si ricade nuovamente e completamente nella casistica e negli obblighi delle imprese normali.

3.9 Il lavoro agile o smart work

Il *lavoro agile* (o *smart work*) è una nuova modalità di esecuzione del rapporto di lavoro subordinato recentemente previsto dalla legge⁷ e che si sta diffondendo sempre di più in tanti settori produttivi e di servizi.

⁶ Art. 230 bis del codice civile

⁷ legge n. 81 del 22 maggio 2017

Addetti Primo Soccorso

Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di salvataggio, di primo soccorso.

Il legislatore ha disciplinato questa nuova metodologia (che in realtà per altro era già adottata di fatto da alcune aziende) per incrementare la competitività e agevolare la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro; per adottare il lavoro agile è necessario un accordo tra le parti (quindi tra datore di lavoro e i lavoratori) al fine di operare, "senza precisi vincoli di orario o di luogo di lavoro, con il possibile utilizzo di strumenti tecnologici per lo svolgimento dell'attività lavorativa".

Proprio la possibilità di scegliere orari e luogo di operare fa differire questa modalità dal telelavoro che invece si effettua nel proprio domicilio e negli orari di ufficio.



Dal punto di vista della salute e sicurezza sul lavoro questo genera una situazione del tutto particolare perché il datore di lavoro non ha più materialmente i medesimi strumenti e possibilità per garantire la sicurezza e la salute dei propri dipendenti potendo questi scegliere orari e luoghi in cui svolgere la propria attività.

In merito a questo delicatissimo aspetto la legge⁸ così esprime:

Il datore di lavoro garantisce la salute e la sicurezza del lavoratore che svolge la prestazione in modalità di lavoro agile e a tal fine consegna al lavoratore e al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, con cadenza almeno annuale, un'informativa scritta nella quale sono individuati i rischi generali e i rischi specifici connessi alla particolare modalità di esecuzione del rapporto di lavoro.

Il lavoratore è tenuto a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione predisposte dal datore di lavoro per fronteggiare i rischi connessi all'esecuzione della prestazione all'esterno dei locali aziendali.

Inoltre il datore di lavoro è responsabile della sicurezza e del buon funzionamento degli strumenti tecnologici assegnati al lavoratore per lo svolgimento dell'attività lavorativa.

In sintesi il DL deve comunque effettuare la valutazione dei rischi e soprattutto

⁸ Legge 18/2017. Art. 22

provvedere a fornire attrezzature sicure; ma nei fatti è estremamente più importante dotare il lavoratore di istruzioni e competenze per lavorare in maniera sicura nella consapevolezza che l'obbligo di vigilanza in queste situazioni è, nei fatti, estremamente difficile da assolvere.

Nel nostro comparto questa tipologia di lavoro può realisticamente essere utilizzata per i lavoratori degli uffici perché per le altre categorie, ad esempio chi opera nelle strutture ricettive e ha costanti rapporti con clienti le attività hanno orari e condizioni che spesso per la loro natura non possono essere flessibili.

È bene chiarire che anche dal punto di vista assicurativo (vedi anche appendice dedicata all'INAIL) tali lavoratori sono comunque assicurati sia durante la loro attività lavorativa che in occasione di un *infortunio in itinere*.

Ovviamente non essendo stabilito con certezza il luogo in cui si lavora per riconoscere l'infortunio o la malattia professionale in questi casi l'INAIL si affiderà a criteri di "ragionevolezza"⁹.

3.10 I lavoratori

Tra le figure che hanno un ruolo fondamentale nella salute e sicurezza dei lavoratori è necessario ricordare i lavoratori stessi per i quali la legge prevede delle vere e proprie sanzioni nel caso in cui non rispettino i propri obblighi.

Il lavoratore è in questo modo posto sullo stesso piano delle altre figure che hanno un ruolo decisionale diversamente dalle figure con un ruolo consultivo come l'RSPP per le quali non sono previste sanzioni¹⁰ (il MC in realtà è destinatario di sanzioni).



Il lavoratore è quindi considerato un vero e proprio decisore perché, per certi versi ed in molte situazioni, è il primo responsabile della sicurezza propria e degli altri.

Ciò è sempre più vero in un mondo del lavoro che va verso una digitalizzazione spinta

⁹ Anche se la formulazione utilizzata dal legislatore può sembrare ambigua è realistico supporre che troverà applicazione attraverso i criteri utilizzati dall'INAIL e dalla giurisprudenza negli ultimi anni

¹⁰ Per completezza si segnala che a seguito di gravi infortuni è accaduto che RSPP siano stati sanzionati e condannati

dove la sicurezza delle macchine, delle attrezzature è di norma accoppiata ad una sicurezza intrinseca crescente.

Gli infortuni sono spesso dovuti a mancanza di consapevolezza, formazione ed a comportamenti errati o a mancanza di organizzazione (di cui abbiamo parlato prima).

Vedremo quindi nel dettaglio questi aspetti.

Dal punto di vista della legge il lavoratore¹¹ ha l'obbligo di prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute nonché di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni.

Più nel dettaglio il lavoratore deve:

- contribuire, insieme al datore di lavoro o ad altro soggetto responsabile, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, ovvero da altro soggetto responsabile, ai fini della protezione collettiva e individuale
- utilizzare correttamente i macchinari, le apparecchiature, gli impianti, gli utensili, le sostanze pericolose, le altre attrezzature di lavoro, nonché i relativi dispositivi di sicurezza
- utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a sua disposizione
- segnalare immediatamente al datore di lavoro o ad altra persona responsabile, le

deficienze dei mezzi e dei dispositivi di cui sopra, nonché le altre eventuali condizioni di pericolo di cui venga a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di urgenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze o pericoli

- non rimuovere o modificare i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo, senza averne avuta autorizzazione
- non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre non di propria competenza, ovvero tali da compromettere la sicurezza propria o di altre persone
- partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dall'amministratore altra persona delegata o proprietario
- sottoporsi ad eventuali controlli sanitari.
-

Gli obblighi e le sanzioni non devono fare perdere di vista l'aspetto culturale ed educativo che deve essere preponderante cioè il valore etico di tutelare la sicurezza propria e degli altri deve essere più forte del timore di incorrere in sanzioni.

¹¹ D.lgs. n. 81/2008, (art.20)

4 Misure generali di tutela – come fare sicurezza

Le modalità con le quali “fare sicurezza” sono tante e per la legge hanno un preciso ordine di priorità. Si riporta di seguito uno stralcio dell'articolo di legge denominato appunto misure generali di tutela per dare un'idea della diversa importanza che hanno le varie misure *1. Le misure generali di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro sono:*

- a) la valutazione di tutti i rischi per la salute e sicurezza;*
- b) la programmazione della prevenzione, mirata ad un complesso che integri in modo coerente nella prevenzione le condizioni tecniche produttive dell'azienda nonché l'influenza dei fattori dell'ambiente e dell'organizzazione del lavoro;*
- c) l'eliminazione dei rischi e, ove ciò non sia possibile, la loro riduzione al minimo in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico;*
- d) il rispetto dei principi ergonomici nell'organizzazione del lavoro, nella concezione dei posti di lavoro, nella scelta delle attrezzature e nella definizione dei metodi di lavoro e produzione, in particolare al fine di ridurre gli effetti sulla salute del lavoro monotono e di quello ripetitivo;*
- e) la riduzione dei rischi alla fonte;*
- f) la sostituzione di ciò che è pericoloso con ciò che non lo è, o è meno pericoloso;*
- g) la limitazione al minimo del numero dei lavoratori che sono, o che possono essere, esposti al rischio;*
- h) l'utilizzo limitato degli agenti chimici, fisici e biologici sui luoghi di lavoro;*
- i) la priorità delle misure di protezione collettiva rispetto alle misure di protezione individuale;*
- l) il controllo sanitario dei lavoratori;*
- m) l'allontanamento del lavoratore dall'esposizione al rischio per motivi sanitari inerenti la sua persona e l'adibizione, ove possibile, ad altra mansione;*
- n) L'informazione e formazione adeguate per i lavoratori;*
- o) l'informazione e formazione adeguate per dirigenti e i preposti;*
- p) l'informazione e formazione adeguate per i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;*
- q) istruzioni adeguate ai lavoratori;*
- r) la partecipazione e consultazione dei lavoratori;*
- s) la partecipazione e consultazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;*
- t) la programmazione delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, anche attraverso l'adozione di codici di condotta e di buone prassi;*
- u) le misure di emergenza da attuare in caso di primo soccorso, di lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori e di pericolo grave e immediato;*
- v) l'uso di segnali di avvertimento e di sicurezza;*
- z) la regolare manutenzione di ambienti, attrezzature, impianti, con particolare*

riguardo ai dispositivi di sicurezza in conformità alla indicazione dei fabbricanti.
Di queste approfondiamo alcune particolarmente importanti.

4.1 La formazione e informazione

In un luogo di lavoro come una struttura ricettiva che è fisiologicamente frequentato anche da clienti tutelare la sicurezza altrui diventa ancora più importante: infatti se i lavoratori sono formati lo stesso non si può dire dei clienti; adottare piccole precauzioni diventa fondamentale:

La formazione per i lavoratori così come per i dirigenti e preposti assume pertanto un ruolo chiave. La capacità di operare in sicurezza e la conoscenza delle corrette modalità di esecuzione di una determinata attività rivestono infatti un ruolo determinante nella protezione della propria e altrui incolumità, insieme alla consapevolezza di ciò che le norme prevedono e dei propri diritti e doveri.



La norma prevede corsi formativi differenziati per le varie figure proprio perché come visto precedentemente diversi sono i ruoli, diverse le responsabilità e diversa pertanto la consapevolezza che ognuno deve avere. I lavoratori, i dirigenti e i preposti devono quindi essere formati e informati adeguatamente per svolgere correttamente i propri compiti.

La formazione e l'informazione sono obbligatorie e previste dagli art. 36 e 37 del D.lgs. 81/08 e dall'accordo stato regioni del 21/12/2011 comprese le modifiche introdotte dall'accordo stato regioni del 7 luglio 2016 che definiscono con precisione contenuti e modalità della formazione in funzione del tipo di attività lavorativa svolta.

Lavoratori

- Per i lavoratori la formazione deve soffermarsi su:
- i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro connessi all'attività in generale
- i rischi specifici cui il lavoratore è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali specifiche adottate in materia
- i concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza
- le misure e le attività di prevenzione e protezione adottate.
Il contenuto della informazione deve essere facilmente comprensibile per i lavoratori, anche stranieri e deve consentire loro di acquisire le relative conoscenze.
La formazione deve essere effettuata:
alla costituzione del rapporto di lavoro
- in caso di trasferimento ad altra sede di lavoro o di cambiamento delle mansioni svolte
- in caso di introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie.
-

I corsi di formazione devono avere una durata minima di 8, 12 o 16 ore a seconda se l'attività lavorativa è classificata a rischio basso, medio o alto.

Il percorso formativo si articola in due moduli distinti uno generale che non può essere inferiore alle 4 ore, e deve essere dedicato alla presentazione dei concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed uno specifico di durata variabile di 4 (attività a rischio basso), 8 (attività a rischio medio) o 12 ore (attività

a rischio alto), in funzione dei rischi riferiti alle mansioni, e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristiche del settore o comparto.

Per le aziende a rischio basso l'accordo stato regioni del 7 luglio 2016 ha introdotto la possibilità di erogare i corsi di formazione anche in modalità e-learning a condizione che i lavoratori partecipanti ai corsi abbiano familiarità con l'uso del computer e buona conoscenza della lingua utilizzata, nonché possibilità di accedere agevolmente alle tecnologie utilizzate.

Ai sensi dell'accordo stato regioni del 21/12/2011 le attività svolte nelle strutture ricettive sono a rischio basso. Tuttavia l'accordo stesso, nonché il Ministero del Lavoro, chiariscono che per definire le modalità e la quantità di ore minime di formazione necessarie, vanno sempre considerate la valutazione dei rischi specifica aziendale e la reale mansione svolta dai lavoratori all'interno dell'azienda.

Nel fare ciò si deve sempre fare riferimento al più alto rischio potenziale.

Pertanto pur partendo dalla formazione prevista ad esempio per il rischio basso, il datore di lavoro per queste tipologie di attività deve valutare l'eventuale svolgimento da parte di alcuni lavoratori di mansioni specifiche a rischio maggiore, quali ad esempio la manutenzione, i piccoli lavori elettrici, il giardinaggio nel caso in cui la struttura abbia un giardino o un'area verde importante.

Spesso tali attività sono svolte da un manutentore generico, il classico factotum, che deve necessariamente avere la formazione necessaria a svolgere i propri compiti senza improvvisarsi.

Questo è tanto più importante per lavori che possono avere conseguenze anche per i clienti con particolare riferimento ai piccoli lavori elettrici: un corto circuito o una "scossa" sono eventi con conseguenze potenzialmente devastanti.

Appare chiaro come una eventuale formazione aggiuntiva di questo tipo non possa essere svolta in modalità e-learning.

Questo un esempio di schema formativo conforme alle modalità previste dalla normativa:

Generale Durata 4h	Argomenti ■ La normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro. ■ Disposizioni generali e specifiche per la guardia particolareggiata. ■ Concetti di pericolo, rischio e danno, prevenzione e protezione. ■ Organizzazione della prevenzione “aziendale” in relazione allo specifico comparto. ■ Informazione e formazione dei lavoratori. ■ Dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) e protezione in generale. ■ Diritti doveri e sanzioni per i vari soggetti in materia di sicurezza. ■ Organi di vigilanza, controllo e assistenza.
Specifica Durata 4, 8, 12h	Argomenti ■ Analisi dei rischi generali e di quelli relativi al comparto. ■ Gli ambienti di lavoro, il microclima e l'illuminazione, i videoterminali. ■ L'organizzazione del lavoro, lo stress lavoro correlato. ■ Il rischio elettrico. ■ Il rischio da esplosione. ■ Il rischio legato all'utilizzo di macchine ed attrezzature. ■ Il rischio di cadute dall'alto. ■ I rischi fisici: rumore, vibrazioni e radiazioni e campi elettromagnetici. ■ I rischi connessi all'utilizzo di prodotti chimici. ■ I rischi biologici. I rischi connessi alla movimentazione ed alla manipolazione dei carichi. ■ Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. ■ I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI). ■ Il rischio di incendio, procedure di esodo e procedure organizzative per il primo soccorso, uso degli estintori e fondamentali misure di prevenzione e protezione. ■ Altri eventuali rischi specifici del comparto.

La formazione dei lavoratori prevede, ogni 5 anni, un aggiornamento obbligatorio di durata minima di 6 ore su materie diverse rispetto a quelle affrontate nel corso iniziale o comunque su tematiche di approfondimento di quelle già trattate.

Preposti

La formazione dei preposti si sofferma con attenzione sulle regole della sicurezza in quanto essi hanno compiti specifici di gestione e vigilanza sugli altri lavoratori.

Per il preposto è quindi prevista una formazione aggiuntiva oltre a quella dei lavoratori, pari a otto ore, con i seguenti contenuti:

1. principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità
2. relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione
3. definizione e individuazione dei fattori di rischio

4. incidenti e infortuni mancati
 5. tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri
 6. valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera
 7. individuazione di misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione
 8. modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione.
- Il preposto è quindi chiamato non solamente a sapere “come lavorare” e quali rischi sono connessi con l'attività lavorativa vera e propria, ma anche come “far lavorare” i colleghi in sicurezza.
- Il percorso formativo del preposto, diversamente da quello dei lavoratori, prevede un test finale scritto o orale il cui superamento confermi l'efficacia della formazione impartita.
- È prevista la necessità di aggiornamento ogni 5 anni di almeno sei ore.

La formazione dei preposti

8 h di formazione particolare aggiuntiva

4 di queste 8h possono essere svolte in modalità e-learning

L'Aggiornamento

Almeno 6 h di formazione ogni 5 anni può essere svolto in modalità e-learning *Dirigenti*

I dirigenti sono lavoratori che hanno una posizione di preminenza e devono quindi ricevere una formazione specifica ed un aggiornamento periodico in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

La formazione dei dirigenti si sofferma con attenzione sulle regole della sicurezza

Dirigenti

I dirigenti sono lavoratori che hanno una posizione di preminenza e devono quindi ricevere una formazione specifica ed un aggiornamento periodico in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

La formazione dei dirigenti si sofferma con attenzione sulle regole della sicurezza sia perché essi devono dare un esempio comportamentale a tutti gli altri lavoratori, sia per i compiti specifici di gestione e vigilanza che sono chiamati ad eseguire.

Per i dirigenti è prevista una formazione sostitutiva e non aggiuntiva come nel caso dei preposti.

I dirigenti hanno delle vere e proprie funzioni direttive per le quali è molto più importante che la formazione riguardi come far rispettare le istruzioni e come gestire le problematiche piuttosto che i rischi connessi con l'operatività vera e propria.

La formazione in questo caso è di 16 ore con i seguenti contenuti

Contenuti formazione dirigenti

MODULO 1. GIURIDICO – NORMATIVO

- sistema legislativo in materia di salute e sicurezza dei lavoratori;
- gli organi di vigilanza e le procedure ispettive;
- soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.lgs. n. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità e tutela assicurativa;
- delega di funzioni; la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa;
- la “responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica” ex D.lgs. n. 231/2001, e s.m.i.;
- i sistemi di qualificazione delle imprese e la patente a punti in edilizia.

MODULO 2. GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA

- modelli di organizzazione e di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (articolo 30, D.lgs. n. 81/08);
- gestione della documentazione tecnico amministrativa;
- obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione;
- organizzazione della prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze;
- modalità di organizzazione e di esercizio della funzione di vigilanza delle attività lavorative e in ordine all'adempimento degli obblighi previsti al comma 3 bis dell'art. 18 del D.lgs. n. 81/08;
- ruolo del responsabile e degli addetti al servizio di prevenzione e protezione.

MODULO 3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI

- criteri e strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi;

- il rischio da stress lavoro-correlato;
- il rischio ricollegabile alle differenze di genere, età, alla provenienza da altri paesi e alla tipologia contrattuale;
- il rischio interferenziale e la gestione del rischio nello svolgimento di lavori in appalto;
- le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione in base ai fattori di rischio;
- la considerazione degli infortuni mancati e delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori e dei preposti;
- i dispositivi di protezione individuale; la sorveglianza sanitaria.

MODULO 4. COMUNICAZIONE, FORMAZIONE E CONSULTAZIONE DEI LAVORATORI

- competenze relazionali e consapevolezza del ruolo;
- importanza strategica dell'informazione, della formazione e dell'addestramento quali strumenti di conoscenza della realtà aziendale; tecniche di comunicazione;
- lavoro di gruppo e gestione dei conflitti; consultazione e partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.

Anche in questo caso alla fine del percorso formativo è necessario effettuare un test scritto o orale che consenta di comprovare l'efficacia della formazione e le competenze acquisite: come per i preposti l'aggiornamento è di almeno 6 ore ogni 5 anni.

4.1.1 L'addestramento

Un tipo particolare di formazione, o meglio il completamento del processo di formazione stesso è rappresentato dall'addestramento soprattutto per alcune attività più pratiche come quelle ad esempio che comportano l'uso di attrezzature.

Il D.lgs. 81/08 (art. 2, comma 1, lettera cc) definisce l'addestramento come *“il complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l'uso corretto di attrezzature macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro”*.

Normalmente viene effettuato affiancando un lavoratore meno esperto ad uno più esperto che gli mostra come operare sul luogo di lavoro stesso, per questo è noto anche come *“training on the Job”* (imparare sul lavoro). Le fasi di addestramento devono però essere formalizzate e registrate come si fa con qualsiasi corso di formazione;

ciò non è espressamente previsto dal D.lgs. 81/2008, e spesso non viene fatto, ma in caso di infortunio può essere di grande aiuto al datore di lavoro.

Per alcuni Dispositivi di Protezione Individuale (DPI – ne parleremo più avanti) è obbligatorio effettuare e registrare per legge l'addestramento per dimostrare di aver correttamente adempiuto ai propri obblighi e accertarsi che siano correttamente utilizzati dai lavoratori.

In particolare l'addestramento è necessario quando si ha a che fare con:

— **Sostanze pericolose:** in questo caso molto dipende dal livello di pericolosità delle sostanze il quale è desumibile dalle schede di sicurezza e dalle etichette.

Sono quasi sempre necessari dei DPI e l'addestramento al loro uso corretto è assolutamente opportuno, in qualche caso obbligatorio per legge (vedi punto successivo).

— **DPI di terza categoria** (come ad esempio i DPI di protezione delle vie respiratorie, per prevenire il rischio chimico, quello biologico, gli imbraghi di sicurezza contro le cadute dall'alto e gli otoprotettori).

— **Utilizzo di impianti, macchine e attrezzature:** questo è sicuramente l'aspetto di maggiore impatto a cui il legislatore ha dedicato articoli di legge specifici e un intero accordo stato regioni (Accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2012¹²).

In generale la legge¹³ impone al datore di lavoro di provvedere affinché, per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione e ricevano una formazione adeguata in rapporto alla sicurezza relativamente:

- alle condizioni di impiego delle attrezzature;
- alle situazioni anormali prevedibili.

Il datore di lavoro deve inoltre informare i lavoratori dei rischi cui sono esposti durante l'uso delle attrezzature di lavoro, e dei rischi derivanti dalle attrezzature di lavoro presenti nell'ambiente immediatamente circostante, anche se da essi non usate direttamente, nonché sui cambiamenti di tali attrezzature. Infine il datore di lavoro deve provvedere a far ricevere una formazione, informazione ed addestramento adeguati e specifici ai lavoratori incaricati dell'uso delle attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari in modo che queste vengano usate correttamente e in sicurezza, anche in relazione ai rischi che possano essere causati ad altre persone.

In questo caso è necessario distinguere tra:

- l'utilizzo di macchine e attrezzature relativamente semplici (senza la necessità di una specifica abilitazione) per le quali l'addestramento viene effettuato dai colleghi più competenti come per le altre forme di addestramento
- l'utilizzo di attrezzature per le quali è previsto uno specifico corso erogato da soggetti abilitati.

Quest'ultimo punto è normato dall'Accordo Stato-Regioni del 22 febbraio 2012 che ha individuato, inoltre, le attrezzature di lavoro per le quali è richiesta una specifica abilitazione degli operatori, oltre alle abilitazioni già previste dalle vigenti disposizioni legislative, nonché le modalità per il riconoscimento di tale abilitazione, i soggetti formatori, la durata, gli indirizzi ed i requisiti minimi di validità della formazione e le condizioni considerate equivalenti alla specifica abilitazione.

