



CFSL «Non c'è infortunio senza causa!»

Informazioni in materia di sicurezza
sul lavoro e tutela della salute

**nell'industria
alberghiera,
nella ristorazione,
nelle cucine di
ospedali e ricoveri**



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commissione federale di coordinamento
per la sicurezza sul lavoro CFSL**

Impressum

Questo opuscolo si basa sulla precedente edizione omonima (edizione 2009) ed è stato completamente aggiornato sia nei contenuti che nella grafica. Hanno collaborato alla presente edizione:

- Urs Hof, collaboratore scientifico, Segreteria di Stato dell'Economia SECO, Ispezione federale del lavoro, Berna (presidenza)
- Reto Biasi, ispettore del lavoro/esperto OQual, Ufficio per l'economia e il lavoro, Zurigo
- Paul Kaelin, esperto nell'ambito della sicurezza, ecopoint, Basilea, rappresentante della soluzione settoriale Gastro
- Urs Vonesch, eidg. Spital- und Heimkoch FA, capo cuoco, Restaurant ristoro, Baden-Dättwil
- Carmen Vonesch, economista aziendale SUP, formatore FA, Dättwil
- Thomas Hilfiker, lic. phil., consulente in comunicazione, Meggen

Immagini

Per gentile concessione delle seguenti aziende e istituzioni:

- Ausbildungszentrum WäBi, Wädenswil
- Campus Sursee
- Ecopoint, Basel
- EKAS, Bildarchiv
- Kantonsspital Baden
- Hotel Vitznauerhof, Vitznau
- Restaurant ristoro, Baden-Dättwil
- Seehotel Hermitage, Luzern

Editore

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro (CFSL)
Ufficio direttive
Casella postale
6002 Lucerna
ekas@ekas.ch
www.cfsl.ch

Informazioni in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute
nell'industria alberghiera, nella ristorazione, nelle cucine di ospedali e ricoveri

Codice 6209.i

Riproduzione autorizzata con citazione della fonte
10a edizione completamente rielaborata 2012

Convenzione linguistica

Per non appesantire la lettura del testo è stata abitualmente utilizzata la forma al maschile; è chiaro tuttavia che tutte le designazioni concernenti le persone sono valide per entrambi i sessi.

Contenuto

| | |
|---|----|
| Perché questo opuscolo? | 4 |
| Cause principali | 6 |
| Misure di prevenzione | 8 |
| Contenuto del lavoro, organizzazione e comportamento | 17 |
| Cucine e locali di servizio connessi | 33 |
| Office, servizio e catering | 55 |
| Infrastrutture, manutenzione e apparecchi | 67 |
| | |
| Allegato 1: Riferimenti di legge | 94 |
| Allegato 2: Indirizzi utili | 97 |
| Allegato 3: Indice analitico | 99 |

Perché questo opuscolo?

Le condizioni di lavoro nel settore alberghiero e della ristorazione sono cambiate fortemente negli ultimi anni. E questi mutamenti hanno condizionato anche il modo di garantire la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute. L'opuscolo di questa serie, pubblicato negli anni novanta e curato dalla CFSL, non è stato praticamente modificato dalla prima uscita. Per questo motivo si è avvertita l'esigenza di sottoporlo a un restyling completo, sia nei contenuti che nella grafica, per adeguarlo alla realtà attuale.

Il tasso di infortunio nel settore alberghiero è calato nell'ultimo decennio e questo è un dato confortante. Tuttavia, è ancora molto al di sopra della media del settore terziario con circa 78 infortuni professionali ogni 1000 persone assicurate (50)¹. A questo dato si aggiunge una serie di sintomi, spesso difficili da inquadrare, tra cui i disturbi muscolo-scheletrici e le patologie legate allo stress, che hanno colpito pesantemente questo comparto e provocano sempre più assenze.

Ne consegue un maggiore stress e un incremento dei rischi d'infortunio, elevati costi per le assenze e le spese di cura, calo della produttività e di riflesso meno introiti per le aziende. Gli infortuni e le malattie correlate al lavoro non sono dovuti al caso. La maggior parte delle cause sono identificabili; la creazione di un piano di sicurezza adeguato combinato a una serie di misure preventive possono fare la differenza in senso positivo.