Tali attrezzature come i carrelli elevatori, i paranchi (con portata maggiore di 200 kg) raramente vengono utilizzati nelle strutture ricettive.

¹² Si tratta di un accordo che riguarda una tipologia di attrezzature raramente utilizzata nelle strutture ricettive

¹³ D.lgs. 81/08 - art 73

4.2 La sorveglianza sanitaria

Si tratta dell'attività effettuata dal medico competente ma sempre all'interno dell'organizzazione della sicurezza che è responsabilità del Datore di lavoro.

Infatti nello spirito della legge il datore di lavoro effettua la valutazione dei rischi, con l'ausilio del RSPP e del medico competente, e successivamente in presenza di rischi per la salute il medico competente effettua la sorveglianza sanitaria.

Questa si realizza attraverso le visite e le analisi che il MC effettua periodicamente e che hanno essenzialmente la finalità di verificare l'“idoneità alla mansione” di un determinato lavoratore persona.



Questo fondamentale passaggio rende la tutela del lavoratore personalizzata; infatti se la valutazione dei rischi si effettua tenendo in considerazione diversi aspetti dal punto di vista generale come luoghi di lavoro, attrezzature, sostanze, mansioni etc, attraverso le visite il medico può verificare se le caratteristiche antropologiche e le condizioni di salute di ogni individuo sono adatte a quella specifica mansione.

Ad esempio un lavoratore minuto con il mal di schiena sarà meno adatto a trasportare carichi dal magazzino alle varie stanze, un soggetto allergico o con delle patologie potrebbe non essere adatto ad operare in cucina e così via.

La periodicità delle visite dipende dal rischio a cui è esposto il lavoratore ed è essenzialmente stabilita dal MC (tranne per i videoterminalisti, per i quali la legge stabilisce una precisa priorità¹⁴), alla fine della visita medica il medico redige il documento di “idoneità alla mansione” che può indicare anche delle limitazioni temporanee o permanenti. Può ad esempio prescrivere di utilizzare gli occhiali al videoterminale o non sollevare carichi per qualche mese.

Una copia di questo documento deve essere consegnata al lavoratore.

¹⁴ Art. 176, d. lgs. 81/2008 – vedi paragrafo dedicato ai videoterminalisti

4.3.1 I dispositivi di protezione individuale

I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) sono definiti come qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.

Il datore di lavoro deve fornire ai lavoratori i DPI necessari nello svolgimento delle effettive mansioni assegnate per proteggere il lavoratore da un rischio residuo, un rischio cioè che non può essere eliminato o ridotto in modo sufficiente dall'attuazione di tutte le adeguate misure di prevenzione o protezione collettiva.



4.3.1 I dispositivi di protezione individuale

I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) sono definiti come qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.

Il datore di lavoro deve fornire ai lavoratori i DPI necessari nello svolgimento delle effettive mansioni assegnate per proteggere il lavoratore da un rischio residuo, un rischio cioè che non può essere eliminato o ridotto in modo sufficiente dall'attuazione di tutte le adeguate misure di prevenzione o protezione collettiva.

Non sono DPI:

- a) gli indumenti di lavoro ordinari e le uniformi non specificamente destinati a proteggere la sicurezza e la salute del lavoratore
- b) le attrezzature dei servizi di soccorso e di salvataggio
- c) le attrezzature di protezione individuale delle forze armate, delle forze di polizia e del personale del servizio per il mantenimento dell'ordine pubblico
- d) le attrezzature di protezione individuale proprie dei mezzi di trasporto stradali
- e) i materiali sportivi quando utilizzati a fini specificamente sportivi e non per attività lavorative
- f) i materiali per l'autodifesa o per la dissuasione
- g) gli apparecchi portatili per individuare e segnalare rischi e fattori nocivi.

I DPI da fornire devono essere adatti al rischio da prevenire e in alcuni casi pensi alle scarpe infortunistiche – devono essere acquistati, sentito il parere del lavoratore che ha l'obbligo giuridico di utilizzare i DPI a lui forniti e per questo deve poter esprimere la propria opinione al riguardo circa la comodità d'uso di un determinato modello o di un altro con caratteristiche di sicurezza equivalenti.

5. L'attenzione nelle azioni

La sicurezza sul lavoro e la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali possono essere conseguiti con maggiore efficacia se si considera che il luogo di lavoro è un sistema complesso costituito da uomo, macchina ed ambiente.

Pertanto il processo di prevenzione non può consistere esclusivamente nell'individuazione e prevenzione dei rischi come descritto nei precedenti paragrafi ma deve tenere necessariamente conto del fatto che nell'ambiente e con i macchinari, le sostanze pericolose o qualunque altro pericolo presente, ad interagire è l'essere umano.

Da ciò si evince quanto i diversi comportamenti dell'uomo possano influenzare in modo determinante l'esposizione a rischio.



Spesso l'analisi delle cause che hanno provocato il verificarsi dell'infortunio porta a verificare come la presenza di comportamenti negligenti da parte di operatori incompetenti, o non informati, l'inosservanza di norme regolamentari, o distrazioni, giocano un ruolo determinante nel verificarsi di un incidente che compromette la propria incolumità e/o quella di altri.

Occorre ricordare come i comportamenti scorretti sono spessissimo involontari, ma può anche accadere il verificarsi di trasgressioni od omissioni volontarie e coscienti, cosiddette dolose.

Da quanto sopra appare chiaro come la capacità dei lavoratori di gestire correttamente l'interazione con le risorse tecnologiche ed umane e con l'ambiente fisico e sociale nel quale svolge la sua funzione ricopre notevole importanza per la tutela della salute e sicurezza.

5.1 Le regole di condotta

Tutti coloro quindi che, in qualche modo, sono coinvolti nelle attività legate alle operazioni in una azienda hanno una qualche responsabilità nella sicurezza delle operazioni stesse.

Quanto sopra è valido ad ogni livello della gerarchia aziendale, ciascuno deve comprendere ed essere consapevole delle responsabilità proprie e altrui ed adottare comportamenti appropriati ad esempio:

- accertarsi sempre di aver compreso ciò che si deve fare o che gli altri abbiano compreso ciò che devono fare non dando mai per scontata o automatica la comunicazione tra le parti
- non effettuare operazioni non consentite, rischiose o non previste dalle procedure di lavoro per favorire un collega o compiacere un cliente
- attenersi sempre alle istruzioni all'occorrenza ricevute
- non effettuare operazioni senza avere le necessarie conoscenze o essere stati addestrati a farlo (ad esempio non improvvisarsi esperti alpinisti o bagnini o ancora utilizzare un'affettatrice senza averlo mai fatto!!)
- quando necessario cercare sempre di lavorare in squadra con i colleghi
- evitare di sopperire alla mancanza di mezzi per una determinata attività con soluzioni "arrangiate"
- cercare sempre di "non portare" sul luogo di lavoro le situazioni personali che possono generare grandi e pericolose distrazioni
- avere maggiore consapevolezza dei propri limiti quando si è affaticati, stanchi o stressati magari provando a fare una pausa in più o chiedendo l'aiuto di un collega
- ricordare sempre che i comportamenti abitudinari che diventano praticamente automatici sono un'altra grande "trappola" piena di insidie e cercare quindi di rimanere sempre vigili

Questo elenco non vuole ovviamente essere esaustivo, ciascuna attività ha le sue particolarità e, in sede di valutazione dei rischi, potranno e dovranno essere stabilite delle regole comportamentali mirate a quel tipo di attività, ma rimane comunque una base universale valida basata sui concetti fondamentali di conoscenza, esperienza, attenzione e consapevolezza che se applicati possono fare una grandissima differenza.

6. I compiti lavorativi e l'esposizione a rischio

Le strutture ricettive costituiscono un settore piuttosto articolato dal punto di vista della valutazione del rischio a causa della grande variabilità e molteplicità delle attività lavorative che vi si svolgono.

A ciò occorre aggiungere anche la presenza di strutture dalle dimensioni più varie che possono andare dalla piccola pensioncina a conduzione familiare dove pertanto le diverse mansioni sono spesso ricondotte in capo ad un solo lavoratore a catene alberghiere di grandi dimensioni (oltre 500 posti letti) dove presumibilmente le mansioni sono più specifiche e rendono maggiormente standardizzabile la valutazione dell'esposizione a rischio dei vari addetti.



Da ricordare inoltre, soprattutto nelle grandi strutture, la frequente presenza di ditte esterne che svolgono attività all'interno della struttura, cosa che comporta la necessità di valutare anche i rischi da interferenza. La tipologia di rischio e la sua entità dipendono quindi dalla mansione ricoperta dai lavoratori che possono ricoprire diversi ruoli che vanno dai servizi di accoglienza con gestione degli arrivi e delle partenze dei clienti alla reception, al servizio di accompagnamento in camera con il trasporto dei bagagli, al servizio di pulizia delle camere e degli ambienti più in generale, al servizio lavanderia, fino ad arrivare al lavoro in cucina e al servizio ai tavoli e alle operazioni di manutenzione degli impianti, piccole riparazioni, cura del verde ove presente, ecc.

La valutazione del rischio dovrà pertanto tenere conto delle effettive attività lavorative svolte e delle caratteristiche dell'ambiente in cui le attività stesse vengono svolte per far sì che le misure di prevenzione e protezione adottate siano idonee a salvaguardare la salute e sicurezza dei lavoratori riducendo in modo appropriato la probabilità del verificarsi di un evento dannoso o la sua gravità.

6.1 I rischi ubiquitari

Tra le possibili fonti di pericolo che determinano un'esposizione al rischio per la salute e sicurezza dei lavoratori delle strutture turistico-ricettive, ve ne sono alcuni comuni a tutte le diverse tipologie di attività svolte, i cosiddetti rischi ubiquitari, altri, come già illustrato, invece sono presenti solo durante l'esecuzione di determinate attività.

In questa sezione ci dedichiamo in particolare ai rischi ubiquitari:

- rischio elettrico,
- rischio incendio,
- rischio stress lavoro correlato,
- rischio microclimatico
- rischio di interferenze tra le lavorazioni,

Questa distinzione è meramente indicativa per cui per una corretta informazione sulle tipologie di rischio a cui possono essere esposti coloro che operano in una struttura ricettiva è consigliabile una lettura completa del presente lavoro.

6.1.1 Il rischio elettrico

E' per eccellenza il rischio comune a tutti gli ambienti di lavoro, ovunque infatti sia presente una fonte di alimentazione di natura elettrica esiste un potenziale rischio di esposizione per i lavoratori e per i clienti.



La principale norma che regola tale materia è il D.Lgs 37 del 22 gennaio 2008 "*Regolamento (...) recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici*", che definisce i requisiti obbligatori per il rilascio delle dichiarazioni di conformità degli impianti.

E' indispensabile ricordare che le modifiche degli impianti (anche piccole) fatte da chi effettua la manutenzione in hotel, comportano la cessazione della validità della dichiarazione di conformità stessa e pertanto a rigore generano una situazione di irregolarità.

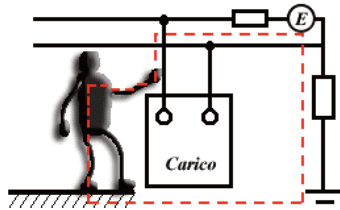
E' necessario pertanto che le modifiche di impianto vengano effettuate sempre da personale abilitato che rilascia una nuova dichiarazione di conformità.

Ciò ovviamente vale solo per gli impianti; per quanto concerne le attrezzature queste devono essere "a norma" e quindi marcate CE. Inoltre il decreto legislativo 81/08, prevede, agli articoli 80-87 una serie di adempimenti specifici per i luoghi di lavoro relativi alla valutazione del rischio elettrico generato dalla presenza di impianti e apparecchiature.

In presenza di impianti e apparecchiature elettriche il pericolo maggiore è rappresentato dalla possibilità per il lavoratore di un contatto con tali macchinari.

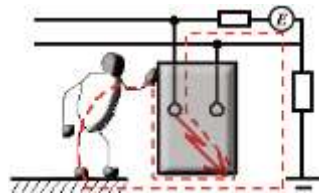
Il contatto può avvenire in maniera diretta o indiretta.

Il **contatto diretto** si verifica quando si tocca una parte normalmente in tensione priva di isolamento o con isolamento danneggiato (ad esempio il filo elettrico scoperto).



Il **contatto indiretto** si verifica quando si tocca l'involucro metallico (o massa) di un apparecchio in tensione, a causa di un guasto interno all'apparecchio stesso.

Ad esempio quando si entra in contatto con un elettrodomestico guasto e si prende la scossa.



Un contatto particolare in questo senso può essere provocato dall'acqua.

Superfici o mani bagnate possono consentire il passaggio di corrente senza venire effettivamente a contatto con la presa danneggiata o con l'apparecchiatura mal funzionante.

Quando si verifica il contatto, la corrente elettrica che attraversa il corpo umano può provocare scosse elettriche e folgorazioni e la gravità delle conseguenze dipende dalla durata del contatto e dalla frequenza e intensità della corrente elettrica e dal percorso che la corrente fa quando attraversa l'organismo.

I principali effetti dannosi possono essere:

- **l'arresto cardiaco:** il passaggio di una corrente elettrica esterna, si sovrappone alla attività elettrica propria del cuore interferendo con le contrazioni muscolari ritmiche che regolano la circolazione del sangue e bloccando così la funzionalità cardiaca.
- **le ustioni:** in generale il passaggio della corrente elettrica attraverso un materiale un corpo provoca riscaldamento; se la quantità di calore sviluppata è molto alta possono verificarsi bruciature nei tessuti attraversati dalla corrente.
- **la contrazione muscolare:** i muscoli, se attraversati dalla corrente, si irrigidiscono. Con correnti di lieve intensità i muscoli maggiormente interessati alla contrazione sono quelli posti in prossimità del punto di ingresso della corrente (ad esempio le mani). L'infortunato, quindi non riesce a fare nulla per distaccarsi dalla parte in tensione.
- **l'arresto respiratorio:** viene provocato dalla contrazione dei muscoli respiratori (diaframmatici, intercostali, pettorali) con conseguente paralisi della gabbia toracica ed impedimento dei normali movimenti respiratori.

Le conseguenze possono arrivare fino alla perdita di coscienza e, nei casi più gravi, alla morte dell'infortunato.

Infine è importante sapere che le apparecchiature elettriche e gli impianti possono rappresentare un rischio a causa della possibilità del verificarsi di corto circuiti o sovraccarichi di corrente che possono essere la causa di un principio di incendio.

Ma quando è che tutto ciò può realmente verificarsi? Generalmente in caso di:

- impianti elettrici mal funzionanti;
- comportamenti scorretti nell'uso degli apparecchi elettrici;
- prese e cavi elettrici danneggiati.

Prevenire il rischio

La forma di prevenzione senz'altro più efficace è che tutti gli impianti presenti sul luogo di lavoro siano a norma¹⁵, che significa che devono essere conformi alle indicazioni di legge, inoltre la loro manutenzione deve essere eseguita da ditte abilitate e tutti gli impianti devono essere sottoposti alle verifiche periodiche da parte degli organismi autorizzati.

¹⁵ Dal punto di vista formale l'impianto deve essere corredato di una dichiarazione di conformità ai sensi del DM 37/08 o se più datato ai sensi della L.46/90

Gli impianti devono essere dotati di *impianto di terra* che ha la funzione di far defluire verso la terra correnti di guasto creando anche le condizioni per il tempestivo intervento delle protezioni che interrompono l'alimentazione elettrica e di *interruttore differenziale ad alta sensibilità* (più comune mente chiamato "salvavita") che ha la funzione di interrompere l'alimentazione dell'impianto da proteggere ogni volta che si verifica una dispersione di corrente (come quando qualcuno prende la scossa), prima che ciò possa arrecare danno alle persone.

L'interruttore differenziale interviene perché è in grado di rilevare la differenza fra la quantità di corrente che entra nell'impianto e quella che ne esce. In un impianto regolamentare funzionante le due correnti sono uguali, mentre, in caso di guasto verso terra, la seconda diminuisce della quantità dispersa.

L'installazione e la manutenzione degli impianti elettrici devono essere affidati a personale qualificato evitando di affidarsi ad elettricisti improvvisati o a personale con scarsa professionalità.

Altra forma di prevenzione estremamente importante è il corretto utilizzo delle apparecchiature elettriche servite dagli impianti, il rispetto di semplici regole da parte degli utilizzatori infatti riduce enormemente il verificarsi di eventi dannosi:

- Controllare che le apparecchiature elettriche siano marcate con simboli che ne garantiscano la costruzione secondo il rispetto delle norme di buona tecnica
- non impiegare apparecchiature elettriche che presentano conduttori deteriorati verificarne sempre lo stato di efficienza.
- Non lasciare incustodite le apparecchiature collegate all'alimentazione elettrica staccare l'interruttore generale prima di eseguire qualsiasi intervento sull'impianto sugli apparecchi elettrici (anche se si tratta di semplice pulizia o sostituzione di una lampadina)
- prima di pulire un apparecchio elettrico staccarlo dall'impianto elettrico estraendo sempre la spina soprattutto se in metallo (come gli elettrodomestici)
- fare particolare attenzione nell'uso degli apparecchi elettrici in locali umidi; non utilizzare apparecchiature elettriche con mani ed indumenti bagnati
- non utilizzare prolunghe se non dotate di idonea messa a terra; non apportare di propria iniziativa modifiche alle stesse per adattarle.
- fare la dovuta attenzione nell'uso di riduttori e spine multiple avendo cura a non sovraccaricarle.
- non improvvisarsi elettricisti

6.1.2 Il rischio incendio

Il rischio incendio viene definito come la probabilità che si verifichi un incendio in conseguenza del quale le persone o le cose o entrambe ne subiscano i danni derivanti.

Quando si affronta questo tema è necessario ricordare la distinzione tra pericolo e rischio incendio (del tutto simile a quella tra pericolo e rischio in genere):

il "pericolo" è infatti determinato dalla proprietà intrinseca di determinati materiali o processi lavorativi di poter causare un incendio mentre il rischio tiene conto dell'effettiva probabilità che si verifichi un incendio.

Il classico esempio che meglio chiarisce la distinzione tra pericolo e rischio incendio è la presenza sul luogo di lavoro di una sostanza o di un materiale infiammabile, l'infiammabilità rappresenta il pericolo (proprietà intrinseca) mentre le modalità di uso o la presenza o meno di fonti di innesco influenzano il rischio ovvero la probabilità del verificarsi dell'incendio.



Nelle strutture ricettive la valutazione del rischio incendio è particolarmente delicata in quanto la realtà di questi particolari strutture che sono al tempo stesso luoghi di lavoro e locali aperti al pubblico è molto complessa ed estremamente eterogenea.

Si va da strutture situate in ambiti urbani, a residenze immerse nel verde fino ad arrivare ai campeggi e ai rifugi alpini, tutti con capienza variabile.

Inoltre la presenza di utenti ovviamente non addestrati ad affrontare queste situazioni e quindi ignari del pericolo insito in alcuni comportamenti erranei, rende fondamentale la conoscenza da parte dei lavoratori dei principali temi dell'antincendio, specialmente nei periodi di maggior affluenza in alta stagione.

E' pertanto molto utile che i lavoratori, oltre ad essere formati sullo specifico rischio ricevano procedure scritte con istruzioni chiare da seguire nel caso di un'emergenza (per approfondimento sull'argomento andare al paragrafo:

Saper gestire un'emergenza).

La normativa di riferimento che regola tutti gli aspetti della gestione del rischio incendio è il Decreto Ministeriale 10/03/1998 (ancora ad oggi in vigore anche se in fase di revisione) all'interno del quale, nell'Allegato I, sono individuati i criteri utilizzabili dalle aziende per effettuare la valutazione del rischio incendio e la relativa classificazione.

In base a tale decreto i luoghi di lavoro sono classificati in tre livelli di rischio:

basso, medio e elevato, è obbligo del datore di lavoro valutare quindi il livello di rischio incendio e adottare le necessarie misure di prevenzione e protezione tra le quali è compresa e obbligatoria la nomina degli addetti alla gestione delle emergenze e lotta antincendio, figure fondamentali la cui presenza sul luogo di lavoro è necessaria per saper affrontare correttamente un'emergenza come descritto nel paragrafo dedicato.



Alberghi, pensioni, motel, villaggi albergo, residenze turistico-alberghiere, studentati, villaggi turistici, alloggi agrituristici, ostelli per la gioventù, rifugi alpini, bed & breakfast, dormitori, case per ferie, ecc, sono classificati nell'allegato I del DPR del 1° agosto 2011, n. 151, in tre categorie di rischio A, B e C in base al numero dei posti letto. Ma tali categorie non corrispondono esattamente ai livelli di rischio incendio previsti dal DM 10 marzo 1998. In ogni caso, specialisti del settore hanno fatto dei parallelismi tra le due leggi classificando le strutture ricettive in:

rischio incendio basso fino a 50 posti letto rischio incendio medio da 50 fino a 100 posti letto rischio incendio elevato oltre 100 posti letto Nel caso si sviluppi un incendio sul luogo di lavoro la presenza di misure di prevenzione e protezione e di procedure per una corretta gestione dell'emergenza contribuisce in modo determinante alla salvaguardia delle vite umane e, come conseguenza, alla tutela dei beni e dell'ambiente.



I pericoli per l'uomo, in caso di incendio, derivano sia dal contatto diretto di parti del corpo con fiamme e materiali incandescenti, sia dall'esposizione al calore radiante dell'incendio, che possono provocare ustioni di vario grado, aumento della temperatura corporea oltre i limiti fisiologici (ipertermia), arresto della respirazione per collasso dei capillari sanguigni, dovuto all'aria molto calda.

Inoltre l'alta temperatura proveniente dalle fiamme, può provocare crolli degli edifici a seguito del collasso delle strutture o la rottura di tubazioni di gas, con conseguente pericolo di esplosione.

Anche i gas di combustione che si sviluppano durante l'incendio quali il monossido di carbonio, l'anidride carbonica, il fosgene, l'ammoniaca, l'anidride solforosa, l'ossido e il perossido di azoto, l'acido cianidrico, l'acido cloridrico, possono essere estremamente pericolosi in quanto provocano avvelenamento e/o asfissia.

Nello sviluppo di un incendio, infatti, i pericoli per l'uomo sono in gran parte di origine respiratoria a causa della reazione di combustione che consuma l'ossigeno presente nell'aria provocando sintomi che vanno dall'affaticamento, allo stato confusionale, fino alla perdita di conoscenza. Inoltre la presenza di enormi quantità di fumo riduce la visibilità e può far perdere l'orientamento alle persone presenti, anche in luoghi di lavoro a queste ben noti inducendole ad imboccare percorsi che non conducono in luoghi sicuri o in aree a cielo aperto. La presenza di fumo, rende difficoltoso anche l'intervento dei soccorsi.

Un incendio può essere determinato da un gran numero di fattori tanto che, spesso non si riesce, a seguito di un incidente a risalire alla causa scatenante.

Le cause più frequenti sono:

- cause di origine elettrica;
- cause di origine termica dovute alla presenza di macchine ed impianti;
- cause derivate da negligenze dei lavoratori o degli utenti;
- azioni dolose;
- altre cause (non classificabili).

Statisticamente è stato osservato che i luoghi in cui più frequentemente si sviluppano incendi nelle strutture ricettive sono le camere e le cucine seguiti dalle sale ristorante e le aree non frequentate dal pubblico, come i depositi, lavanderie e stirerie.

Nelle camere la causa principale è la scarsa attenzione nello spegnere le sigarette, mentre il cattivo uso delle attrezzature di lavoro è la causa maggiore di incendio nelle cucine dovuta a:

- possibile surriscaldamento non previsto di componenti e/o "parti" di macchine ed impianti
 - presenza di anomalie dovute a carenze di manutenzione e/o lubrificazione
 - mancato funzionamento di termostati e/o di dispositivi di sicurezza ed allarme
 - ostruzione di aperture di ventilazione necessarie al raffreddamento di macchine ed impianti
 - inosservanza delle modalità d'utilizzo, riparazione e/o sostituzione di pezzi fornite dal fabbricante
 - abbandono, in prossimità di macchine e impianti, di materiali infiammabili o facilmente combustibili. I comportamenti dei lavoratori, e del pubblico, sono troppo spesso determinanti nel contribuire ad aumentare la possibilità dell'insacco e sviluppo di un incendio.
- L'inosservanza di procedure di lavoro o distrazioni e fretta possono avere conseguenze anche gravi, queste le situazioni più pericolose:
- deposito o manipolazione non corretta di sostanze infiammabili o facilmente combustibili in luoghi e/o quantità non consentite
 - inosservanza delle regole di prevenzione incendi, come il divieto di fumare, usare fiamme libere nelle aree in cui non è consentito
 - mancato utilizzo dei posacenere (nelle aree ove è consentito il fumo) utilizzo di apparecchi per il riscaldamento (stufette), in aree in cui non è consentito
 - utilizzo di bollitori, scaldavivande, fornelli elettrici o a gas non autorizzati e/o in condizioni di conservazione non ottimali
 - uso di prolunghe per l'alimentazione di apparecchi elettrici, non idonee o in cattivo stato di conservazione
 - stoccaggio di prodotti infiammabili per la pulizia e l'igiene dei locali, non adeguato mancata rimozione di materiali combustibili non più utilizzati abbandonati nei luoghi di lavoro (carta, cartone, materiali plastici, stracci, arredi lignei ecc.).

Prevenire il rischio

Uno degli scopi delle azioni di prevenzione e protezione incendi è quello di fare in modo che, se malgrado tutte le precauzioni adottate, l'incendio si inneschi comunque, non possa facilmente propagarsi nei locali vicini a quelli in cui si è verificato. Per prevenire e combattere gli incendi è necessario imparare a conoscere le cause e le condizioni che possono favorire l'insacco di una combustione incontrollata, al fine di adottare misure precauzionali in grado di:

- evitare lo sviluppo dell'incendio,
- limitare la sua propagazione,
- domarlo il più rapidamente possibile tramite i dispositivi di lotta agli incendi, o con la collaborazione dei vigili del fuoco (V.V.F),
- mettere rapidamente al sicuro le persone presenti sul luogo.

I primi interventi devono quindi essere realizzati in fase di progettazione attraverso la previsione di utilizzo di materiali da costruzione e di arredi e tendaggi ignifughi, attraverso la compartimentazione dei luoghi di lavoro con muri tagliafuoco, finalizzata all'isolamento del principio di incendio solo in una determinata area qualora questo si verifichi, attraverso la definizione delle vie di esodo verso luoghi sicuri e attraverso la dotazione dei locali di reti idriche antincendio, estintori e idonei impianti di allarme e spegnimento come previsto dalla normativa vigente.



A quanto sopra è necessario aggiungere una costante vigilanza dell'efficienza delle misure di prevenzione e protezione adottate, e una serie di regole comportamentali corrette:

- evitare l'accumulo eccessivo di materiali combustibili di scarto (carta, cartone, stracci, arredi lignei, ecc.)
- tenere le vie di esodo sempre sgombre e agevolmente percorribili assicurare la presenza dei necessari dispositivi di lotta agli incendi e la loro corretta manutenzione per evitare che, all'occorrenza, possano presentare anomalie di funzionamento
- vigilare affinché le sostanze infiammabili presenti siano opportunamente custodite ed in quantità non superiori allo stretto necessario
- vigilare che le porte resistenti al fuoco siano tenute chiuse (quando non previsto il contrario)
- effettuare la manutenzione programmata degli impianti elettrici e dei loro componenti ad opera di tecnici abilitati
- utilizzare in sicurezza le attrezzature da cucina affiggere chiare istruzioni di uso nelle camere, dove è previsto l'uso di bollitori elettrici o simili, e vigilare che essi abbiano acqua a sufficienza e che le prese elettriche siano staccate quando non in uso.
- appoggiare sempre i ferri da stiro nei locali lavanderia su piani incombustibili
- tenere in ordine, evitando l'accumulo di materiali combustibili le aree ed i locali non accessibili al pubblico, come magazzini, depositi di biancheria, scantinati, ecc e ispezionarli regolarmente impedendo l'accesso a tali aree da parte di personale non autorizzato

Infine, nei periodi estivi, deve essere assicurata un'opportuna manutenzione delle aree verdi sia lungo il perimetro dei complessi che nelle aree interne, al fine di eliminare cespugli e sterpi facilmente infiammabili. E' consigliabile arare la fascia perimetrale all'inizio della stagione estiva o mantenerla verde con adeguate innaffiature.

6.1.3 Saper affrontare un'emergenza

Alla luce dell'importanza che riveste il saper correttamente affrontare un'emergenza nei primi momenti, in attesa dell'arrivo delle squadre dei Vigili del Fuoco, in caso di un principio di incendio, per limitare le eventuali drammatiche conseguenze la legge prevede la presenza nelle strutture ricettive di figure protagoniste della lotta antincendio con compiti e responsabilità ben delineate, che assicurino il continuo controllo delle misure di prevenzione e protezione messe in atto nella struttura stessa, vigilino nei luoghi di lavoro evidenziando eventuali situazioni o comportamenti a rischio e sappiano cosa fare in caso di emergenza.

Il responsabile della struttura ricettiva

Il primo protagonista è il direttore della struttura ricettiva, colui cioè che la dirige e gestisce (che può coincidere con il DL) che ha il compito di limitare la probabilità che si verifichi un incendio e di proteggere la vita dei dipendenti e degli ospiti.

Il responsabile dovrà quindi assicurarsi che vengano effettuati:

- controlli sulle misure di sicurezza installate nella struttura
- vigilanza sull'efficienza degli impianti elettrici, gli impianti di ventilazione, condizionamento e riscaldamento
- addestramento del personale
- esercitazioni antincendio

- prove e manutenzioni degli impianti di allarme, di illuminazione di emergenza e degli impianti ed attrezzature di spegnimento (secondo le periodicità riportate nelle normative tecniche e le indicazioni del costruttore o dell'installatore).

Per gli adempimenti sopracitati deve essere istituito un registro in cui annotare la loro periodicità e la loro effettuazione.

Inoltre il direttore è il responsabile della corretta attuazione delle misure di prevenzione incendi, e dei controlli giornalieri nella struttura finalizzati ad accertare che le vie di esodo siano sempre sgombre ed utilizzabili in tutta sicurezza, che le porte tagliafuoco siano segnalate e perfettamente funzionanti, che le uscite di sicurezza non siano chiuse a chiave e si possano aprire facilmente, che gli arredi della struttura ricettiva siano mantenuti in buone condizioni.

Nelle strutture che dispongono di un'area adatta a riunioni, convegni, mostre etc., occorrerà effettuare controlli aggiuntivi, ovvero che:

- i materiali facilmente infiammabili non siano lasciati vicino a sorgenti di calore e/o accumulati (rifiuti, materiale cartaceo, etc.);
- le aree dove è consentito fumare siano dotate di portacenere;

Il responsabile della sicurezza antincendio

E' colui che opera in prima persona coordinando l'operato dei lavoratori addetti alle emergenze e lotta antincendio.

Per le attività di piccole dimensioni tale compito può essere svolto direttamente dal direttore o dal proprietario.

Il responsabile della sicurezza antincendio ha il compito di:

- collaborare alla valutazione del rischio di incendio nell'attività;
- stabilire procedure da seguire in caso di incendio;
- assicurare che sia installata e mantenuta funzionante una adeguata attrezzatura di protezione antincendio;

Egli dovrà quindi effettuare sopralluoghi nella struttura ricettiva per identificare tutte le possibili cause di incendio ponendo eventualmente rimedio ad eventuali insufficienze riscontrate.

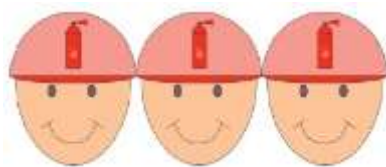
Dovrà verificare periodicamente le misure di protezione passiva ed attiva messe in opera nell'ambiente di lavoro, organizzare e presiedere alle prove di evacuazione assicurandosi che ciascuno conosca il proprio compito durante l'emergenza.

(addetti alle squadre, addetti alla tutela dei disabili, incaricati all'allertamento dei vigili del fuoco, lavoratori etc.).

Dovrà occuparsi di aggiornare e conservare il registro con le annotazioni sui controlli e gli interventi di manutenzione effettuati sulle attrezzature antincendio, organizzare la formazione dei lavoratori e le informazioni per gli ospiti.

La squadra di emergenza

La squadra di emergenza e lotta antincendio è costituita da lavoratori nominati dal datore di lavoro, di cui abbiamo già parlato in precedenza, che sono chiamati a seguire corsi di formazione specifici ai sensi del DM 10 marzo 1998 (allegato IX), oltre quelli sulla salute e sicurezza previsti dal decreto legislativo 81/2008.



Tali lavoratori hanno il compito di collaborare con il responsabile dell'emergenza e, in caso di principio di incendio di:

- accertare l'entità dell'incendio
- segnalare a tutto il personale del verificarsi di un incendio, mediante l'attivazione manuale (pulsanti) di sistemi di allarme acustico e/o ottico installati nella struttura (per strutture ricettive di piccole dimensioni è sufficiente anche l'avviso vocale)
- effettuare un primo intervento sulle fiamme, mediante l'utilizzo dei dispositivi di lotta agli incendi, se pensano di poterlo fare senza mettere a repentaglio la propria incolumità
- richiedere un intervento degli Enti preposti alla gestione delle emergenze (Vigili del Fuoco, Croce Rossa, Protezione Civile, Polizia ecc.)

- escludere le alimentazioni delle utenze, come energia elettrica, gas ecc., e mettere in sicurezza macchine ed impianti (quando possibile)
- coordinare l'evacuazione del personale, degli ospiti e dei visitatori dalla struttura ricettiva assicurare una assistenza adeguata durante l'evacuazione a lavoratori o ospiti disabili.

Ma qual è il numero minimo di addetti antincendio da nominare? La normativa non fornisce indicazioni ed è pertanto il Datore di lavoro a dover valutare il numero adeguato degli addetti alle emergenze e lotta antincendio, è sempre consigliabile, compatibilmente con le risorse a disposizione, nominare e formare un numero maggiore di addetti, sia ai fini di un'efficace sorveglianza delle strutture, sia ai fini di interventi più tempestivi in caso di emergenza tenendo conto, in particolare, del numero di piani della struttura ricettiva e della sua dislocazione.

In una sola casistica specifica¹⁶ la legge indica il numero di addetti alla lotta antincendio in:

- almeno uno per strutture ricettive fino a 100 posti letto
- due addetti per strutture ricettive oltre 100 e fino a 300 posti letto, con l'aggiunta
- di un ulteriore addetto per ogni incremento della capacità ricettiva di 150 posti letto.

Tale indicazione fornita dalla normativa è meramente indicativa, infatti la nomina di un unico addetto diventa immediatamente inefficace in caso di assenza di questi (ferie, malattie etc).

Nelle strutture ricettive di capienza superiore a 500 posti letto deve essere previsto un servizio di sicurezza opportunamente organizzato, composto da un responsabile e da addetti addestrati per il pronto intervento e dotati di idoneo equipaggiamento.

Le esercitazioni antincendio

Nelle strutture ricettive, almeno una volta l'anno secondo quando previsto dal DM

¹⁶ art 5 comma 5 del DM 16/3/2012

10 marzo 98 e ogni qualvolta ci sia un ricambio di personale o delle modifiche all'interno dell'attività, è necessario effettuare una esercitazione antincendio per mettere in pratica la procedura di evacuazione verificando che ciascuno sappia effettivamente cosa fare nel minor tempo possibile. I lavoratori occasionali e gli addetti ai lavori dati in appalto (p.e. addetti alla manutenzione quando non effettuata internamente) devono essere messi a conoscenza delle misure generali di sicurezza antincendio, delle azioni da adottare in caso di incendio e delle procedure di evacuazione.

L'addestramento è necessario per verificare che tutti, all'interno della struttura ricettiva, sappiano:

- come mettere in funzione l'allarme, e l'ubicazione dei pulsanti di allarme manuale, se esistenti, in caso si scopra un principio di incendio
- cosa fare quando si sente l'allarme antincendio
- le modalità di chiamata dei vigili del fuoco
- le procedure per allertare gli ospiti e le altre persone presenti in albergo, e, se necessario, il modo per indirizzarli verso le uscite
- l'ubicazione e l'uso delle attrezzature antincendio
- la necessità di richiudere le porte tagliafuoco alle proprie spalle durante l'esodo
- la procedura di evacuazione dell'edificio fino al raggiungimento di un luogo sicuro, evitando di usare gli ascensori (solo in rarissimi casi come ad esempio un hotel di un edificio molto alto potrebbe essere dotato di ascensori a prova di fumo).

L'esodo verso il luogo sicuro deve tener conto della eventuale presenza di persone disabili, che devono essere adeguatamente assistite, inoltre al punto di raccolta deve essere effettuato un censimento dei lavoratori e degli ospiti tramite un registro delle presenze.

Pur cercando di simulare una reale emergenza l'esercitazione non deve creare situazioni pericolose per le persone che vi partecipano, e quindi buona norma avvisare in anticipo i lavoratori specialmente nelle strutture più grandi.

Anche gli ospiti presenti in albergo devono partecipare all'esercitazione ad esclusione di eventuali anziani, disabili, o persone in condizioni di salute non ottimali.

E' consigliabile in questo caso effettuare la prova di evacuazione in periodi di non troppa affluenza di clienti nella struttura ricettiva, avvisando sempre gli ospiti dello svolgimento della prova per evitare eventuali situazioni di panico con danni a persone o cose.

L'esercitazione inizia dal momento in cui viene fatto scattare l'allarme antincendio che, in questo caso, non va segnalato ai vigili del fuoco e si conclude una volta raggiunto il punto o i punti di raccolta dove viene effettuato l'appello delle persone che hanno partecipato.

Allo scattare dell'allarme i lavoratori, visitatori ed ospiti dovranno abbandonare la loro postazione senza esitazione, tralasciando il recupero di effetti personali e senza correre e/o urlare, seguendo le istruzioni degli addetti all'emergenza, quando presenti, in ogni caso, senza utilizzare ascensori, lasciando aperta la porta dell'eventuale camera abbandonata e seguendo le indicazioni delle uscite di emergenza fino al raggiungimento del luogo sicuro dove avranno cura di segnalare, all'incaricato della verifica presenze, la propria messa in salvo.



Gli addetti all'emergenza avranno il compito di guidare le persone presenti nella struttura verso il luogo sicuro, di verificare, quando possibile, se qualcuno sia rimasto all'interno di qualche locale della struttura ricettiva e di chiudere durante l'evacuazione le porte tagliafuoco nel tentativo di isolare l'incendio.

E' buona norma, soprattutto nelle strutture di maggiori dimensioni, che alcuni dipendenti siano preventivamente incaricati di osservare lo svolgimento della prova, segnalando a conclusione della stessa, al responsabile e/o al servizio di sicurezza, eventuali criticità e carenze riscontrate.

Nelle piccole strutture, invece il personale coinvolto nell'esercitazione antincendio deve:

- saper identificare l'ubicazione dei dispositivi per dare l'allarme e delle attrezzature di spegnimento
- percorrere correttamente e senza panico le vie di esodo
- identificare le porte tagliafuoco avendo cura di chiuderle alle proprie spalle durante l'esodo.

Le istruzioni di sicurezza

All'ingresso delle strutture ricettive devono essere esposte bene in vista precise istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di emergenza ed in particolare una planimetria dell'edificio per le squadre di soccorso con l'indicazione:

- delle scale e delle vie di evacuazione
- dei mezzi e degli impianti di estinzione disponibili
- dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione del gas e dell'elettricità
- del dispositivo di arresto del sistema di ventilazione
- del quadro generale del sistema di rivelazione e di allarme
- degli impianti e locali che presentano un rischio speciale
- degli spazi calmi (luoghi sicuri dove possano sostare persone disabili in attesa di soccorsi).

A ciascun piano deve essere esposta una planimetria d'orientamento, in prossimità delle vie di esodo. La posizione e la funzione degli spazi calmi deve essere adeguatamente segnalata.



In ogni camera devono essere esposte bene in vista precise istruzioni sul comportamento da tenere come ad esempio il divieto di usare gli ascensori in caso di incendio e il divieto di impiegare fornelli di qualsiasi tipo per il riscaldamento di vivande, stufe ed apparecchi di riscaldamento o di illuminazione in genere a funzionamento elettrico con resistenza in vista o alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi. Oltre che in italiano, queste istruzioni devono essere redatte in alcune lingue estere, tendo conto della provenienza

della clientela abituale della struttura ricettiva. Le istruzioni devono essere accompagnate da una planimetria semplificativa del piano, che indichi schematicamente la posizione della camera rispetto alle vie di evacuazione, alle scale ed alle uscite.

La collaborazione con i vigili del fuoco

Le squadre del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco sono addestrate ad operare in condizioni di emergenza proprio quando il panico può prendere il sopravvento pregiudicando l'attuazione corretta ed immediata delle azioni di salvataggio e contenimento.

Pertanto gli addetti alle squadre antincendio, dopo aver cercato di gestire al meglio i primi momenti dell'emergenza, all'arrivo dei Vigili del Fuoco devono mettersi a disposizione di questi ultimi in termini di: conoscenza dei luoghi dove intervenire, persone presenti, manifestazioni in corso, macchinari particolari, luoghi a rischio molto elevato (ad esempio depositi di materiale combustibile), etc.

Tali informazioni, infatti, possono essere determinanti per l'esito delle operazioni di salvataggio delle vite umane e del contenimento dell'incendio.

6.1.4 Lo stress lavoro correlato

Lo stress lavoro correlato è un fattore di rischio psicosociale strettamente collegato all'organizzazione del lavoro e alla pressione mentale richiesta sul lavoro.

Ordini contrastanti, assenza di controllo sul lavoro e mancanza di sostegno da parte di colleghi o supervisori rappresentano importanti fattori di rischio per l'insorgere di uno stato di stress.



Inoltre le diverse mansioni svolte dai lavoratori all'interno di una struttura ricettiva sono spesso caratterizzate da:

- elevato monte ore settimanale con lavoro su turni, compresi i turni di notte e durante le giornate festive con orari irregolari e/o prolungati
- periodi caratterizzati da elevato carico lavorativo e aumento della pressione lavorativa, anche durante una stessa giornata o durante alcuni giorni della settimana periodi dell'anno
- necessità di svolgere compiti diversi contemporaneamente anche senza adeguata formazione e/o competenze
- progressivo ricorso alla tecnologia digitale dei sistemi di prenotazione, ordinazione consumazioni, pagamenti ecc. che possono essere percepiti dai lavoratori come un ausilio ma anche come una difficoltà (per problemi di accesso, aggiornamento, cadute di connessione ecc.)
- relazione con i clienti che espone a lamentele e richieste con possibili conflittualità che possono degenerare in comportamenti incivili
- microclima sfavorevole per chi lavora nelle cucine, o in postazioni di lavoro in vicinanza di luoghi di ingresso
- posture fisse (a lungo in piedi e/o seduti)
- precarietà contrattuale ed elevato turn-over con frequenti cambiamenti di colleghi e possibili disagi nello stabilire rapporti interpersonali nell'ambiente di lavoro.

Lo stress non deve essere visto necessariamente come una condizione patologica in quanto il termine "stress" indica una reazione tipica di adattamento fisico, mentale ed emozionale ad un cambiamento, diversa da soggetto a soggetto.

Di fronte ai fattori di stress la persona che li subisce deve mettere in atto un meccanismo di difesa chiamato "adattamento" che si traduce nella modifica del proprio comportamento di fronte a quei fattori.

Questo adattamento può concludersi in diversi modi:

- la situazione viene temporaneamente risolta
- la situazione viene definitivamente risolta

Lo stress è quindi un fenomeno naturale, che fa scattare quei meccanismi neurochimici che rendono i nostri sensi più pronti ad affrontare le situazioni che la vita ci propone quotidianamente e ciò comporta che una piccola dose di stress è addirittura utile e fa bene (tecnicamente si chiama “eustress”).

Tuttavia, quando la dose quotidiana di stress diventa eccessiva e le sollecitazioni “stressanti” sono molte, aggressive, contemporanee e durature, la fatica dovuta all’adattamento diventa meno facilmente recuperabile e può generare nella persona esposta uno stato di esaurimento delle proprie risorse fisiche, emotive, intellettuali.

Si parla in questo caso di “distress” (stress cattivo), che può generare possibili danni.

Le conseguenze dello stress non hanno sintomi specifici, possono consistere in disordini comportamentali (abuso di alcool, fumo, farmaci) o psicologici (irritabilità, insonnia, insicurezza, depressione), fino ad arrivare a generare vere e proprie patologie sia fisiche che emotive quali: tachicardia, spossatezza, ansia, disturbi gastrointestinali, emicranie, pressione alta, dermatiti, asma, nervosismo, scarsa autostima, peggioramento della vita personale oltre che lavorativa, alterata capacità di interazione ed aggressività non solo in ambito lavorativo, ma anche in quello socio-familiare.