La prevenzione prima di tutto

Questo è, in parole povere, il fine ultimo dell'opuscolo. Esso mostra con parole chiave dove si nascondono i pericoli nel settore alberghiero, nella ristorazione, nelle cucine di ospedali e ricoveri e offre anche la risposta su come affrontarli.

L'opuscolo contiene anche informazioni sui diritti e i doveri dei datori di lavoro e dei lavoratori. Ciò comprende anche la Direttiva 6508 CFSL concernente l'appello ai medici del lavoro e agli altri specialisti della sicurezza sul lavoro (MSSL). Assieme alle disposizio-

¹ Fonte: statistica infortuni LAINF, risultati in base alla classe economica, AIP, tutti gli assicuratori, 2009



Per i datori di lavoro, i lavoratori e i progettisti

Questo opuscolo si rivolge principalmente alle aziende, ossia ai datori di lavoro e ai lavoratori. Poiché risulta più semplice e meno costoso integrare le misure di prevenzione e sicurezza nella fase di pianificazione dei lavori, confidiamo nel fatto che il testo sia uno strumento utile anche per gli architetti, gli ingegneri e i progettisti.

Vi auguriamo buona lettura.

*Dott. Ulrich Fricker
presidente della CFSL
e presidente della Direzione Suva*

ni della Legge sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF), della Legge sul lavoro (LL) e della Legge sulla partecipazione, essa impone alle aziende l'applicazione di misure di prevenzione e, se necessario, il ricorso a specialisti del settore.

Cause principali

Sono diverse le cause che portano un lavoratore ad assentarsi per infortunio o malattia. I seguenti fattori svolgono un ruolo importante:

1. Carenze tecniche e infrastrutturali

(Punti deboli, macchine e apparecchi non conformi, spazi ristretti, usura, errori di progettazione, ecc.)

2. Carenze organizzative

(Sovraccarico, mancanza di tempo, fretta, clima di lavoro malsano, procedure di lavoro vaghe, mancanza di formazione e aggiornamento, ecc.)

3. Fattore umano

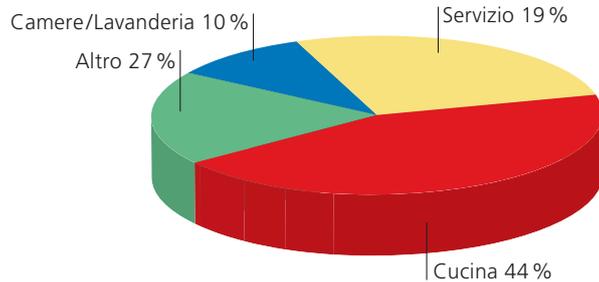
(Disattenzione, malintesi con il personale di lingua straniera, faciloneria, fretta, stanchezza, scarsa formazione professionale)

Infortuni professionali

La statistica relativa agli infortuni professionali mostra che anche in questo settore i pericoli sono tanti (vedi grafico 1). Non meno gravi sono le conseguenze per le aziende:

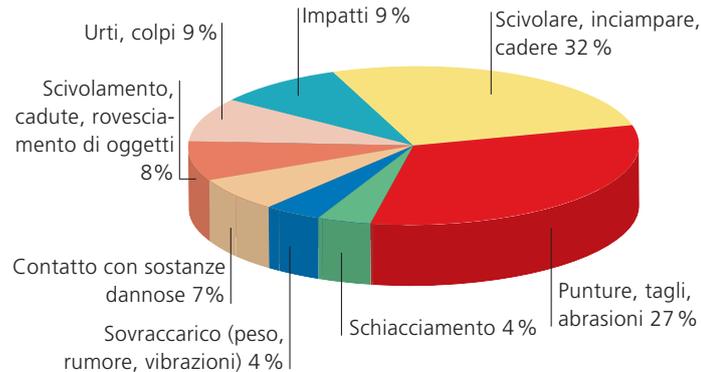
- assenze (visite mediche, degenza in ospedale, convalescenza)
- straordinari di altri dipendenti
- eliminazione di danni materiali
- modifica nell'organizzazione del lavoro
- calo del rendimento
- errori più frequenti
- impiego inefficiente delle risorse
- clima di lavoro malsano
- eventuale perdita di clienti e fatturato
- perdita di immagine
- ripercussioni sul contesto socio-familiare

Grafico 1: frequenza infortunistica in base al luogo e alle cause d'infortunio nel settore alberghiero e della ristorazione