Anche il contesto lavorativo viene colpito pesantemente in termini di maggior assenteismo e peggioramento della performance sia a livello organizzativo e di qualità del lavoro svolto.

La possibilità che questi disturbi si manifestino contemporaneamente, o con vari livelli di gravità, dipende dall’intensità degli stimoli e dalla soggettività dell’individuo esposto ai fattori di stress. In particolare è molto importante la flessibilità/rigidità della psiche della persona coinvolta che permette o meno di mettere in atto strategie efficaci di difesa psicologica.

Nella manifestazione di disturbi dovuti allo stress lavoro correlato giocano un ruolo importante anche elementi appartenenti alla sfera personale del lavoratore, alla sua vita al di fuori dell’orario di lavoro che possono contribuire in positivo o negativo al modo di affrontare o reagire alle sollecitazioni dell’ambito professionale

La valutazione dello stress lavoro correlato è obbligatoria¹⁷ e deve essere effettuata dal datore di lavoro tenendo conto, delle indicazioni del legislatore.

I segnali che un datore di lavoro deve cogliere sono legati a degli indicatori di livello di stress elevato nell’ambiente di lavoro quali:

- elevata incidenza di infortuni
- elevate assenze per malattia
- aumento delle richieste interne di cambio mansione per motivi di salute
- aumento dei provvedimenti disciplinari
- elevato turnover.

Nel caso in cui la valutazione evidenzia livelli di stress significativi devono essere adottate misure organizzative e ai lavoratori devono essere fornite istruzioni specifiche sulle misure preventive da adottare. Affinché l’azione preventiva abbia successo, tutti dovrebbero cooperare per tenere sotto controllo il fenomeno.

Prevenire il rischio

La prevenzione si basa principalmente su interventi di tipo organizzativo che mirano al cambiamento del modo in cui il lavoro è organizzato e gestito (contenuto del lavoro) ma anche su interventi volti al miglioramento dell’interfaccia lavoratori e organizzazione (contesto lavorativo);

Gli interventi possibili sono molti:

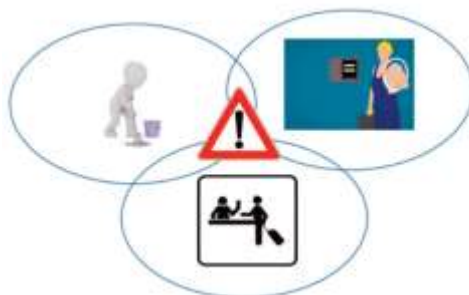
- ridurre gli orari di lavoro prolungati e/o irregolari attraverso interventi di riorganizzazione
- rispettare una turnazione ad esempio mattina, pomeriggio notte e rispettare i riposi compensativi
- cercare di coordinare insieme a tutto il personale le diverse fasi lavorative per poter affrontare i periodi di maggior intensità dell’attività in modo efficace ed organizzato permettere ai lavoratori di godere di pause adeguate (per durata e frequenza) durante il turno di lavoro
- distribuire gli spazi a disposizione negli ambienti più ridotti, ad esempio cucina, in modo che ciascuno abbia un suo ambito di autonomia se pur ridotto
- attivare corsi di formazione tecnica, specifica in occasione dell’introduzione dell’uso di nuove tecnologie digitali

¹⁷ D.lgs. 81/08. Art 28

- migliorare la sicurezza dei lavoratori a contatto con l’utenza con l’attivazione di percorsi formativi volti a rafforzare le competenze relazionali/comunicative e le capacità di *problem solving* degli operatori.

6.1.5 Il rischio da interferenze

Per interferenze lavorative si intendono generalmente “*contatti potenzialmente rischiosi*” tra lavoratori, che fanno capo a ditte diverse o liberi professionisti, che prestano la loro opera sullo stesso luogo di lavoro. Si pensi ad esempio alle attività effettuate, all'interno delle strutture ricettive, dai manutentori degli ascensori, agli elettricisti, agli idraulici, ai manutentori delle centrali termiche, ecc.



In tutti questi casi diverse ditte, quindi con datori di lavoro differenti, lavorano nello stesso sito, nello stesso momento, o anche in alcuni casi in successione, aggiungendo presumibilmente dei rischi sul luogo di lavoro a quelli già propri della struttura ricettiva e a loro volta venendo potenzialmente esposti ai rischi del luogo di lavoro in cui entrano.

Tale evenienza può pertanto generare delle sovrapposizioni con un possibile aumento del livello di rischio. Le lavorazioni interferenti possono essere eseguite attraverso la stipula di contratti di appalto caratterizzati da una relazione tra un committente (la struttura ricettiva) ed un'impresa terza o un prestatore d'opera autonomo o dal titolare di una ditta individuale.

Tutti i casi sopracitati prevedono un committente e un contraente con rispettivi specifici oneri e responsabilità. La valutazione dei rischi da interferenza è obbligatoria per legge¹⁸; secondo le previsioni normative il committente

¹⁸ D. Lgs. 81/08, art 26: “*Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione*”

quando affida lavori, servizi e forniture, ha l'obbligo di verificare con le modalità previste dal D.lgs. 81/08 “l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi”; è pertanto normale che chieda all'azienda documentazione che attesti la regolarità contributiva (DURC), l'iscrizione alla camera di commercio, le autocertificazioni o altra documentazione attestante la regolarità dell'organizzazione o dei lavoratori con cui si prepara ad intrattenere rapporti di lavoro; ciò vale anche per i liberi professionisti per gli aspetti applicabili.

Il committente ha però il compito di fornire agli appaltatori dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui gli stessi sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

In pratica il datore di lavoro committente deve mettere il personale che opera presso la propria struttura in condizioni di conoscere:

- i rischi della struttura e la loro gestione: la necessità di usare DPI, l'esistenza di locali con rischi particolari
- le procedure da utilizzare in caso di emergenza, la presenza e la fruibilità dei servizi antincendio o primo soccorso.
- le modalità lavorative che consentano ai lavoratori in appalto di non avere interferenze “pericolose” con il personale della struttura ospitante o con altri appaltatori.

Il documento che consente di effettuare queste operazioni è il **DUVRI** (Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenze) che deve essere redatto dal datore di Lavoro committente ed allegato al contratto.

Pertanto ogni lavoratore prima di iniziare ad operare deve essere consapevole:

- dei rischi connessi con la propria attività e delle misure di prevenzione e protezione da adottare. Tali indicazioni sono a carico del proprio datore di lavoro (nel caso di dipendenti).
- dei rischi connessi con la struttura o organizzazione presso cui opera e delle misure di coordinamento necessarie per operare in sicurezza. Tali informazioni sono a carico del committente che le fornisce sempre attraverso il datore di lavoro (nel caso di dipendenti) o in apposite riunioni in cui egli o il suo preposto partecipano direttamente.

6.1.6 Il microclima negli ambienti di lavoro

Dal punto di vista del microclima, nelle strutture ricettive le criticità possono risiedere nella presenza di impianti di condizionamento presenti al fine di migliorare gli ambienti in cui viene accolta la clientela, ma il condizionamento dell'aria, non sempre viene percepito bene dal personale che opera su turni di 8/10 ore sia per il desiderio, dopo permanenza continua nell'ambiente condizionato, di aria naturale, sia perché l'esposizione prolungata al condizionamento può andare ad acuire o a provocare dolori in alcune zone del corpo più sensibili (collo, spalle, ecc.).

Inoltre gli ambienti ampi che caratterizzano le strutture ricettive e le postazioni di lavoro in prossimità dei punti di accesso possono determinare l'esposizione dei lavoratori a escursioni termiche anche importanti e a correnti d'aria in prossimità delle porte destinate al pubblico (vicino alle quali, è quasi sempre posta la reception).

E' quindi importante cercare di assicurare, nell'ambiente di lavoro, un microclima confortevole per la stragrande maggioranza dei lavoratori ed al contempo dei clienti.

Un buon microclima nell'ambiente di lavoro, infatti, assicura il comfort termico, definito come "la condizione mentale in cui si esprime soddisfazione per l'ambiente termico" ovvero "la condizione microclimatica in cui la maggioranza degli lavoratori non accusa sensazione di freddo o di caldo".



Il microclima è determinato da una serie di parametri ambientali che influenzano gli scambi termici tra soggetto ed ambiente negli spazi confinati e che determinano il confort termico del lavoratore.

Il benessere termico è però una sensazione soggettiva influenzata dal tipo di attività lavorativa che si deve svolgere che può imporre al sistema termoregolatore del nostro organismo uno sforzo maggiore o minore per la conservazione dell'equilibrio termico.

Gli ambienti dal punto di vista termico si suddividono convenzionalmente in ambienti severi (caldi o freddi) e in ambienti moderati.

Negli ambienti termici severi le condizioni microclimatiche possono compromettere gravemente la salute dei lavoratori. Gli ambienti moderati generalmente non comportano una compromissione della salute dei lavoratori, ma possono essere fonte di disagio e alterazione del benessere psico-fisico con riduzione della performance lavorativa.

Inoltre anche in un ambiente termico moderato, un microclima non adeguato può causare diverse malattie professionali, ad esempio malattie respiratorie come asma bronchiale, alveoliti allergiche, bronchite cronica, rinite, causate ad esempio, dalla esposizione ad agenti biologici di origine vegetale e animale, ad agenti atmosferici (freddo, caldo, umido).

Occorre inoltre tenere ben presente che gli impianti di condizionamento, se non correttamente mantenuti, possono comportare un rischio di legionella un batterio che trova condizioni favorevoli allo sviluppo in presenza di acqua (condotte d'acqua cittadina, impianti idrici, torri evaporative, ecc.) e del quale si parlerà in modo più ampio nel paragrafo dedicato alle palestre.

Ci saranno infine nella struttura ricettiva delle zone, quali le cucine o i locali lavanderia e stireria, dove le condizioni microclimatiche sono più critiche e andranno adottate misure di prevenzione mirate come descritto nei paragrafi dedicati.

Prevenire il rischio

L'utilizzo di doppie porte consente di limitare le escursioni termiche e le correnti d'aria è pur vero che vi possono essere intervalli orari nell'arco della giornata in cui le porte di accesso vengono aperte con estrema frequenza; può risultare allora molto utile, in aggiunta alla doppia porta, l'adozione di un classico sistema a velo d'aria che tramite una soffiante lineare posta subito a ridosso e al di sopra della porta crea, per l'appunto, un velo d'aria a bassa velocità diretto verso il basso che di fatto provoca una sorta di compartimentazione funzionale tra interno ed esterno.

Gli impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica devono essere sempre mantenuti in piena efficienza; tali impianti devono pertanto essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per prevenire l'insorgere di disturbi a carico dell'apparato respiratorio dei lavoratori o epidemie di legionella.

6.1.7 Sforzi ripetuti, e movimentazione manuale dei carichi

Diversi sono i compiti che possono comportare sollecitazioni a carico degli arti superiori o della schiena svolti da coloro che operano in una struttura ricettiva, si va infatti dal trasporto bagagli degli ospiti, al traino e spinta dei carrelli delle pulizie, al rifacimento dei letti, alla pulizia della moquette, al rifornimento di biancheria, di provviste per le cucine e di generi di conforto vari.



Tali operazioni espongono i lavoratori ai rischi conseguenti alla movimentazione manuale dei carichi ovvero a tutte le operazioni di trasporto o di sostegno di un carico effettuate senza l'ausilio di attrezzature meccaniche, comprese le azioni del sollevare, deporre, tirare, portare o spostare un carico. La parte più a rischio, per possibili lesioni muscolari, è la schiena (tratto lombosacrale), specialmente se le operazioni di spostamento e/o sollevamento vengono svolte in situazioni difficili quali:

- ambienti piccoli
- mancanza di aiuti meccanici
- mancanza di una giusta informazione ai lavoratori su come spostare o sollevare i pesi
- mancanza di una adeguata organizzazione del lavoro
- locali scarsamente illuminati e/o con pavimenti sconnessi e scivolosi.

Le conseguenze possono però anche essere malattie muscolo-scheletriche correlate al lavoro cioè patologie da sovraccarico biomeccanico delle strutture articolari, tendinee, muscolari, dei nervi periferici e del sistema vascolare.

Più precisamente si parla di affaticamento muscolare, di infiammazione delle strutture tendinee e di degenerazione della colonna vertebrale; inoltre alcune patologie dell'apparato circolatorio, gonfiore degli arti e vene varicose, possono derivare da erranei movimenti e/o da posture statiche prolungate.

Queste patologie sono da diversi anni le malattie professionali più diffuse in Italia, anche perché sono di origine multifattoriale: i fattori causali possono infatti essere riconosciuti sia in ambito lavorativo che extralavorativo in tutte le attività che provocano un eccessivo e protratto impegno degli arti superiori e del rachide.

Le conseguenze più frequenti sono:

- alterazioni dei tessuti molli periarticolari: tendiniti, tenosinoviti e borsiti della spalla, del gomito, del polso, della mano
- alterazioni delle strutture nervose periferiche: neuropatie periferiche da compressione (Sindrome del Tunnel Carpale, Sindrome del canale di Guyon; Sindrome da intrappolamento del nervo ulnare al gomito)
- alterazioni di alcune articolazioni: artrosi trapezio-metacarpale (mano)
- modificazioni degenerative della colonna vertebrale.

Prevenire il rischio

La prima forma di prevenzione è fornire ai lavoratori degli ausili da utilizzare durante la movimentazione dei carichi, ad esempio carrelli per il trasporto bagagli, letti dotati di ruote che possono essere movimentati con facilità durante la pulizia delle camere, ecc.

Inoltre i lavoratori dovranno essere formati sulle corrette posture da assumere durante il lavoro, sulle modalità di svolgimento delle attività che sforzi ripetuti degli arti superiori e movimentazione di carichi.

Diverse sono le regole da osservare per una corretta movimentazione manuale dei carichi che possono prevenire l'insorgere di patologie:

- per sollevare un carico da terra non piegare la schiena, ma piegarsi sulle ginocchia
- nel sollevare un carico non fare movimenti bruschi

- durante le manovre di sollevamento e/o spostamento mantenere il carico vicino al corpo per evitare di aumentare inutilmente lo sforzo sulla schiena
- mantenersi in equilibrio stabile allargando le gambe
- nel trasferire un carico da un punto all'altro del locale non ruotare soltanto il busto, ma l'intero corpo (muovere i piedi)
- quando possibile cercare di suddividere i carichi da spostare o sollevare
- quando presenti, usare carrelli per il trasporto;
- cercare sempre di posizionare la merce con peso superiore a 3 kg, in scaffali non troppo alti né troppo bassi
- afferrare sempre bene il carico che si sta movimentando.

Tutti i locali in cui si svolge l'attività di movimentazione dei carichi devono essere ben illuminati ed avere superfici lisce ed antisdrucciolevoli, e devono essere anche ben connessi per evitare inciampi e/o scivolamenti.

E' anche molto importante organizzare il lavoro in modo da tener conto di turni, orari di lavoro etc. in modo che gli addetti possano godere di opportune pause di riposo ma anche di differenze di genere, di età e di eventuali fattori individuali di rischio del lavoratore (ad esempio condizioni fisiche preesistenti non compatibili con attività che richiedono sforzi ripetuti).

Inoltre è necessario sottoporre gli addetti ad una corretta sorveglianza sanitaria mirata al riconoscimento dei sintomi precoci di questo tipo di patologie utilizzando strumenti anamnestici e di valutazione clinica specifici.

6.1.8 Le cadute e gli scivolamenti

Spesso sottovalutato questo tipo di rischio può avere però conseguenze non banali portando problemi, quali distorsioni, fratture, contusioni, abrasioni ecc., che richiedono trattamenti terapeutici e riabilitativi lunghi che possono incidere in modo importante le abitudini di vita e lavorative dell'infortunato.

Diverse possono essere le cause in una struttura ricettiva: tra le più frequenti segnaliamo:

- pavimento bagnato non segnalato adeguatamente durante le quotidiane operazioni di pulizia
- postazione di lavoro (uffici reception etc.) mal organizzata con fili elettrici che creano ingombro e conseguente pericolo di inciampo
- fili elettrici (ad esempio dell'aspirapolvere) che attraversano il corridoio durante le operazioni di pulizia
- disattenzione del lavoratore mentre ad esempio scende le scale frettolosamente.



Ambienti particolari quali le cucine e le sale pranzo delle strutture ricettive presentano un rischio anche maggiore di cadute e scivolamenti per la possibile presenza di liquidi sul pavimento a causa di sversamento durante il lavaggio di cibi o stoviglie o durante la cottura dei cibi e a causa di ritmi di lavoro spesso più sostenuti in quanto concentrati in alcune ore della giornata. Anche le conseguenze possono essere più gravi se la caduta o lo scivolamento si verificano mentre il lavoratore trasporta piatti, pentole ingombranti o cibi molto caldi.

La prima cosa da fare è cercare di eliminare il rischio all'origine attraverso la progettazione del luogo di lavoro che preveda pavimenti antiscivolo e assenza di dislivelli o irregolarità.

Anche l'illuminazione è molto importante, una buona illuminazione infatti garantisce che tutto il pavimento sia illuminato uniformemente e che i potenziali pericoli, ad esempio ostacoli o fuoriuscite accidentali di liquidi, siano chiaramente visibili.

Prevenire il rischio

Per prevenire simili situazioni ovviamente bisogna osservare regole strutturali e comportamentali:



- controllare che il pavimento non sia danneggiato con buchi, crepe e dislivelli e segnalare subito le eventuali necessità di interventi di manutenzione
- segnalare gli scalini in maniera visibile e dotare le scale di strisce antiscivolo valutare l'opportunità dell'uso o meno di tappeti che possono aumentare il pericolo di inciampo
- posizionare correttamente macchinari e attrezzature, eventuali cavi elettrici vanno posizionati in modo da non creare pericolo di inciampo
- tenere in ordine ripostigli e dispense riponendo gli oggetti in modo da evitare eventuali cadute cercando di fare in modo che le cose siano facilmente recuperabili. Evitare di impilare gli oggetti a formare cataste alte e instabili. Evitare di riporre in alto recipienti pesanti o frangibili la cui caduta può comportare danni seri dotare le porte di accesso alle cucine o ai locali lavanderia di oblò per evitare scontri tra chi entra e chi esce
- segnalare opportunamente le aree con il pavimento bagnato
- indossare calzature antiscivolo.
-

6.2 La reception e i servizi di accoglienza

L'addetto alla reception è la figura-chiave delle strutture ricettive, in quanto ha il compito di accogliere il cliente al suo arrivo, assisterlo durante tutto il soggiorno e gestirne la partenza.



Ciò implica una serie di attività nella gestione degli ospiti che vengono esercitate trasversalmente all'interno della struttura ricettiva. Egli provvede infatti all'assegnazione delle camere, all'assegnazione ad altri lavoratori del compito di eseguire determinati servizi richiesti dai clienti e, se la struttura nella quale svolge il suo lavoro dispone di sale per convegni e congressi, si occupa anche del servizio prenotazioni di questi spazi.

Non meno importante è l'attività di gestione dei reclami o dei possibili disguidi che si verificano o vengono comunicati alla reception.

Dei servizi di ricevimento fa anche parte il personale addetto al trasporto dei bagagli degli ospiti.

Da quanto sopra ne consegue l'esposizione dei lavoratori a diversi tipi di rischi che vanno da quelli di natura ergonomica dovuti al mantenimento di posture erette per tempi prolungati, e al trasporto bagagli, già trattati nel capitolo dei rischi ubiquitari, a quelli legati all'insorgere di fenomeni di stress dovuti al lavoro notturno e al costante contatto con il pubblico che può implicare a sua volta la possibilità di contrasti, lamentele, o in casi fortunatamente meno frequenti, aggressioni.

6.2.1 Le relazioni con la clientela

Le strutture ricettive sono fra le attività in cui vi è un costante rapporto con il pubblico esponendo il personale a diverse forme di violenza.

La violenza infatti non è solo quella fisica, ma si manifesta anche sotto forma di comportamenti incivili, come la mancanza di rispetto per gli altri, di aggressioni verbali o addirittura minacce.

Di contro la violenza fisica rappresenta uno dei pericoli occupazionali più gravi, a causa delle conseguenze che può comportare. Inoltre in realtà lavorative di questo tipo si può anche arrivare a fenomeni di violenza estremi quali gli atti di terrorismo.

Le conseguenze degli episodi di violenza, possono essere lesioni di vario tipo e quindi maggiormente visibili, ma anche disturbi da stress di carattere post-traumatico, assenza per malattia e scarso rendimento sul

lavoro. Le conseguenze per il singolo infatti variano notevolmente, dalla demotivazione, allo svilimento del lavoro svolto, allo stress, ai danni alla salute fisica o psicologica; possono essere presenti sintomi post traumatici come paure, fobie e disturbi del sonno.

Come tutte le tipologie di rischio per le quali non si mettano in campo azioni utili ad una corretta gestione, anche le aggressioni possono avere un impatto importante sull'insieme dell'organizzazione.

Gli effetti negativi possono infatti tradursi in maggiore assenteismo, perdita di motivazione e produttività, deterioramento dei rapporti di lavoro.

Se è vero che i singoli atti di violenza possono essere imprevedibili, lo stesso non può dirsi delle situazioni in cui tali atti hanno maggiori probabilità di verificarsi, diverse possono quindi essere le forme di prevenzione.

Prevenire il rischio

Le misure di prevenzione attuate per limitare tale rischio sono prevalentemente di tipo strutturale e di tipo organizzativo:

- cercare per quanto possibile di lavorare sempre in due dotare le strutture ricettive di validi sistemi di chiusura delle porte e delle finestre, per permettere ai lavoratori di gestire in maggiore sicurezza l'entrata di estranei in orari notturni e installare, ove praticabile, un videocitofono al fine di consentire al lavoratore che opera nella struttura, da solo o in orari notturni, di poter colloquiare con un utente interponendo una barriera fisica
 - mantenere adeguati livelli di illuminazione artificiale nella struttura e nelle aree annesse (parcheggi, vie di transito esterne, ecc.) al fine di limitare il rischio di aggressioni
 - opacizzare i vetri delle finestre al fine di impedire a malintenzionati di prendere visione della situazione interna, assicurare la presenza nei locali di telefoni e/o altri ausili per dare l'allarme in caso di bisogno
 - realizzare una procedura atta a chiamare le forze dell'ordine in caso di situazioni non gestibili dagli operatori.
- Inoltre particolare attenzione va posta in sede di formazione dei lavoratori su temi quali la gestione dei clienti e dei possibili conflitti.

6.2.2 Il lavoro notturno e a turni

Il lavoro a turni (notturni, a rotazione, nelle ore serali), è tipico dei lavoratori delle strutture ricettive, si pensi infatti a camerieri, cuochi, addetti alle cucine, barman, addetti alle reception, addetti alla pulizia camere e piani, etc.



Il lavoro a turni espone l'organismo ad una maggiore possibilità di sviluppare disturbi poiché spesso può indurre una condizione di stress, specialmente in riferimento a turni di notte, in quanto va ad alterare il normale ritmo del ciclo sonno/veglia inducendo cambiamenti nella variabilità circadiana delle funzioni biologiche.

Ciò incide su alcuni parametri importanti quali la temperatura corporea, la secrezione di alcuni ormoni e il metabolismo in generale provocando nel lavoratore ad esempio stanchezza, apatia, alimentazione scorretta e a lungo andare può avere ripercussioni sulla salute.

Gli effetti a breve termine consistono in:

- **disturbi del sonno** (i più comuni): il sonno diurno a seguito di un turno di notte è più breve di quello normale notturno a causa di luce, rumori ecc., e quindi meno rigenerante
- **problemi digestivi**: tali disturbi sono determinati principalmente alla quantità di cibo assunta; spesso infatti i lavoratori mangiano a casa molto prima del normale orario di cena, oppure consumano snack o avanzi delle cucine in modo disordinato, senza contare l'aumento dell'assunzione di bevande a base di caffeina. Per rimanere svegli, che alla lunga possono causare problemi alla digestione
- **stress**: tale disturbo è associato al fatto che il lavoratore da una parte cerca di adattarsi il più velocemente possibile ai diversi orari di lavoro dall'altra cerca di adattarsi alle esigenze diverse dei

membri della sua famiglia interrompendo il riposo dopo il turno per poter passare ad esempio del tempo con il coniuge o i figli

- **variazioni di peso** (dimagrimento o aumento di peso eccessivi): diversi studi¹⁹ dimostrano che l'alterazione dei ritmi circadiani di sonno/veglia incide direttamente sul metabolismo aumentando in particolare il livello di zuccheri nel sangue con aumento del rischio di obesità e di diabete. Su periodi più lunghi, il lavoratore può invece andare incontro a:
- **effetti sulla sfera psicoaffettiva**: è facile intuire come il lavoro a turni comporti maggiori difficoltà nel mantenere i normali rapporti di vita sociale, e familiare con conseguente protrarsi di stati di ansia, nervosismo, alterazioni del tono dell'umore che possono provocare il manifestarsi di patologie neuropsichiche
- **malattie dell'apparato gastroenterico**: i problemi digestivi che si manifestano a breve termine, se protratti e soprattutto trascurati possono portare a malattie gastrointestinali più gravi quali gastrite cronica, gastroduodenite, ulcera peptica e colite.
- **malattie cardiovascolari**: alcuni studi sostengono che lo stress, i disordini alimentari e la perdita di sonno associati al lavoro a turni possano influire negativamente sulla salute dell'apparato cardiovascolare.

In generale, lavorare a turni, specialmente notturni, ha come conseguenza un maggiore affaticamento, e quindi un incremento del rischio di andare incontro a errori e a incidenti sul lavoro. La stanchezza infatti provoca distrazione, distorsione della percezione, diminuzione della capacità di ragionamento e di giudizio con rallentamento dei tempi di reazione e caduta della concentrazione.

Prevenire il rischio

Per limitare le conseguenze dello stress fisico e psicologico generato dal lavoro a turni si possono seguire alcune regole comportamentali preziose:

- evitare turni di notte ripetuti senza riposo o turni di lavoro prolungati oltre le 8-10 ore
- aumentare i riposi compensativi in base ai turni notturni svolti
- sottoporsi ad un'adeguata sorveglianza sanitaria
- cercare di consumare pasti regolari evitando di mangiare dalla mezzanotte alle sei del mattino

¹⁹ <http://www.ipasvi.it/ecm/rivista-linfermiere/rivista-linfermiere-page-5-articolo-56.htm>

- cercare di rispettare gli orari canonici dei pasti
- dopo il turno di notte, prima del riposo, consumare una colazione leggera per evitare di risvegliarsi per la fame
- bere abbondantemente durante il turno per favorire l'idratazione e ridurre la sensazione di stanchezza.

6.2.3 L'uso del videoterminale

L'uso del videoterminale è ormai diffuso praticamente in tutte le attività lavorative ed è stato affiancato anche da altri dispositivi quali notebook, tablet e smartphone.

Questi vengono utilizzati nelle strutture ricettive, per gestire le prenotazioni, per il *check in* e il *check out* degli ospiti, per la gestione della contabilità, ecc.



La normativa vigente²⁰ regola il lavoro al videoterminale dando una definizione della postazione di lavoro che recita:

“posto di lavoro: l'insieme che comprende le attrezzature munite di videoterminale, eventualmente con tastiera ovvero altro sistema di immissione dati, incluso il mouse, il software per l'interfaccia uomo-macchina, gli accessori opzionali, le apparecchiature connesse, comprendenti l'unità a dischi, il telefono, il modem, la

stampante, il supporto per i documenti, la sedia, il piano di lavoro, nonché l'ambiente di lavoro immediatamente circostante" Tale definizione risulta molto ampia e, in una valutazione dei rischi scrupolosa, porta a ricomprendere anche tutte le attrezzature digitali sopracitate, sebbene il lavoratore videoterminista venga definito dalla legge come un lavoratore che utilizza un'attrezzatura munita di videoterminale in modo sistematico o abituale, per venti ore settimanali.

Quindi, pur se l'uso di notebook, tablet, smartphone ecc, non permette di definire l'utilizzatore come videoterminista, si ritiene opportuno da parte dei lavoratori

²⁰ D.lgs. 81/08, titolo VII

osservare delle regole comportamentali durante l'utilizzo, mentre rimane obbligatoria per il datore di lavoro la valutazione dei rischi da esposizione e la predisposizione di postazioni di lavoro adeguate per i lavoratori che usano il videoterminale continuativamente per 20 ore settimanali o più.

L'uso del videoterminale, infatti, soprattutto se prolungato ed eseguito con un errato posizionamento della postazione di lavoro, può provocare disturbi a carico dell'apparato muscolo-scheletrico e/o problemi di affaticamento visivo, normalmente risolvibile sia con adeguate pause di riposo sia con un più corretto posizionamento degli apparecchi medesimi.

I disturbi della vista consistono in:

- bruciore
- lacrimazione
- secchezza
- fastidio alla luce
- pesantezza
- visione annebbiata
- visione sdoppiata

Essi sono dovuti a una elevata sollecitazione degli organi della vista e al loro rapido affaticamento, dovuto ad errate condizioni di illuminazione; scorretto posizionamento del videoterminale rispetto alle finestre e ad altre fonti di luce, condizioni ambientali sfavorevoli (ad esempio aria troppo secca, presenza di correnti d'aria fastidiose, temperatura troppo bassa o troppo alta); caratteristiche inadeguate del software (ad es. rappresentazione insoddisfacente dei caratteri) e del videoterminale (ad es. sfarfallamento dei caratteri e dello sfondo); impegno visivo di tipo ravvicinato e protratto nel tempo, che comporta una forte sollecitazione dei muscoli per la messa a fuoco e la motilità oculare; difetti visivi pregressi o mal corretti che aumentano lo sforzo visivo.

I disturbi a carico dell'apparato muscolo-scheletrico possono invece essere dovuti ad una errata posizione del corpo e al restare troppo tempo seduti; all'affaticamento ed indolenzimento dei muscoli perché poco irrorati dal sangue per la posizione contratta statica; all'infiammazione dei nervi e dei tendini sovraccaricati o compressi a causa dei movimenti ripetitivi rapidi (nel caso di disturbi alla mano e all'avambraccio quali dolore o formicolii).

Tutto ciò è dovuto al fatto che il nostro corpo è costruito per avere periodi di attività alternati a periodi di riposo.

Lavorare a lungo al computer sottopone alcuni muscoli ed articolazioni a posture fisse mentre i muscoli delle mani e delle braccia si muovono incessantemente.

Infine l'uso del videoterminale può portare a problemi di affaticamento fisico o mentale, in caso di:

- organizzazione del lavoro che obbliga all'esecuzione di operazioni monotone e ripetitive per lunghi periodi
- cattive condizioni ambientali (temperatura, umidità e velocità dell'aria)
- rumore ambientale tale da disturbare l'attenzione
- software non adeguato.

E' importante sottolineare nuovamente che anche con l'uso continuativo di notebook, tablet e smartphone possono insorgere disturbi della vista, e problemi di affaticamento fisico e mentale perciò anche per l'uso di questi dispositivi è importante seguire delle regole di prevenzione che prima di ogni altra cosa comportino di evitare l'utilizzo prolungato.

Prevenire il rischio

Abitudini di lavoro corrette e una pratica regolare di esercizi fisici sono la migliore forma di prevenzione.

Nel caso di utilizzo continuativo ed abituale di attrezzature munite di videotermini (più di venti ore settimanali) i lavoratori hanno diritto ad una interruzione dell'attività mediante pause o cambiamento di

attività. Essi devono inoltre essere sottoposti a visita medica specialistica ripetuta ogni due anni sopra i 50 anni e ogni 5 anni prima dei 50 anni salvo diversa prescrizione medica. Ai fini della prevenzione è pertanto necessario:

- avere a disposizione un videoterminale moderno e appropriato nonché arredi idonei (regolabili)
 - allestire il posto di lavoro in modo ottimale in funzione delle dimensioni corporee dell'operatore (altezza del sedile, del piano di lavoro e posizione del videoterminale)
 - usare occhiali appropriati per correggere eventuali difetti di vista
 - fare pause per rilassarsi.
- Le principali regole per lavorare correttamente al videoterminale sono:
- il piano di lavoro deve consentire una giusta distanza visiva dal monitor e un corretto supporto per gli avambracci
 - la sedia, a cinque razze, deve avere altezza e schienale regolabili
 - la distanza del monitor deve essere di circa 50-70 cm dagli occhi dell'operatore (meglio se posto ad un livello più basso)
 - la tastiera deve essere posta di fronte all'operatore per evitare torsioni del busto
 - per prevenire i disturbi alla schiena fare delle frequenti (anche se brevi) pause
 - le finestre devono essere schermate dalle tende e lo schermo del PC posto a circa 90° rispetto ad esse
 - la luce artificiale deve essere tale da non creare riflessi sulla superficie dello schermo.

È infine importante che il lavoratore disponga di spazi di lavoro sufficienti ad assicurare condizioni di lavoro comode e confortevoli e che sia la temperatura che l'illuminazione del posto di lavoro siano adeguate.

6.3 La pulizia delle camere e la lavanderia

Le attività dei lavoratori incaricati della gestione della biancheria, delle camere e dei bagni e gli addetti alla lavanderia e stireria possono essere esposti a rischi specifici non presenti in altri compiti lavorativi effettuati all'interno della struttura ricettiva.

In particolare gli addetti alla lavanderia e stireria utilizzano macchinari quali lavatrici, asciugatrici e ferri da stiro.



È importante che tali macchinari siano dotati di dispositivi di sicurezza adeguati:

- lavatrici e centrifughe devono avere un dispositivo blocca-porta che impedisca di toccare lo sportello quando il tamburo è in movimento
- i ferri da stiro devono essere idonei a prevenire i rischi da elettrocuzione e ustione degli arti superiori con l'impugnatura del ferro tale da impedire il contatto accidentale degli arti superiori con la piastra calda. Inoltre i cavi devono essere dotati, nei punti d'attacco al ferro da stiro, di un isolamento resistente al calore e di guaine di protezione flessibili.

Si ricorda come la miglior forma di prevenzione in questi casi sia l'adozione di procedure di lavoro che guidino il lavoratore in comportamenti corretti mirati ad evitare disattenzioni che potrebbero avere conseguenze dannose (bruciature, lesioni agli arti, ecc.).

Per ciò che riguarda il microclima negli ambienti lavanderia e stireria si rimanda al paragrafo specifico per un approfondimento sulla tipologia del rischio, ricordando però in questa sede l'importanza dell'installazione in questi ambienti, dove la temperatura e l'umidità sono elevate, di impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica che devono essere sempre mantenuti in piena efficienza, periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per prevenire l'insorgere di disturbi a carico dell'apparato respiratorio dei lavoratori.

Gli addetti alla pulizia delle camere, dei bagni e alla gestione della biancheria sono, come già visto nel paragrafo dedicato, esposti a sforzi ripetuti e movimentazione dei carichi, è pertanto importante che essi dispongano di adeguati carrelli per trasportare la biancheria, in particolar modo se bagnata, e le confezioni di detersivi.



Tali lavoratori possono essere esposti anche sia ad agenti chimici che biologici sui quali ci soffermeremo nei prossimi due paragrafi.

6.3.1 I prodotti per la pulizia

I prodotti chimici sono d'uso corrente e quotidiano in tutti i settori di attività non sempre ci si rende conto che, durante una determinata operazione si stanno manipolando sostanze chimiche e della loro pericolosità. E' questo ad esempio il caso in cui si utilizzano prodotti per la pulizia, cosa che avviene regolarmente nelle strutture ricettive da parte degli addetti alla pulizia.



I prodotti per la pulizia sono a tutti gli effetti sostanze chimiche. Il rischio, ad essi associato, deriva dalla loro penetrazione nel corpo umano attraverso il contatto con la pelle, con gli occhi o attraverso l'inalazione di vapori da essi derivanti, ma, non da sottovalutare, è anche l'ingestione accidentale che talvolta si può verificare (soprattutto dovuta ad una non corretta modalità di conservazione).

L'effetto, ed eventualmente il danno, prodotto sull'organismo da una sostanza chimica dipende prima di tutto dalla dose di sostanza che l'organismo stesso ha assorbito e dalla quantità di sostanza che effettivamente raggiunge l'organo bersaglio, quell'organo cioè dove la sostanza agisce provocando un danno, (polmoni, fegato, reni, sistema nervoso ecc.).

Molte sostanze chimiche detergenti sono pericolose perché corrosive e, se portate accidentalmente a contatto con pelle o occhi, possono causare ustioni.

Altre possono provocare intossicazioni acute, dovute cioè all'esposizione breve ed improvvisa ad una grande quantità di sostanza, come ad esempio in caso di rovesciamento di una bottiglia di acido muriatico o il mescolamento di due prodotti per la pulizia diversi che provoca sviluppo di gas irritanti. Detergenti, detersivi, liquidi disgorganti, detergenti per sanitari, candeggina, ammoniaca, prodotti disinfettanti e disincrostanti possono anche provocare effetti cronici come infezioni, dermatiti con pelle secca, dolorante o con problemi di desquamazione, o altre forme di irritazione cutanea nonché asma e problemi respiratori.

Infatti i comuni detersivi per la pulizia delle superfici, proprio per lo scopo cui sono destinati, sono sgrassanti e, ovviamente, oltre che agire sulle superfici da pulire, sgrassano anche le mani. Tale azione sgrassante elimina progressivamente il sottile strato di grasso che protegge la nostra pelle dagli agenti esterni; se questo grasso viene continuamente asportato, la pelle, senza più difese, si secca, si formano piccoli tagli, compaiono infezioni e dermatiti che in alcuni casi possono diventare croniche.

Dei diversi prodotti per la pulizia ve ne sono alcuni ai quali bisogna prestare particolare attenzione perché presentano un elevato livello di pericolosità.

Tra questi troviamo:

- *Acido muriatico*
Contiene un acido forte (acido cloridrico) diluito in acqua. Se mischiato con candeggina sviluppa cloro un gas che può provocare intossicazioni anche gravi, persino letali.
- *Candeggina*

É un buon detergente, specialmente su sporco di tipo biologico; diluito in acqua è anche un buon disinfettante. Non bisogna però mai mischiarla con altri prodotti.

Infatti se mischiata con acidi (ad esempio muriatico, detergenti per water, disincrostanti in genere) sviluppa cloro un gas che può provocare intossicazioni anche gravi, persino letali. Se mescolato con ammoniaca forma un composto irritante (la clorammina).

- **Ammoniaca**

É una composto basico debole, è usata comunemente perché è un ottimo sgrassante.

Può produrre vapori fortemente irritanti e, se mischiata con acidi (ad esempio muriatico, detergenti per water, disincrostanti in genere), genera reazioni talvolta violente (con produzione di calore, schizzi ecc.); invece mischiata con candeggina forma un composto irritante la (Clorammina).

- **Soda**

E' una composto basico forte, fortemente sgrassante e corrosiva viene utilizzata spesso come sgorgante per i lavandini. Non va mai mischiata con acidi (ad esempio muriatico, detergenti per water, disincrostanti in genere) o candeggina.

Prevenire il rischio

La prima cosa da fare prima di iniziare ad utilizzare un prodotto è leggere l'etichetta.



Sull'etichetta si trovano le Frasi H (indicazioni di pericolo) e Frasi P (consigli di prudenza) che danno una prima indicazione sulle proprietà della sostanza che si sta manipolando e sulle precauzioni da prendere esempio:

- H315 – Provoca irritazione cutanea
- P101– In caso di consultazione di un medico, tenere a disposizione il contenitore l'etichetta del prodotto.

Sempre sull'etichetta sono riportati i pittogrammi che indicano il tipo di pericolo.



E' bene anche sapere che per tutte le sostanze chimiche usate sul luogo di lavoro deve essere presente la scheda di sicurezza (SDS) redatta in lingua italiana.

In tale importantissimo documento sono riportate tutte le informazioni legate a salute e sicurezza di una determinata sostanza comprese ad esempio le misure di primo soccorso in caso di contatto, inalazione o ingestione accidentale.

Può essere un documento utile da mostrare al personale medico in caso di ricorso ai servizi di emergenza ospedalieri.

Inoltre è necessario osservare una serie di regole durante l'uso dei prodotti:

- utilizzare sempre i guanti

- fare molta attenzione ad eventuali schizzi che possono raggiungere gli occhi
- non conservare detersivi o prodotti chimici in contenitori diversi da quelli originali non etichettati
- non staccare mai le etichette
- non usare in quantità diverse da quelle consigliate
- non mescolare detersivi diversi
- non lasciare in giro contenitori aperti durante le operazioni di pulizia per evitare sversamenti accidentali
- non dosare utilizzando bicchieri o altri contenitori usati per bere
- non mangiare bere o fumare durante l'uso per non favorire l'assorbimento di vapori
- arieggiare bene i locali dopo l'utilizzo.

Primi interventi in caso di incidenti

In caso di eventi accidentali come il contatto con la pelle, con gli occhi o l'inalazione di vapori è bene leggere subito l'etichetta e contattare un medico o nei casi più gravi un Centro Antiveleni (CAV) o il 118. In appendice II è riportato un elenco dei centri antiveleni.

In caso di inalazione

E' necessario arieggiare subito l'ambiente e contattare un centro antiveleni.

E' una situazione frequente e spesso sottovalutata; invece può provocare danni (in genere reversibili) alle mucose del primo tratto respiratorio o intossicazione generale a seguito di assorbimento prolungato.

In caso di contatto con la pelle Lavare velocemente ed abbondantemente con acqua e in caso di sversamento sui vestiti toglierli.

Evitare però di rimuovere guanti o indumenti rimasti attaccati alla pelle ma sciacquare con acqua abbondantemente e recarsi al pronto soccorso.

E' il tipo di incidente più frequente e in genere provoca effetti immediati come ustioni o irritazioni. La gravità delle conseguenze dipende dal tipo di sostanza, dalla sua concentrazione e dal tempo di contatto con la pelle.

In caso di contatto con gli occhi

E' necessario lavare immediatamente con acqua tenendo aperte le palpebre e contattare un medico.

E' una delle situazioni più pericolose per la delicatezza e vulnerabilità di questo organo e può provocare lesioni alla congiuntiva o alla cornea per la azione caustica o corrosiva delle sostanze chimiche.

In caso di ingestione

Si verifica di norma quando si conserva in una bottiglia non originale e priva di etichetta un detersivo o un acido. E' il caso meno frequente ma anche il più pericoloso.

Non provocare mai il vomito ma non ostacolarlo se spontaneo. Non somministrare nulla per bocca (ad esempio latte) a meno che non sia scritto sull'etichetta del prodotto. Contattare il più presto possibile il centro antiveleni più vicino (Appendice II).

6.3.2 L'igiene e gli agenti biologici

I lavoratori che nelle strutture ricettive effettuano le pulizie ai piani possono essere esposti a rischio biologico a causa di possibili contatti con oggetti taglienti presenti nei cestini della spazzatura (lattine aperte, lamette, aghi non reincappucciati ecc.) o comunque a causa della manipolazione di asciugamani e lenzuola utilizzati dagli ospiti che non sempre rispettano le necessarie norme igieniche.

Tali evenienze sono quasi sempre causate da comportamenti scorretti degli ospiti della struttura ricettiva, diverso è invece il caso in cui i lavoratori possono venire punti da insetti infestanti quali le cimici dei letti.



La cimice dei letti è un insetto ematofago, "che si nutre preferibilmente di sangue umano, anche se può attaccare, in caso di bisogno, altri mammiferi o uccelli".

Generalmente sceglie “come punti di annidamento le strutture dei letti, le cuciture dei materassi, gli spazi dietro i battiscopa e più in generale qualsiasi fessura o intercapedine, generalmente il più vicino possibile agli esseri umani da cui sono attratti per il calore propagato. Sono altamente infestanti e si diffondono nell’ambiente in pochissimo tempo.

Le situazioni sopracitate espongono i lavoratori al rischio di contrarre infezioni a causa del contatto con microorganismi patogeni (virus, batteri, funghi ecc) che si sviluppano nelle situazioni di scarsa igiene sopradescritte, penetrano nell’organismo a seguito di ferite provocate da oggetti taglienti peggio se arrugginiti o sono trasmessi dalle punture di insetti.

Il contatto con agenti patogeni può avvenire:

- per inalazione attraverso le vie respiratorie, quando i microbi vengono respirati attraverso piccole goccioline presenti nell’aria per esempio per uno starnuto o respirando vicino a ad una persona malata.
- per contatto, toccando senza guanti oggetti sporchi come lenzuola, asciugamani, fazzoletti sporchi ecc, che magari sono stati a contatto con un animale o con una persona malata; bisogna fare molta attenzione soprattutto a non tagliarsi o ferirsi con materiale contaminato (ad esempio gli aghi di una siringa o comunque oggetti sporchi di sangue). In questo caso le probabilità di infezione aumentano enormemente. La pulizia dei servizi igienici è invece una delle attività a maggior rischio di contrarre infezioni;
- per ingestione toccandosi la bocca con le mani non pulite dopo aver effettuato
- pulizie e aver toccato oggetti e biancheria potenzialmente contaminati.

Tra gli agenti patogeni indoor più insidiosi troviamo la legionella un batterio che trova condizioni favorevoli allo sviluppo in presenza di acqua (condotte d’acqua cittadina, impianti idrici, torri evaporative, ecc.) e del quale si parlerà in modo più ampio nel paragrafo dedicato alle palestre.

Altra conseguenza di esposizione ad agenti biologici per i lavoratori è il possibile manifestarsi di reazioni allergiche. Un’allergia è una reazione del nostro organismo (tramite il sistema immunitario) a sostanze esterne: gli allergeni.

Tale reazione dipende dalla suscettibilità di ciascun individuo per cui nei soggetti allergici può essere particolarmente violenta anche nei confronti di sostanze che nella maggior parte delle persone non provocano alcuna reazione.

Tra le i fattori che più frequentemente possono provocare reazione allergiche ci sono la polvere gli acari. Gli acari non sono visibili ad occhio nudo ma sono spesso presenti negli ambienti chiusi, specialmente se caldi e umidi. I materassi, i tappeti e i tendaggi sono ad esempio il loro ambiente ideale.

Per venire contatto con tali allergeni durante le attività di pulizia è sufficiente il contatto diretto con la pelle, la puntura di insetti o anche semplicemente respirare l’aria che li contiene.

Le allergie possono manifestarsi con effetti a carico della salute relativamente lievi come starnuti, lacrimazione, tosse ad altri un po’ più seri come reazioni della pelle o diarree fino alla difficoltà a respirare o allo shock anafilattico nei casi più gravi.

Prevenire il rischio

Prevenire le infezioni e le allergie significa da una parte adottare misure comportamentali adeguate, dall’altra pulire in maniera adeguata oggetti, indumenti e quant’altro può essere contaminato.

Le regole comportamentali da seguire sono:

- usare sempre guanti protettivi
- al termine delle operazioni di pulizia lavare accuratamente le mani
- porre particolare attenzione a non ingerire nulla e a non toccarsi occhi o bocca con le mani o i guanti sporchi
- utilizzare pinze per asportare eventuali oggetti taglienti
- evitare di vuotare i cestini dei servizi igienici direttamente con le mani
- effettuare le pulizie in ambienti molto polverosi o umidi utilizzando una mascherina;
- per le pulizie utilizzare panni umidi e aspirapolveri dotati di microfiltro per minimizzare la dispersione di polvere
- arieggiare frequentemente i locali;

La pulizia invece può essere effettuata con tre metodi diversi in funzione delle esigenze:

La “semplice pulizia” (talvolta, forse impropriamente chiamata sanificazione), quella cioè che può essere effettuata con acqua e semplici detergenti per pulire il pavimento e superfici lavabili riducendo così il numero di microbi presenti.

È il metodo di norma più utilizzato ed è anche spesso sufficiente se non vi sono motivi di contaminazione particolari (ad esempio insetti infestanti).

disinfezione, permette di eliminare tutti (o la maggior parte) degli agenti patogeni ed è indicata in presenza di persone malate o animali. Per disinfettare si usano in genere detergenti specifici a base, ad esempio, di *ipoclorito di sodio* (come la candeggina) o i *sali di ammonio quaternario*; l'utilizzo di questi prodotti deve rispettare determinate regole di cautela (vedi paragrafo sui prodotti per la pulizia).

Per essere efficace la disinfezione deve essere eseguita dopo la sanificazione perché la presenza dello sporco sulle superfici protegge i microrganismi dal contatto diretto con il disinfettante, rendendolo meno efficace e talvolta inutile.

Sterilizzazione, consiste nell'eliminazione completa di tutti i microorganismi, è un'operazione che viene effettuata soprattutto negli ospedali piuttosto che in realtà come le strutture ricettive. Tra i metodi più usati vi sono il calore, i raggi ultravioletti ed alcune sostanze chimiche.

Nel caso di presenza di insetti infestanti occorre ricorrere a disinfestazioni con prodotti specifici ad opera di ditte specializzate.

6.4 La preparazione dei pasti e il servizio ai tavoli

Sono molteplici e variegate le attività di questa particolare tipologia di lavoratori che ricordiamo tratteremo in questa sede solo dal punto di vista della sicurezza dei lavoratori e non da quello dell'igiene degli alimenti (HACCP).

I lavoratori addetti alla preparazione dei pasti si occupano della ricezione delle merci (materie prime, prodotti di confezionamento, imballi, ecc.) e dello stoccaggio delle stesse nell'apposita area (locali refrigerati, locali a temperatura ambiente, locali freschi ed asciutti), in modo tale da garantire la corretta conservazione dei generi alimentari, nel rispetto delle norme igieniche e della peculiarità delle merci in questione.



I lavoratori coinvolti nella preparazione dei pasti possono essere esposti a notevoli rischi in quanto il tipo di attività comporta il contatto con utensili, attrezzature, fiamme e sostanze pericolose oltre ai rischi legati all'ambiente di lavoro (scivolamento, ergonomia e microclima).

L'attività di addetto alla sala consiste invece generalmente nel servizio di somministrazione delle pietanze preparate in cucina, la ricezione dei clienti, la raccolta delle ordinazioni ed il servizio delle stesse presso i tavoli. L'addetto si occupa inoltre di apparecchiare e sparecchiare i tavoli e, a fine servizio, della loro pulizia.



I rischi di questo operatore sono molteplici per la maggior parte legati all'ambiente di lavoro: scivolamento e cadute a livello, ferite da taglio alle mani, ustioni (per contatto con superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi), elettrocuzione (contatti accidentali con parti in tensione o con macchinari non correttamente isolati), ergonomia (lavoro prolungato in piedi) e movimentazione manuale dei carichi (trasporto di pietanze ai tavoli, cassette ecc.).

6.4.1 Gli utensili e le attrezzature

Nella cucina di un ristorante vi sono numerose attrezzature, anche di uso comune, delle quali troppo spesso si sottovaluta la pericolosità.

Tale pericolosità è molto spesso dovuta alla presenza di elementi taglienti, che ovviamente possono causare

ferite o alla presenza di fonti di calore che possono provocare ustioni. Inoltre vi sono i rischi connessi all'uso di apparecchiature elettriche e di gas infiammabili che potrebbero generare incidenti gravissimi.



Tra gli utensili sicuramente utilizzati per la preparazione dei cibi abbiamo gli attrezzi da taglio: coltelli e utensili dalle variegate forme e materiali.

Numerosi possono essere gli infortuni piccoli e grandi che possono essere legati all'uso di tali attrezzature che espongono i lavoratori al rischio di lesioni di punta e da taglio.

Il rischio di taglio è strettamente legato sia alle caratteristiche dell'utensile:

flessibilità, resistenza e affilatezza della lama, sia a fattori esterni: l'organizzazione dell'ambiente circostante e tutto ciò che potrebbe aumentare il rischio da taglio.

Prevenire il rischio

Per il corretto utilizzo di tale utensili è necessario assicurarsi del:

- corretto posizionamento
- posizionare correttamente l'oggetto della lavorazione su un piano stabile possibilmente un tagliere, tenendo le dita retratte, il più possibile distanti dalla lama
- durante l'uso fare in modo che gli utensili non siano vicino a un bordo e siano sempre visibili
- dopo l'uso riporre correttamente gli utensili con le lame rivolte sempre nella stessa direzione mediante l'utilizzo di ceppi, cassetti appositi, bande magnetiche affisse sui muri o altro
- corretto utilizzo
- utilizzare coltelli affilati
- privilegiare la sicurezza alla velocità;
- utilizzare i coltelli solo per gli scopi propri, ad esempio non usarli per aprire scatole altri recipienti
- non cercare mai di recuperare un coltello che sta cadendo a terra
- utilizzare gli idonei DPI: guanti e grembiuli idonei a proteggere dal rischio di taglio.

Numerose poi sono le macchine utilizzate in cucina con diverse finalità. In questi casi è essenziale verificare che queste siano state costruite nel rispetto dei requisiti essenziali di sicurezza stabiliti a livello europeo (vedi anche paragrafo in merito al rischio elettrico).

Tale garanzia è evidenziata mediante l'apposizione del marchio CE:

Una volta accertata la rispondenza alle leggi del macchinario rimane comunque indispensabile utilizzarlo nel modo corretto seguendo le indicazioni fornite dal fabbricante e riportate nel libretto d'uso e manutenzione. Tale documento accompagna la macchina al momento dell'acquisto e deve essere tenuto nelle sue immediate vicinanze per un'agevole consultazione.

Nel libretto d'uso e manutenzione sono riportate le indicazioni per la corretta installazione, utilizzo e manutenzione della macchina, è pertanto indispensabile che i lavoratori siano resi edotti sul suo contenuto. Le macchine inoltre, sono alimentate da corrente elettrica e pertanto valgono tutte le regole relative alla protezione dalle folgorazioni, di cui al paragrafo relativo al rischio elettrico tra cui ricordiamo:

- utilizzarle in luoghi asciutti
- verificare che il cavo di alimentazione sia integro
- staccare sempre la presa prima di operazioni di pulizia e manutenzione.

Tra le macchine frequentemente utilizzate per la preparazione dei pasti ci sono tritacarne, frullatori, minipimer e simili.



Questo tipo di attrezzature elettriche sono caratterizzate dalla presenza di lame o, nel caso del tritacarne, di una vite affilata senza fine che servono a macinare o sminuzzare gli alimenti.

Negli attrezzi dotati di un coperchio che sigilla il vano in cui vengono sminuzzati gli alimenti non è possibile in alcun modo avvicinare le dita alle lame rotanti, riducendo enormemente i rischi connessi durante il normale funzionamento, lo stesso non si può dire per quegli attrezzi come il tritacarne o altri per macinare il pane o i tipici robot nei quali gli alimenti vengono spinti nel vano da una feritoia, attraverso un apposito accessorio.

Nel caso dei frullatori a immersione (minipimer) invece le lame sono necessariamente libere di ruotare senza che vi siano protezioni.

Prevenire il rischio

Si raccomanda di utilizzare tali macchinari nel rispetto delle indicazioni fornite nel manuale d'uso e manutenzione e, soprattutto nel caso di attrezzi privi di coperchio e di minipimer, di non inserire mai elementi estranei, neanche ad apparecchio spento, nel vano per gli alimenti o tra le lame del frullatore, neanche ai soli fini di eliminare residui di alimenti o inceppamenti. Un riavvio accidentale della macchina potrebbe infatti comportare la rottura dell'oggetto e la proiezione di schegge pericolose per l'utilizzatore e per gli operatori che si trovano in prossimità dell'apparecchio.

Un'altra macchina frequentemente utilizzata per la preparazione degli alimenti è l'affettatrice.

Quest'ultima è dotata di una lama affilatissima rotante che può essere all'origine di ferite anche molto serie.



Prevenire il rischio

Per il corretto utilizzo di tale apparecchiatura è necessario assicurarsi del:

- corretto posizionamento
- piano stabile e privo di ostacoli
- corretto utilizzo
- utilizzo del braccio pressa merce
- non rimuovere mai il coprilama
- utilizzo solo per il taglio di prodotti a cui è dedicato (salumi, formaggi o comunque alimenti freschi o morbidi)
- corretta procedura di pulizia
- seguire scrupolosamente le istruzioni riportate nel libretto di uso e manutenzione
- utilizzare gli appositi DPI: guanti a rete metallica specifici per la protezione da taglio.

La friggitrice è un'altra attrezzatura spesso presente nelle cucine.



In questo caso il pericolo è connesso con l'utilizzo di olio che durante il funzionamento dell'apparecchio può raggiungere temperature superiori ai 200 gradi centigradi. Pertanto questo può essere fonte di ustioni, anche severe, alla pelle, danni agli occhi talvolta irreversibili e in generale può essere causa di incendi.

Prevenire il rischio

Per il corretto utilizzo di tale apparecchiatura è necessario assicurarsi del:

- corretto posizionamento
- piano stabile
- lontana da materiali infiammabili (tende, tessuti ect..)
- lontana dall'acqua (che a contatto con l'olio bollente vaporizza immediatamente generando schizzi di olio caldo)
- corretto utilizzo
- solo con alimenti idonei non congelati e non bagnati,
- non lasciare la friggitrice in funzione senza nessuna sorveglianza
- non spostare l'apparecchio senza coperchio e/o quando l'olio è ancora caldo.
- indossare grembiuli e guanti resistenti al calore e soprattutto occhiali di protezione
- corretta procedura di pulizia
- procedere allo svuotamento dell'olio seguendo le istruzioni riportate nel libretto di uso e manutenzione
- nel caso in cui la macchina non sia dotata di filtro automatico e semiautomatico, prima di procedere allo svuotamento dell'olio assicurarsi mediante un termometro che la temperatura sia scesa sotto dei 40°C
- raccogliere l'olio esausto in appositi contenitori per lo smaltimento
- rimuovere immediatamente gli spandimenti accidentali

Per la cottura dei pasti possono essere utilizzate diverse tipologie di forni: tradizionali, vapore, elettrico e a microonde.



I pericoli e le corrette modalità di adottare per la tutela della salute degli operatori sono differenti per le diverse tipologie di macchine.

Nel caso di forni tradizionali, elettrici o a vapore i pericoli principali sono legati alle ustioni dovute al contatto con contenitori metallici, ceramici o anche in silicone ad elevate temperature o con il vapore.

Nel caso di forni a microonde i pericoli sono legati alla temperatura dei cibi cotti e alle onde elettromagnetiche. Queste sono adeguatamente schermate dalle guarnizioni e dalle protezioni nelle porte dei forni che vanno periodicamente controllate e sostituite se danneggiate per evitare esposizioni a microonde

Prevenire il rischio

L'adozione di opportune misure organizzative (zona dedicata ai contenitori bollenti cautela durante l'apertura degli sportelli in modo da non farsi colpire dalla prima fuoriuscita di vapore etc...) e l'utilizzo di guanti resistenti al calore sono di norma

sufficienti a gestire adeguatamente il problema.

Nel caso di forni a microonde i pericoli legati alla esposizione alle microonde possono essere ridotti controllando periodicamente le emissioni.

Prevenire il rischio

Per il corretto utilizzo di tali apparecchiature seguire le istruzioni riportate nel manuale d'uso e manutenzione nel caso di forni a gas è opportuno assicurarsi che le griglie di supporto non siano troppo grandi da essere troppo vicine alle manopole in modo da ridurre il rischio di ustione e non siano troppo larghe da destabilizzare e quindi rovesciare pentole e padelle in modo tale da ridurre la probabilità di ustioni o incendi.

6.4.2 Ambienti troppo caldi o troppo freddi

Oltre a quanto riportato nello specifico paragrafo, in cucina deve essere utilizzate delle specifiche accortezze legate ai possibili scompensi microclimatici provocati dalle numerose fonti di calore e di umidità e dalla presenza di zone a bassa temperatura.

I cuochi e tutto il personale che lavora in cucina in genere sono infatti esposti a sbalzi di temperatura anche notevoli a causa del frequente passaggio dal caldo eccessivo ed umido nelle vicinanze dei forni e fornelli al freddo delle celle frigorifere, ed anche a causa della frequente presenza di correnti di aria.

Ciò può generare uno stress termico per l'organismo nel passaggio da ambiente molto caldo a ambiente troppo freddo.

Pertanto nelle cucine occorre valutare attentamente le condizioni microclimatiche dell'ambiente e la possibilità di mettere in atto delle misure di prevenzione.

Il benessere termico di un ambiente si può ottenere attraverso dei sistemi di regolazione della temperatura e dell'umidità dell'aria e assicurando un adeguato numero di ricambi d'aria e come DPI si possono indossare scarpe antiscivolo e indumenti della protezione del corpo.

Particolare attenzione è necessaria nel caso di utilizzo di cella frigorifera che, dal punto di vista microclimatico è un ambiente severo per evitare conseguenze serie per la salute dei lavoratori, occorre prevedere delle misure di prevenzione e protezione specifiche:



- La presenza della cella frigorifera deve essere segnalata da un cartello indicante l'esposizione a basse temperature posto all'esterno della porta del locale
- solamente le persone autorizzate possono accedere alla cella, e ciò va segnalato da un cartello di divieto sempre affisso all'esterno
- la porta deve potersi aprire facilmente anche dall'interno
- deve essere dotata di un sistema di allarme azionabile se necessario dall'interno e di illuminazione di emergenza che entri in funzione ad una eventuale mancanza di corrente.
- il pavimento deve essere rigorosamente antiscivolo e facile da pulire per evitare contaminazioni dovute agli alimenti in essa conservati
- la zona esterna all'ingresso della cella frigorifera deve essere dotata di opportuni supporti antiscivolo
- tutti i lavoratori devono entrare nella cella frigorifera, anche per breve tempo, indossando gli indumenti protettivi (per esempio giacche termiche, guanti, scarpe antiscivolo) a loro disposizione

6.4.3 Le ustioni

In cucina la presenza di superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi e fiamme possono provocare ustioni anche gravi.

Tra le attrezzature ad esempio maggiormente pericolose vi è la friggitrice a causa dell'uso di olio che, quando bolle, raggiunge temperature dell'ordine dei 200 gradi centigradi o anche più.

Quando poi la frittura è effettuata in padella il rischio di schizzi di olio bollente è anche maggiore poiché si lavora senza il cestello per il prelievo o l'immersione dei cibi.

La presenza del piano cottura rappresenta un'altra fonte di pericolo. Il piano cottura può essere di diversi tipi: a gas, di tipo tradizionale

- elettrico costituito da piastre utilizzate al posto dei fornelli o anche larghi piani utilizzati per cuocere i cibi alla piastra
- ad induzione, in grado di generare calore per mezzo di correnti elettromagnetiche che scaldano il fondo della pentola lasciando freddo il piano stesso.



A volte i piani cottura possono avere delle griglie di supporto troppo grandi che finiscono per essere vicine alle manopole e comportare un rischio di ustione quando si avvicinano le mani alle manopole stesse.

Se invece le griglie di supporto sono non adeguate questo può essere causa della destabilizzazione e quindi del rovesciamento di pentole e padelle; il rovesciamento di grandi quantitativi di acqua calda o di olio bollente può essere causa di ustioni importanti; inoltre nel caso dell'olio bollente che è un ottimo combustibile vi è anche il rischio incendio.



Anche i forni tradizionali o i forni a vapore, come già descritto nel paragrafo delle attrezzature usate in cucina, sono un'altra fonte di possibili ustioni se si toccano contenitori metallici, ceramici o anche in silicone ad elevate temperature; i recipienti in silicone possono essere particolarmente pericolosi perché essendo morbidi sono meno stabili e più facilmente possono rovesciare il contenuto interno bollente.

Quando si utilizzano forni a vapore invece il pericolo aggiuntivo è costituito dal vapore stesso che ovviamente è a 100 gradi.

È necessario quindi aprire il forno tenendosi dietro lo sportello o comunque ad adeguata distanza in modo da non farsi colpire dalla prima fuoriuscita di vapore.

Prevenire il rischio

Di seguito si riportano alcune regole comportamentali importanti seppure non esaustive per prevenire la possibilità di rimanere ustionati durante le normali operazioni di lavoro:

- fare molta attenzione durante lo spostamento di pentole calde o liquidi bollenti,
- avvisando sempre i colleghi dell'effettuazione di tale operazione
- le pentole in ebollizione devono essere aperte con cautela, alzando il coperchio in direzione opposta al proprio corpo.
- regolare la fiamma durante le operazioni di cottura evitando che possa raggiungere i manici o le impugnature delle pentole.

6.4.4 Il rumore

Nella preparazione dei pasti vi è un elevato livello di inquinamento acustico: si pensi, per esempio, al rumore delle lavastoviglie, degli impianti, al sistema di ventilazione, delle macchine per la preparazione degli alimenti, alle cappe di aspirazione, alle macchinette per il caffè, alle operazioni di pulizia, ecc.

Anche gli addetti di sala d possono essere esposti a livelli significativi di rumore.

Se i lavoratori sono costretti ad alzare la voce per farsi sentire dal proprio vicino, ciò è indice della necessità di valutare il rischio rumore.

Per rumore si intende un suono che provoca una sensazione sgradevole, fastidiosa o intollerabile. Il rumore è quindi un fenomeno acustico, solitamente irregolare, la cui intensità si misura in decibel dB(A).

Il rumore è sempre presente nei normali ambienti di vita; l'orecchio umano comincia a percepire suoni a partire dai 5 – 10 dB(A); la normale conversazione è compresa tra i 60 e i 70 dB(A).

L'esposizione ripetuta al rumore per lunghi periodi può avere conseguenze negative sull'udito. Rumori troppo forti possono provocare la lacerazione del timpano ma già a partire da una esposizione sistematica a 80 dB(A) si può avere una riduzione dell'udito.

In termini professionali la riduzione dell'udito si chiama ipoacusia ed è un danno permanente che si aggrava con il prolungarsi dell'esposizione a rumore.

Oltre ai danni all'udito, l'esposizione a rumore può avere effetti anche su altri apparati (digerente, respiratorio etc.), inoltre il rumore è un fattore di stress ed aumenta perciò la stanchezza, fa diminuire la concentrazione e di conseguenza aumenta la possibilità che si verifichi un infortunio sul lavoro.

La legge determina i requisiti minimi per la protezione dei lavoratori contro i rischi per la salute derivanti dall'esposizione al rumore durante il lavoro e in particolare per l'udito e prende in esame questi fattori per determinare tre categorie di rischio:

VALORE DI RIFERIMENTO LIVELLO DI ESPOSIZIONE GIORNALIERA LEX,8H

Valori limite di esposizione* 87 dB(A)

Valori superiori d'azione 85 dB(A)

Valori inferiori d'azione 80 dB(A)

Il D.lgs. 81/08 fissa quindi le misure tecniche, organizzative e procedurali, azioni formative/informative e di protezione da adottare a seconda del livello di esposizione.

Il livello (espresso in decibel) a cui fare riferimento per stabilire la presenza di un possibile danno può essere:

- 1) l'esposizione giornaliera dei lavoratori al rumore;
- 2) l'esposizione settimanale dei lavoratori al rumore.

È importante capire come questi livelli tengano conto delle diverse sorgenti di rumore a cui il lavoratore può essere esposto e dei relativi tempi di esposizione durante le giornate lavorative di otto ore.

Quando l'esposizione quotidiana è variabile durante la settimana a causa delle caratteristiche intrinseche dell'attività lavorativa si può ricorrere al livello di esposizione settimanale.

In questi casi la determinazione dei livelli di esposizione si effettua come media dei valori giornalieri sui giorni lavorativi della settimana purché essa non ecceda il valore limite di esposizione di 87 dB(A) e siano adottate le adeguate misure per ridurre al minimo i rischi associati a tali attività.

Prevenire il rischio

In caso di rischio rumore il DL è tenuto a eliminare i rischi alla fonte o a ridurli al minimo e, in ogni caso, a livelli non superiori ai valori limite di esposizione (87 dB(A));

le legge individua un elenco di misure da mettere in atto in ordine di priorità:

- a) adozione di altri metodi di lavoro che implicano una minore esposizione al rumore b) scelta di attrezzature di lavoro adeguate, tenuto conto del lavoro da svolgere, che emettano il minor rumore possibile
- c) adozione di misure tecniche per il contenimento:
 - 1) del rumore trasmesso per via aerea, quali schermature, involucri o rivestimenti realizzati con materiali fonoassorbenti;
 - 2) del rumore strutturale, quali sistemi di smorzamento o di isolamento;
- d) adeguata informazione e formazione sull'uso corretto delle attrezzature di lavoro in modo da ridurre al minimo l'esposizione al rumore
- e) opportuni programmi di manutenzione delle attrezzature di lavoro, e dei sistemi di abbattimento rumore presenti sul posto di lavoro;
- f) riduzione del rumore mediante una migliore organizzazione del lavoro che limiti la durata e l'intensità dell'esposizione e l'adozione di orari di lavoro appropriati, con sufficienti periodi di riposo.

I dispositivi di protezione individuale per esposizione a rumore



Nel caso in cui i rischi derivanti dal rumore non possono essere evitati con misure di prevenzione e protezione, il DL fornisce i dispositivi di protezione individuali per l'udito

- a) nel caso in cui l'esposizione al rumore superi i valori inferiori di azione di 80 dB(A) l'uso dei dispositivi di protezione individuale dell'udito è facoltativo;

Il DL deve quindi mettere a disposizione i DPI ed è facoltà dei lavoratori utilizzarli, inoltre il DL ha l'obbligo di formazione e informazione dei lavoratori in merito ai rischi provenienti dall'esposizione al rumore, alle misure adottate, ai DPI dell'udito, all'uso corretto delle attrezzature

- b) nel caso in cui l'esposizione al rumore sia pari o al di sopra dei valori superiori di azione il DL da disposizioni affinché vengano indossati i dispositivi di protezione individuale dell'udito e sottopone i lavoratori a sorveglianza sanitaria secondo il parere del medico competente

- c) nel caso in cui l'esposizione al rumore sia di sopra dei valori limite di esposizione di 87 dB(A) non si possono effettuare attività lavorative; L'uso degli otoprotettori è oggetto di addestramento obbligatorio.

6.5 I servizi accessori

Spesso nelle strutture ricettive, specialmente quelle di una certa dimensione vengono offerti agli ospiti una serie di servizi complementari al solo alloggio.

Rientrano tra questi servizi:

- la presenza di aree adibite a palestra
- la presenza di aree adibite a centro estetico o impianto termale dotate ad esempio di saune, bagni turchi e vasche con idromassaggio
- il servizio di trasporto gratuito di cortesia mediante navetta

Quando sono presenti tali servizi, per il personale addetto può essere necessaria una valutazione del rischio aggiuntiva e mirata rispetto al resto delle attività svolte all'interno della struttura ricettiva fino ad ora descritte. Inoltre molte strutture ricettive hanno tra le loro pertinenze aree verdi (parchi, giardini, ecc) la cui manutenzione, se effettuata da personale interno può comportare esposizione dei lavoratori a rischi specifici. Nella stragrande maggioranza dei casi i trattamenti estetici, di bellezza, solarium, ecc, sono attività appaltate o condotte direttamente da terzi e non da personale dipendente, pertanto non verranno trattate in questa sede.

6.5.1 Le palestre

Nelle palestre, oltre ai rischi ubiquitari occorre valutare con più attenzione i seguenti tipi di rischio:

- microclima non adeguato
- rischio biologico
- movimentazione manuale dei carichi



Una delle cose più importanti da assicurare in una palestra è un corretto microclima degli ambienti. Dell'importanza del microclima adeguato per i lavoratori si è già parlato nel paragrafo specifico, ma in un ambiente dove i fruitori compiono sforzi fisici con conseguente abbondante sudorazione è essenziale assicurare un adeguato funzionamento degli impianti di condizionamento e il ricambio dell'aria per evitare il ristagno di umidità e odori e per disperdere il calore.

Arieggiare e condizionare gli ambienti indirettamente va ad incidere anche sulla gestione del rischio biologico. In palestra infatti per il tipo di attività svolta e, come già detto, la presenza di atleti può essere presente nell'aria un'elevata concentrazione non solo di batteri, virus e funghi, possibili fonti di infezioni trasmissibili per via aerea, ma anche di pollini o altro materiale potenzialmente in grado di indurre allergie. Inoltre gli impianti di riscaldamento centralizzati dell'acqua e le condotte che riforniscono le docce di acqua calda possono essere facilmente sede di proliferazione batterica e, in particolare una fonte di rischio legionella.

La legionella è un batterio che trova habitat ideale in natura nei laghi, stagni, acque termali, da cui può facilmente raggiungere gli ambienti artificiali (condotte d'acqua cittadina, impianti idrici, torri evaporative, ecc.) all'interno dei quali può svilupparsi e crescere.

La legionella causa nell'uomo la legionellosi che può manifestarsi in una forma meno grave, simile ad un'influenza detta febbre di Pontiac e in una forma più grave simile ad una polmonite, chiamata la malattia dei legionari a seguito della sua prima manifestazione nel 1976 che si verificò a Philadelphia tra i partecipanti ad un convegno dell'associazione di ex combattenti dell'American Legion, in occasione della quale morirono 34 persone. Il batterio si trasmette per via aerea e temperature comprese tra i 20 e i 50 gradi centigradi come quelle dovute alla continua erogazione di acqua calda nelle docce e umidità aumentano il rischio di proliferazione del batterio.

Il rischio da movimentazione manuale dei carichi è legato invece alla presenza delle attrezzature ginniche che vengono movimentate dal personale che opera nella palestra. Per la gestione di questo tipo di rischio e le principali regole di prevenzione si può fare riferimento al paragrafo dedicato.

Prevenire il rischio

Molto si può fare adottando comportamenti adeguati:

- assicurare frequenti cambi d'aria e un'adeguata ventilazione
- evitare il sovraffollamento dei locali limitando il numero di persone che vi possono accedere nello stesso arco di tempo
- pulire accuratamente e con regolarità tutte le superfici e le tappezzerie
- far pulire e sostituire regolarmente i filtri dell'impianto di condizionamento
- mettere a disposizione dei fruitori della palestra salviettine disinfettanti per pulire e detergere le superfici dei macchinari con cui si è entrati in contatto e soluzioni disinfettanti per le mani
- sensibilizzare i fruitori a mantenere condizioni igieniche adeguate degli ambienti attraverso l'affissione di informative con le principali norme comportamentali da adottare.

6.5.2 Gli impianti termali

Gli impianti termali sono situati in corrispondenza di sorgenti termali al fine di utilizzare l'acqua di tali sorgenti per la somministrazione di idroterapie.

L'acqua erogata dalla sorgente termale è calda, con temperature che possono arrivare anche a 100°C, e di origine profonda, legata a passati fenomeni vulcanici.

Lavorare in un impianto termale è un lavoro che sottopone i lavoratori a condizioni particolari. Il microclima dell'ambiente di lavoro è infatti caratterizzato da temperatura e tasso di umidità molto alti.

L'organismo umano deve quindi adattarsi a queste condizioni alterate compiendo un notevole sforzo, soprattutto nei periodi dell'anno in cui la temperatura esterna è bassa e vi sono notevoli escursioni termiche tra interno ed esterno come accade anche per le piscine.

Tutto il personale delle cure termali opera quindi in condizioni microclimatiche sfavorevoli dagli addetti alle vasche del fango, agli addetti alle cure termali e alle piscine termali.

Inoltre l'elevata umidità dell'ambiente aumenta notevolmente il rischio di elettrocuzione derivante dall'uso di macchine alimentate ad energia elettrica.

Tra gli addetti alle vasche di fango e alle cure termali troviamo lavoratori con compiti particolari: i porta fango, i fanghini, i massoterapisti e gli addetti alle cure inalatorie e irrigazioni;

La mansione che espone i lavoratori a una molteplicità di rischi con conseguenze anche molto gravi, a volte persino fatali, è quella dei portafango.

I portafango si occupano della preparazione delle dosi di fango terapeutico che normalmente avviene con l'utilizzo lunghe zappe che raccolgono il fango caldo dalle vasche riempiendo appositi secchi. I rischi sono relativi a:

- scivolamento sui camminamenti umidi tra le vasche spesso sporchi di fango che li rende ancora più scivolosi
- possibili cadute nelle vasche di fango
- possibile dermatite da contatto con fango termale
- inalazione di vapori
- movimentazione manuale di carichi
- schiacciamento da pesanti parti meccaniche, durante l'uso di macchinari.

I fanghini sono invece i lavoratori che effettuano la fangoterapia, generalmente a mani nude mentre i massaggiatori o massoterapisti: effettuano il massaggio in genere dopo la fangoterapia usando di norma due tipi di pomata con ingredienti a basso potere allergizzante.

Insieme ai portafango anche questi lavoratori degli impianti termali sono esposti a svariati rischi che vanno dal rischio chimico già trattato nel paragrafo dedicato alle piscine e dovuto al trattamento delle acque con composti a base di cloro, al rischio biologico dovuto al contatto ravvicinato dei massoterapisti con gli ospiti che si sottopongono alle terapie e all'ambiente caldo umido che favorisce la proliferazione dei microorganismi, alla possibilità di sviluppo di dermatiti da contatto con il fango per i fanghini e alla movimentazione manuale di carichi (le attrezzature) e alla movimentazione degli ospiti stessi che il fanghino deve accudire, durante ad esempio episodi di vertigine dovuti agli sbalzi pressori causati dalle alte temperature e dalla normale ripresa della postura eretta a fine terapia.

Prevenire il rischio

I lavoratori che operano negli impianti termali devono essere sottoposti ad idonei protocolli di sorveglianza sanitaria inoltre è necessario:

- indossare appositi dispositivi di protezione individuale che comprendono calzature antiscivolo, guanti in lattice o vinile e imbracature durante le operazioni di carico e scarico del fango nelle vasche.
- regolare i turni di lavoro prevedendo adeguati tempi di recupero per l'organismo debilitato dal lavoro in ambiente caldo e umido e dalla presenza di vapori
- recintare le vasche per impedire l'accesso ai lavoratori non autorizzati o addirittura ad estranei
- dotare le vasche di idonei parapetti in corrispondenza dei corridoi
- illuminare adeguatamente i locali tenendo conto della presenza di vapori e degli eventuali orari notturni effettuati dall'impianto termale
- affiggere nel luogo di lavoro la segnaletica di sicurezza necessaria e istruzioni scritte per il personale sui comportamenti corretti da osservare.

6.5.3 La manutenzione delle aree verdi

I lavoratori addetti al giardinaggio e manutenzione di spazi verdi, sono soggetti a rischi particolari che possono dividersi in tre macro famiglie:

- i rischi connessi con il fatto di operare all'aperto
- i rischi connessi con le sostanze chimiche
- il rischi connessi con attrezzature e utensili

Operare all'aperto

Di questo aspetto parleremo più avanti ma è opportuno adesso richiamare comunque alcuni aspetti fondamentali per quanto riguarda le condizioni microclimatiche e il rischio biologico.



Nel periodo estivo, l'esposizione a temperature elevate può comportare il rischio di colpi di calore, dovuti a diversi fattori, quali l'elevata temperatura ambientale, l'acclimatazione inadeguata, nonché a fattori legati strettamente alle caratteristiche individuali.

Il colpo di calore si manifesta improvvisamente con cefalea, vertigini, astenia, disturbi addominali e può portare al delirio.

Viceversa nel periodo invernale temperature troppo fredde possono esporre al rischio di congelamento, i dolori alle estremità rappresentano i segni premonitori del pericolo dello stress da freddo; Occorre pertanto in questi casi seguire alcune indicazioni per il lavoro in ambienti severi.

Lavorazioni svolte all'aperto con caldo eccessivo (periodo estivo).

Il turno di lavoro deve essere articolato in maniera tale da evitare di lavorare nelle ore dalle 11,00 alle 15,00 (12,00 – 16,00 con l'ora legale), quando gli UV sono più intensi e la temperatura ambientale è più elevata. In tali ore si devono privilegiare compiti che si svolgono in ambienti coperti, fissi o provvisori.

Spostare gli orari di lavoro, sfruttando le prime ore del mattino, può essere una soluzione per evitare l'esposizione ai raggi UV e alla canicola.

Occorre inoltre prevedere una rotazione dei compiti lavorativi alternando all'interno del turno di lavoro attività all'aperto e al chiuso, e attività al sole con attività all'ombra.

Al di sopra dei 30°C, ogni ora, è bene effettuare una pausa di almeno 5 minuti in un luogo fresco ed ombreggiato. Quando si superano i 35°C, o i 32°C in caso di clima afoso (umidità relativa superiore a 75%) occorre incrementare la pausa a 15 minuti ogni ora.

Quando si lavora a temperature comprese fra i 25°C e i 30°C occorre assumere liquidi in quantità sufficiente, in modo da reintegrare quanto perso con la sudorazione, preferibilmente acqua o tè leggermente dolce, evitando bevande alcoliche o molto zuccherate. Al di sopra dei 35°C (o anche meno in presenza di afa) è bene assumere minimo mezzo bicchiere di acqua 2-3 volte ogni ora. I liquidi vanno assunti prima che si faccia sentire la sete.

Lavorazioni svolte all'aperto con freddo eccessivo (periodo invernale).

Negli ambienti freddi (temperature comprese tra 10 e 0 °C o sotto lo zero), al contrario degli ambienti caldi, è possibile difendersi con il vestiario e con i dispositivi di protezione individuale (DPI); è necessario pertanto fornire ai lavoratori indumenti isolanti asciutti, idonei a mantenere la temperatura interna del corpo al di sopra dei 36°C, prestando particolare attenzione alla difesa di mani, piedi e testa, più sensibili al freddo.

Va considerato tuttavia che un abbigliamento eccessivo può limitare nei movimenti l'operatore, mentre un eccessivo isolamento termico può impedire la traspirazione, determinando un accumulo di sudore; con possibilità di un raffreddamento eccessivo di alcune parti del corpo (mani, piedi, viso).

I lavoratori più anziani, con problemi cardio-circolatori o in terapia farmacologica necessitano di speciale protezione, come ad esempio l'uso di indumenti isolanti aggiuntivi e/o la riduzione della durata del periodo di esposizione al freddo.

Per quanto riguarda l'alimentazione, in ambienti freddi si dovranno evitare cibi ricchi di sale, non eccedere nel consumo di acqua, o di bevande contenenti la caffeina e aumentare con moderazione l'apporto di calorie giornaliero, evitando assolutamente l'assunzione di alcool.

E' necessario ricordare inoltre che lavorare all'aperto comporta la possibilità di essere a contatto con virus, batteri, microrganismi, piccoli roditori insetti e simili.

Tratteremo questo aspetto più nel dettaglio nel paragrafo dedicato al lavoro all'aperto.

Rischio chimico

Altro possibile rischio presente nelle attività di manutenzione del verde è l'utilizzo di prodotti chimici.

Può capitare di dover utilizzare benzina per attrezzature come il decespugliatore nel qual caso vanno adottate tutte le cautele dovute a tale sostanza che è notoriamente molto infiammabile; particolare attenzione

va fatta nel trasportare la benzina in un contenitore metallico omologato per liquidi infiammabili ed adeguatamente etichettato.

Inoltre per questa attività talvolta vengono utilizzati diserbanti, pesticidi, antiparassitari ecc.

Tutti questi prodotti sono abbastanza pericolosi per la loro tossicità, il loro utilizzo deve essere preceduto da formazione dedicata e specialistica anche riguardo ai DPI da utilizzare che normalmente prevedono almeno guanti, occhiali e mascherine (queste ultime, si ricorda, sono diverse se si usano polveri o liquidi).

Ed ancora è indispensabile ricordare che queste sostanze vanno utilizzate ponendo la massima attenzione a che altri lavoratori o clienti non siano esposti soprattutto quando si spruzza qualcosa.

Pertanto far ciò è necessario:

- effettuare le operazioni in orari in cui non vi sono altre persone
- in condizioni meteorologiche opportune (assenza di vento)
- delimitando l'area se necessario
- rifarsi sempre alle indicazioni contenute nella scheda di sicurezza di tali prodotti.

Utensili e attrezzature



Infine i lavoratori addetti alla manutenzione del verde dovranno porre particolare attenzione nell'utilizzo di forbici, cesoie, ecc per evitare il rischio di ferite agli arti superiori e inferiori con conseguenze anche gravi. Soprattutto nel caso delle attrezzature come un decespugliatore o il tagliaerba è indispensabile:

- utilizzare attrezzature a norma
- mantenerle in buono stato di manutenzione
- formare sempre il personale al loro utilizzo.

6.5.4 Il trasporto degli ospiti mediante navetta

Il rischio in questo tipo di attività è essenzialmente legato alla conduzione di veicoli a motore.

Quando si conduce un veicolo, oltre alle normali regole di circolazione è necessario tenere presente le seguenti accortezze:

- limitare la velocità soprattutto durante l'entrata e l'uscita dalle aree della struttura ricettiva dove è maggiore la presenza di persone che circolano anche a piedi
- utilizzare i percorsi consentiti e segnalati all'interno dell'area della struttura
- procedere a velocità moderata rispettando sempre i limiti di velocità
- assicurarsi sempre della regolare fermata del mezzo prima di procedere alla discesa dallo stesso, verificando l'inserimento degli appositi dispositivi di sicurezza.

Per quanto concerne il mezzo un aspetto particolarmente importante è la corretta regolazione del sedile (postazione di guida) che:

- rallenta l'affaticamento
- previene contratture e lesioni dovute alla posizione
- attenua le vibrazioni e i colpi
- garantisce una buona visuale
- permette di reagire rapidamente e in modo corretto in situazioni critiche.

Pertanto è molto utile regolare il sedile; consultando se necessario, il manuale d'istruzioni per poterlo adattare rapidamente e in modo corretto alle proprie esigenze.

E' bene ricordare che la strada è il luogo che, in Italia, causa più morti sul lavoro e la conoscenza del tragitto, spesso sempre il medesimo (dall'aeroporto, stazione verso la spiaggia etc..) non deve assolutamente far abbassare la guardia.

7. Le strutture turistico ricettive con spazi all'aperto

Abbiamo già detto come le strutture turistiche ricettive si caratterizzino per una estrema varietà di compiti lavorativi svolti al loro interno che talvolta si traduce anche nella necessità di gestire e caratterizzare i diversi rischi che essi comportano.

Da questo punto di vista le strutture ricettive che hanno degli spazi all'aperto²¹ -quindi i villaggi turistici ma anche i villaggi albergo e qualsiasi altra struttura che gode di spazi aperti - naturalmente si differenziano grandemente dalle altre per una serie di rischi tipici dell'attività all'aperto che talvolta vengono sottovalutati proprio perché non direttamente connessi alla struttura.

Così come in generale strutture ricettive in montagna, come i rifugi alpini, o al mare sono comunque contesti che comportano rischi particolari o diversi fosse anche solo per gli aspetti logistici o comunque meteorologici.

Ad esempio, come vedremo più avanti, l'esposizione solare prolungata va gestita come un rischio sul lavoro a tutti gli effetti. Naturalmente la struttura di questo tipo, non sarà esclusivamente "all'aperto" pertanto i rischi dovuti all'operare all'esterno della struttura, si andranno ad aggiungere a quelli fino ad ora trattati in questo testo.

E' bene ricordare come talvolta alcuni di questi servizi (bagnini, istruttori, guide turistiche, guide alpine etc.) non sono svolti da lavoratori della struttura ricettiva ma da terzi; in questi casi ovviamente valgono le regole degli appalti e quindi delle interferenze richiamate nel paragrafo dedicato.

Quando una struttura ricettiva ha degli spazi di propria pertinenza all'aperto si trova in una condizione molto particolare nella quale il datore di lavoro deve garantire la salute e sicurezza dei propri lavoratori con la stessa logica e le stesse responsabilità di quanto avviene in seno ad una struttura.

E' necessario comunque effettuare una valutazione dei rischi, definire metodi per operare in sicurezza ed effettuare la vigilanza.

Assume pertanto una particolare importanza la formazione e il coinvolgimento dei lavoratori che devono essere in condizioni (in termini di equipaggiamento) ed in grado (in termini di competenza) di gestirsi spesso in autonomia.

Per quanto riguarda i luoghi di lavoro all'aperto il legislatore fornisce indicazioni²² di quanto riportato a proposito dei luoghi di lavoro classici:

1.8.6. I luoghi di lavoro all'aperto devono essere opportunamente illuminati con luce artificiale quando la luce del giorno non è sufficiente.

1.8.7. Quando i lavoratori occupano posti di lavoro all'aperto, questi devono essere strutturati, per quanto tecnicamente possibile, in modo tale che i lavoratori:

²¹ Ricordiamo che in questa sede non vengono trattati i camping

²² D.lgs 81/08 – allegato IV – 1.8.7

7.1 Gli agenti atmosferici

Per certi versi potremmo classificarli come uno dei rischi ubiquitari di chi opera all'aperto; non si può evitare ovviamente di essere esposti alle intemperie, alte temperature d'estate o rigidi freddi in inverno, raggi solari per tempi prolungati in montagna come al mare; questi agenti atmosferici, ai quali noi tutti possiamo essere più o meno abituati, in contesti lavorativi come questi vanno considerati come rischi occupazionali a tutti gli effetti e quindi vanno sottoposti a valutazione dei rischi.



E' chiaro infatti che un bagnino al mare non prende la tintarella ma è esposto ai raggi solari tutti i giorni per molte ore al giorno e questa va considerata un'esposizione professionale.

Al di là del semplice aspetto di disagio fisico, occorre considerare che tali condizioni di lavoro possono portare a patologie professionali anche gravi e a infortuni derivanti dalle disagiate condizioni psicofisiche; ad esempio, condizioni di lavoro termiche estreme calde possono portare a collassi cardiocircolatori, mentre l'esposizione prolungata ai raggi solari (radiazioni ottiche naturali) può portare a carcinomi della pelle.

Vediamo quindi nel dettaglio quali sono gli agenti atmosferici e come sono inquadrati dal punto di vista normativo.

La legge tratta questi fattori di rischio nella sezione dedicata agli agenti fisici²³ *“Ai fini del presente decreto legislativo per agenti fisici si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche, di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori”* e pertanto tale valutazione deve essere ripetuta con cadenza quadriennale.

Tali agenti, nel nostro caso, sono principalmente:

- temperature severe
- esposizione a vento
- radiazioni (alle quali dedicheremo un paragrafo specifico)

Con temperature severe si intendono sia le alte che le basse temperature; entrambe possono causare disagi e gravi patologie; le alte temperature ad esempio, possono causare il cosiddetto "colpo di calore", che può portare a svenimento e persino alla morte. Tra i sintomi associati a questa patologia citiamo la contrazione dei muscoli, l'aumento della frequenza cardiaca e respiratoria, l'aumento della temperatura corporea, disturbi a livello di coscienza.

Prima del colpo di calore, la persona interessata può soffrire di vertigini, difficoltà respiratorie, palpitazioni, sete estrema. L'utilizzo di abbigliamento professionale adeguato, creme protettive, un'adeguata turnazione, l'assunzione frequente di liquidi, un'alimentazione adeguata, possono rappresentare alcune misure fondamentali per mitigare questi effetti nocivi.

I problemi di salute associati alle basse temperature sono più evidenti e intuitivi.

Possono andare dal banale raffreddore a più importanti malattie a carico dell'apparato respiratorio fino ad arrivare nei casi estremi all'ipotermia.

Questo è un disturbo di salute provocato dall'esposizione prolungata al freddo soprattutto se in presenza di elevata umidità.

I sintomi sono la stessa sensazione di freddo pur con temperature diverse, confusione, disorientamento, rallentamento della frequenza cardiaca e respiratoria, arrossamento della pelle. Con il passare dei minuti la persona soffre di debolezza, intorpidimento della pelle, formicolio. Se non si interviene, il lavoratore può collassare o perdere coscienza. In caso di continua esposizione al freddo si

²³ D. lgs 81/08 – titolo VIII

possono subire anche gravi danni alla pelle. Anche in questo caso si consiglia di lavorare con abbigliamento adeguato ed evitare i momenti della giornata con le temperature più basse.

Nelle condizioni di bassa temperatura è particolarmente nociva la presenza di venti freddi che possono enormemente aumentare il disagio e accelerare la comparsa di sintomi; in questo caso è necessario proteggersi con barriere fisiche perché il solo uso di indumenti può non essere sufficiente.

La seguente tabella²⁴ riassume rischi e cautele nelle varie situazioni.

Ambienti termici moderati	Ambienti termici severi (caldi)	Ambienti termici severi (freddi)
Possibile fonte di discomfort	Possono rappresentare un rischio per la salute	Possono rappresentare un rischio per la salute
Misure di parametri fisici: di solito non necessarie	Misure di parametri fisici: necessarie	Misure di parametri fisici: necessarie
Dispositivi di protezione individuale: non richiesti	Dispositivi di protezione individuale: unicamente per la protezione di cute e occhi da ustioni	Dispositivi di protezione individuale: necessari (indumenti isolanti)
Normalmente sono sufficienti semplici interventi di tipo tecnico, organizzativo e comportamentale	Spesso sono necessarie misure complesse di natura tecnica, organizzativa e comportamentale	Spesso sono necessarie misure complesse di natura tecnica, organizzativa e comportamentale
Sorveglianza sanitaria: non prevista	Sorveglianza sanitaria: raccomandata/necessaria (<i>identificazione dei lavoratori particolarmente sensibili al rischio: età, patologie cardiovascolari, respiratorie e metaboliche, obesità, presenza di disturbi psichici, assunzione di alcuni farmaci, assunzione di alcol e sostanze d'abuso</i>)	Sorveglianza sanitaria: raccomandata/necessaria (<i>identificazione dei lavoratori particolarmente sensibili al rischio: età, patologie cardiovascolari, respiratorie e metaboliche, assunzione di alcuni farmaci, assunzione di alcol e sostanze d'abuso</i>)

3.2.1 Le radiazioni solari

L'effetto delle radiazioni solari è oggetto di sempre maggior attenzione al grande pubblico ma dal punto di vista occupazionale si fa ancora poco anche perché manca una vera e propria metodologia per questo tipo di valutazione. Nonostante ciò, questo è un rischio lavorativo a tutti gli effetti con evidenze sempre maggiori

24 Grandi Papaleo – INAIL- 2013

della sua pericolosità al punto che la IARC (l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro) recentemente ha classificato la radiazione solare come cancerogeno certo per l'uomo.

A causa dell'esposizione ai raggi solari i rischi per la salute dei lavoratori per la pelle sono, in ordine di gravità:

- eritema (scottatura);
- reazione di fotosensibilità;
- processo accelerato di invecchiamento;
- tumori cutanei;

Ma l'organo sicuramente più delicato è l'occhio che può subire i seguenti disturbi in ordine di gravità:

- fotocheratite;
- fotongiuntivite.

Per quanto riguarda la prevenzione e protezione dei lavoratori è bene ricordare il principio generale secondo il quale prima di pensare a creme e occhiali è necessario che il DL provveda ad adottare, ove possibile, misure di prevenzione organizzative e di protezione collettiva, che consistono in:

- definire turni di lavoro in maniera da favorire la turnazione;

- predisporre ripari dal sole (teloni, ombrelloni);
- fornire ai lavoratori indumenti da lavoro adeguati (ad esempio trama fitta in tessuto naturale e non sintetico);
- fornire ai lavoratori adeguati copricapi (berretti in cotone con visiera o cappelli a larga falda in paglia);
- fornire ai lavoratori creme per la pelle con Fattore di Protezione Solare (FPS) per i raggi UVB pari almeno a 30 e fattore Persistent Pigment Darkening (PPD) per i raggi UVA pari almeno a 10;
- fornire ai lavoratori occhiali con numero di gradazione per la protezione dalla luce solare pari almeno a 6-2 secondo UNI EN 172:2003, in caso di lavorazioni con possibilità di riflesso dalla pavimentazione.

Prevenire il rischio

- evitare l'esposizione prolungata ai raggi solari, alternando lavori al sole con lavori in zone d'ombra
- indossare sempre gli indumenti da lavoro (anche in spiaggia)
- indossare berretti in cotone con visiera o cappelli a larga falda in paglia
- applicare a inizio lavorazioni la crema di protezione solare, ripetendo l'applica-

zione almeno ogni 3 ore

- in caso di lavorazioni con possibilità di riflesso dalla pavimentazione indossare occhiali con protezione UV
- in caso di percezione di sintomi quali bruciori della pelle o degli occhi, interrompere le attività e portarsi in zona all'ombra.

Per i lavoratori esposti in maniera significativa a radiazioni ottiche naturali (raggi solari), può essere opportuno prevedere la sorveglianza sanitaria nella quale il medico competente, effettua una visita medica obiettiva dermatologica o se necessario richiede una visita specialistica.

3.3 Il rischio biologico per chi opera all'aperto

Lavorare all'aperto soprattutto in aree verdi espone inevitabilmente a contatto con alcuni agenti patogeni che possono provocare malattie anche gravi quali ad esempio epatiti virali, tetano (per contatto con oggetti arrugginiti) o zoonosi (per morsi di animali).



Pensiamo a chi lavora in un agriturismo e per esempio utilizza i cavalli per gite con turisti e simili; tali soggetti inevitabilmente sono esposti ad un rischio biologico maggiore e diverso ed è bene conoscerlo ed adottare le giuste cautele.

Per alcune malattie le normali procedure igieniche non sono sufficienti, come ad esempio per il tetano, si tratta di una malattia grave che spesso porta alla morte.

Le principali cause sono proprio le ferite (anche lievi) quando vengono a contatto con la terra o in certi casi con gli animali. Contro il tetano è necessario vaccinarsi ed effettuare gli opportuni richiami.

Infine una fonte di contaminazione biologica tutt'altro che evidente è il fieno che si usa come mangime per alcuni animali (come i cavalli); infatti il fieno ed in generale gli sfarinati dei cereali possono contenere spore fungine pericolose per la salute:

portando a conseguenze quali polmoniti, bronchiti, allergie, asma.

Prevenire il rischio

- Non utilizzare attrezzature appuntite, taglienti che possono provocare tagli, abrasioni punture o se necessario adottare la massima cautela
- in caso di ferite lavare immediatamente con acqua e disinfettarle; al minimo dubbio di infezione (rossore, bruciore etc.) ricorrere al personale specializzato
- proteggere eventuali ferite preesistenti

- lavare accuratamente le mani prima di mangiare, bere o fumare
- tenere separati gli indumenti utilizzati con gli animali dagli altri e lavarli frequentemente
- non raccogliere il fieno per lo stoccaggio quando è umido
- conservare il fieno e gli sfarinati di cereali in modo adeguato (mai in ambiente umido che favorisce la formazione di muffe)
- evitare la formazione eccessiva di polvere quando si distribuiscono il fieno e gli sfarinati agli animali (possibilmente lavorare all'aperto e utilizzare mascherine per proteggere le vie respiratorie)
- effettuare visite mediche periodiche e soprattutto valutare la funzionalità dell'apparato respiratorio.

3.4 Il mare, i laghi

Non è infrequente che i villaggi turistici siano sul mare o su un lago e tra i servizi erogati dagli alberghi vi siano anche scuola vela, surf o simili. Pertanto i rischi connessi con tali attività vanno trattati come tutti gli altri rischi lavorativi. Non è questa la sede per trattare i rischi connessi con il settore marittimo, con la navigazione, con il mare ma solo con quello connesso con le attività effettuate nell'ambito di una struttura ricettiva.



Abbiamo già visto i rischi in termini di microclima ed esposizione solare per chi opera all'aperto nel paragrafo dedicato, ma i lavoratori che operano sugli specchi d'acqua hanno anche altri rischi.

In un villaggio turistico a vi è una esposizione non banale al rumore largamente sottostimata; infatti se l'area esterna è dotata di casse per la diffusione sonora della musica, il volume in genere è molto alto per consentire di udire la musica ad una certa distanza; quindi coloro che operano in quell'area sono esposti a tassi di rumorosità estremamente elevati per tutta la durata della giornata.

Impensabile in questi casi l'utilizzo di DPI e la conseguenza è una esposizione che in altri contesti lavorativi sarebbe oggetto di misure di insonorizzazione.

Non potendo ipotizzare turnazioni o diminuzione di orari di lavoro, l'unica reale soluzione è abbassare il volume.

Un capitolo a parte meritano due figure professionali particolarmente esposte al rischio:

— i bagnini (o addetti al salvataggio)

— i sommozzatori (Sub)

per queste categorie è persino difficile fare la valutazione dei rischi soprattutto per i primi ai quali si chiede di affrontare il mare anche (e forse soprattutto) in condizioni particolarmente pericolose per portare soccorso. Non ci si può che affidare alla professionalità degli stessi e pertanto un'accurata selezione del personale sulla base di comprovata esperienza è una delle poche misure di prevenzione attuabili; per la medesima ragione tali figure devono sempre godere di ottima salute ed è quindi fondamentale una costante sorveglianza sanitaria almeno ad inizio stagione.

Nel caso dei Sub vi sono una serie di regole condivise a livello internazionale che consentono di riconoscere coloro che, con la qualifica di istruttore, sono nelle condizioni di svolgere il delicato compito di accompagnare i turisti sottacqua; ancora una volta val la pena sottolineare l'importanza della sorveglianza sanitaria per questo delicatissimo profilo professionale. Ma per quanto formati e addestrati l'attività che svolgono comporta un rischio di fondo non eliminabile.

Pertanto un'adeguata organizzazione di allarme e primo soccorso deve essere sempre attiva con particolare riferimento ai contatti con la struttura ospedaliera con la camera iperbarica più vicina. Non dimentichiamo infine la gestione delle bombole di aria compressa che di per sé sono un fattore di rischio (da esplosione) a cui fare la massima attenzione;

anche in questo caso una serie di regole connesse con i recipienti a pressione, dal controllo semestrale, al collaudo ogni 10 anni, consentono di tenere relativamente sotto controllo il fenomeno. La spiaggia ed il mare o i laghi inoltre sono una fonte non trascurabile di rischio biologico; inquinamento, sporcizia, spiagge poco pulite, presenza di animali (dai cani ai gabbiani) sono fonte di agenti patogeni che spesso sfociano in allergie, infezioni ed eritemi.

E' indispensabile pertanto che chi pulisce le spiagge lo faccia con l'utilizzo di indumenti e guanti adeguati (anche per la presenza di oggetti taglienti).

Tuttavia le tante categorie che operano in prossimità dell'acqua o nell'acqua stessa o nella battigia (chi noleggia canoe, i bagnini, gli addetti all'acquafun etc.) sono inevitabilmente esposti a tali rischi; è bene pertanto non sottovalutare un piccolo rossore, che potrebbe essere il primo sintomo di eritema o infezione e trattarlo subito adeguatamente ricorrendo se necessario all'assistenza sanitaria.

COVID 19 - RIFUGI ALPINI ED ESCURSIONISTICI

- L'**area esterna** al rifugio deve essere delimitata, consentendo un accesso regolamentato. In presenza di tavoli, panche... è necessario inserire un cartello che richiami le norme igieniche e le distanze di sicurezza e prevedere percorsi che non permettano l'incrocio delle persone. Per quanto concerne i rifugi d'alta quota (situati oltre i 3000 metri di altitudine), l'area esterna non può essere considerata usufruibile in alcun modo. Pertanto il rifugista potrà utilizzare come spazi utili soltanto quelli interni al rifugio.
- All'**ingresso dell'area** deve essere appostato un **dispenser** con disinfettante per le mani.
- Distanza sociale di almeno **1 metro** e utilizzo di **mascherine**. Il distanziamento non viene applicato per i nuclei familiari, conviventi, persone che condividono la stessa camera, persone che in base alle disposizioni vigenti non sono soggetti al distanziamento interpersonale (detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale).
- É obbligatorio usare **tovaglie/tovaglette monouso** e procedere alla disinfezione del tavolo e delle sedute prima del riutilizzo dei posti.
- Viene effettuato solo **servizio al tavolo** o per **asporto**.
- Una parte dei **posti a sedere esterni** è riservata alla ristorazione prenotata.
- Nelle **aree esterne**, quando è prevista una zona dedicata al pranzo al sacco, la medesima deve essere ad accesso limitato. É opportuno, ove possibile, provvedere alla copertura esterna con gazebo, tende, pensiline, limitando così l'eccessiva pressione all'entrata del rifugio.

Accoglienza in rifugio

- L'**entrata in rifugio** è contingentata in base al numero di persone previsto e si potrà accedere solo utilizzando la mascherina.
- Non può essere effettuato **servizio al banco**, ma solo al **tavolo**.
- Individuare dei **percorsi** all'interno del rifugio che non consentano l'incrocio tra persone.
- Il pernottamento ed erogazione **pasti** possono essere forniti preferibilmente su prenotazione e comunque deve essere tenuta registrazione per almeno **14 giorni** delle presenze.

Accesso alle aree interne del rifugio

- La movimentazione tra le **stanze** del rifugio avviene solo utilizzando le mascherine. È fatto divieto di muoversi nella zona notte dei rifugi con gli scarponi: gli ospiti dovranno indossare ciabatte proprie.
- Occupazione massima prevista dei **posti a sedere** per la ristorazione all'interno del rifugio, nel rispetto delle distanze di sicurezza, predisporre un cartello in entrata che blocchi l'accesso.
- La **pulizia** accurata e la **disinfezione** verrà realizzata almeno 2 volte al giorno. Particolare attenzione andrà dedicata alla pulizia e disinfezione dei servizi igienici, docce e lavabi in comune. In ogni caso dovranno essere consegnati o messi a disposizione dei clienti kit di pulizia e disinfezione per un uso in autonomia preliminare all'utilizzo del servizio.

Camere da letto

- All'ingresso di ogni camera deve essere previsto un **dispenser** di gel disinfettante.
- Il **posto letto** deve essere comprensivo di materasso con coprimaterasso in tessuto lavabile, set monouso composto da copri materasso e copri federa monouso, o eventualmente biancheria in tessuto lavabile a 90 °C. Rimane comunque obbligatorio l'utilizzo del sacco a pelo personale.
- Le **lenzuola monouso** dovranno essere aggiuntive rispetto al coprimaterasso e al coprifedera monouso.

- Nelle **camere** con posti letto destinati ad uso promiscuo garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, con una distanza tra letti di **1,5 metri**.

Appendice I - La tutela INAIL dei lavoratori

Tutti i datori di lavoro in attività a rischio, hanno l'obbligo di assicurare i lavoratori all'INAIL (Istituto Nazionale Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro).

L'INAIL eroga l'assicurazione sociale obbligatoria diretta a tutelare il lavoratore in caso di infortunio sul lavoro o malattia professionale prevista dalla Costituzione (art. 38, comma 2) e disciplinata dal Testo Unico delle disposizioni per l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali approvato con DPR 30 giugno 1965, n. 1124, così come integrato dal D.lgs. n.38 del 2000.

L'assicurazione ha la funzione di garantire ai lavoratori, in caso di infortunio o di malattia professionale, prestazioni sanitarie relative alle prime cure, prestazioni economiche e forniture di apparecchi di protesi. Esonera il datore di lavoro dalla responsabilità civile conseguente all'evento lesivo subito dai propri dipendenti, salvo i casi in cui, in sede penale o, se occorre, in sede civile, sia riconosciuta la sua responsabilità per reato commesso con violazione delle norme di prevenzione e igiene sul lavoro.

A.I.1. La denuncia dell'infortunio

Nell'assicurazione INAIL sono compresi tutti gli infortuni che si verificano per una causa violenta in occasione di lavoro, dai quali derivi la morte, o una inabilità permanente, o una inabilità temporanea assoluta per più di tre giorni.

Nel caso di un evento d'infortunio:

Il lavoratore deve comunicare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi infortunio sul lavoro che gli è occorso, anche lieve (art. 52 del D.P.R. n. 1124/1965).

In particolare, il lavoratore infortunato - o chi per lui (collega, familiare, amico) in caso di lesione grave che ne determini l'impedimento - deve provvedere a comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'avvenuto infortunio sul lavoro e avere cura di far seguire a tale comunicazione la presentazione del primo certificato medico, rilasciato dal pronto soccorso o dal medico che ha provveduto a prestargli le prime cure.

Il lavoratore ha l'obbligo di consegnare al datore di lavoro eventuali altri certificati medici nel caso di prosecuzione dell'infortunio.

Il datore di lavoro deve denunciare all'INAIL, entro 48 ore, l'infortunio con prognosi superiore ai tre giorni ai fini assicurativi. Da ottobre 2017 inoltre il DL deve comunicare all'INAIL, a soli fini statistici, anche gli infortuni di durata di un giorno (escluso quello in cui è avvenuto l'evento).

Tale comunicazione deve avvenire telematicamente attraverso i canali messi a disposizione dall'INAIL (*"Denuncia/comunicazione di infortunio"*) che provvederà

anche a farli confluire nel Sistema Nazionale Informativo di Prevenzione (SINP) Anche l'infortunio accaduto durante il tragitto compiuto dall'assicurato per recarsi nel luogo di lavoro e dal luogo di lavoro alla propria abitazione, detto *"infortunio in itinere"*, è compreso nell'assicurazione, al sussistere di determinate condizioni.

A.I.2. La denuncia della malattia professionale

Si definisce Malattia Professionale (MP), una malattia contratta nell'esercizio del lavoro insorta per una causa che diluisce i suoi effetti nel tempo ed agisce lentamente nell'organismo.

In caso di insorgenza di una MP, il lavoratore deve consegnare al datore di lavoro il certificato di malattia professionale rilasciato dal medico certificatore entro il termine di 15 giorni dalla data di rilascio del documento e aver cura di farsi rilasciare dal datore di lavoro una ricevuta scritta che attesti l'avvenuta consegna.

Il datore di lavoro deve denunciare all'INAIL entro 5 giorni da quando gli è pervenuta la notizia, la malattia professionale del lavoratore, con il certificato medico.

Ai fini del riconoscimento di una malattia come professionale è importante conoscere l'importante distinzione tra malattie "tabellate" e "non tabellate"

Malattia professionale tabellata

Sono considerate malattie professionali e possono essere quindi indennizzate, le malattie incluse in specifiche tabelle di legge e insorte entro un determinato periodo di tempo dall'eventuale cessazione della lavorazione a rischio.

Per il riconoscimento di queste malattie non occorre che il lavoratore fornisca delle prove, ma è sufficiente che soffra di una delle malattie tabellate in rapporto all'attività svolta.

Con il Decreto del 11 marzo 2008, sono state aggiornate le tabelle delle malattie professionali, entrate in vigore il 22/7/2008. Tra le novità più importanti l'inserimento delle malattie muscolo scheletriche da movimenti ripetuti, e/o posture incongrue e vibrazioni trasmesse al corpo intero e di tumori professionali finora non tutelati.

Malattie professionali non tabellate.

In questi casi il riconoscimento non è automatico e il lavoratore è tenuto a dare la prova che la malattia di cui è affetto è originata da causa lavorativa.

A.I.3. Informazioni utili in caso di infortunio o malattia professionale

Il datore di lavoro è tenuto a pagare al lavoratore:

- per intero la giornata in cui è avvenuto l'infortunio sul lavoro o si è manifestata la malattia professionale se quest'ultima ha causato l'assenza dal posto di lavoro;
- il 60% della retribuzione (salvo migliore trattamento previsto dal contratto individuale di lavoro e dal CCNL di riferimento), per i successivi 3 giorni di astensione dal lavoro "indennità temporanea assoluta".

L'INAIL pagherà il lavoratore a partire dal 4° giorno successivo a quello in cui è avvenuto l'infortunio, o si è manifestata la malattia professionale, fino alla guarigione clinica.

Le cure sono erogate dal Servizio Sanitario Nazionale e dagli ambulatori dell'INAIL attivati da apposite convenzioni con le Regioni.

Se l'infortunio o la malattia professionale non sono stati denunciati subito (entro 3 giorni dall'infortunio ovvero 15 giorni dal manifestarsi della malattia professionale) il lavoratore può comunque ottenere le prestazioni INAIL, fermo restando il termine di prescrizione di 3 anni e 150 giorni.

In caso di infortunio mortale, i 3 anni e 150 giorni per il diritto alle prestazioni ai superstiti decorrono dal giorno della morte del lavoratore.

Qualora la malattia professionale venga accertata dopo la morte del lavoratore, al momento dell'autopsia, il termine di prescrizione di 3 anni e 150 giorni sarà fatto decorrere dal giorno della morte.

In Fede 15.09.2021