Fonte: statistica infortuni 2009, HOTELA Assurances SA

Grafico 2: Attività all'origine degli infortuni professionali



Fonte: statistica dell'assicurazione infortuni LAINF (SSUV), 2009, 55 Alberghi e ristoranti, possibili più risposte

Disturbi di salute

I disturbi di salute stanno occupando un posto sempre più importante dal punto di vista economico. È difficile farsi un quadro preciso dei tipi di disturbi che affliggono il personale del settore gastro-alberghiero. La maggior parte delle volte essi lamentano disturbi muscolo-scheletrici (dolori articolari, mal di schiena e al collo). Anche i rischi psicosociali come le patologie legate allo stress, le sindromi da burnout, i casi di mobbing o molestie sessuali sono in continuo aumento.

Uno studio della SECO² ha rivelato che ogni anno lo stress provoca costi pari a 4,2 miliardi di franchi in Svizzera. In questa cifra sono comprese le spese mediche, le spese di automedicazione contro lo stress e le assenze. Un altro studio della SECO³ indica che nelle aziende i disturbi all'apparato locomotore incidono per circa 3,3 miliardi di franchi.

² SECO, I costi dello stress in Svizzera, 2003, www.seco.admin.ch → Documentazione → Pubblicazioni e formulari → Studi e rapporti → Lavoro

³ Conditions de travail et maladies de l'appareil locomoteur – Estimation du nombre de cas et des coûts macroéconomiques pour la Suisse, Läubli & Müller, 2009, DFE/SECO/ABGG (non disponibile in italiano). Download: www.seco.admin.ch → Documentation → Etudes et rapports

Misure di prevenzione

La Direttiva CFSL 6508 concernente il ricorso ai medici del lavoro e agli altri specialisti della sicurezza sul lavoro (direttiva MSSL) spiega gli obblighi del datore di lavoro in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela della salute. Le basi giuridiche in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute sono riportate nell'allegato 1.

Indipendentemente dal quadro giuridico, esistono diversi aspetti che contribuiscono alla sicurezza e alla salute dei lavoratori e alla cultura della sicurezza in azienda.

■ Dichiarazione d'intenti della direzione

La direzione dell'impresa deve dichiarare esplicitamente la sua intenzione di garantire la sicurezza e la tutela della salute e deve formulare degli obiettivi a tale riguardo.

■ Organizzazione della sicurezza

In ogni azienda bisogna trovare una persona preposta alla sicurezza sul lavoro. Questa persona deve coordinare le attività di prevenzione interne, vigilare sul rispetto delle misure di sicurezza ed istruire i lavoratori. I compiti e le competenze del responsabile sono indicati nel mansionario e anche il tempo richiesto per espletare questi compiti (ad es. il 20 % dell'orario di lavoro).

■ Individuazione dei pericoli

Un aspetto importante ai fini della sicurezza è l'identificazione dei possibili pericoli presenti in azienda e nell'ambiente circostante. In questa fase è necessario tener conto anche delle richieste avanzate dai dipendenti in materia di sicurezza e salute (esercitare il diritto di esprimersi, anche secondo l'art. 6a OPI e l'art. 48 LL e legge sulla partecipazione).

Per assolvere questi compiti il preposto alla sicurezza deve possedere ampie e approfondite conoscenze. In questo sono determinanti anche le dimensioni dell'azienda e il campo di attività. Le conoscenze richieste possono essere acquisite da autodidatta oppure frequentando un corso (misure antincendio,



ergonomia, soccorso, ecc.) oppure un convegno specializzato. Per la formazione di base in sicurezza sul lavoro e tutela della salute si può ricorrere anche alle soluzioni settoriali.

In caso di dubbi nella valutazione dei pericoli o se questi sono di particolare rilevanza e quantità, è opportuno rivolgersi ad uno specialista della sicurezza sul lavoro secondo l'ordinanza sulla qualifica (medico del lavoro, igienista del lavoro, ingegnere della sicurezza o esperto nell'ambito della sicurezza) oppure ad uno specialista proveniente da un altro ramo (ad es. ergonomo, psicologo del lavoro, esperto nell'organizzazione del lavoro, nella prevenzione delle dipendenze, ecc.). Per maggiori informazioni è bene rivolgersi alla SECO, agli ispettorati cantonali del lavoro, alla Suva o ai responsabili della soluzione settoriale scelta dall'azienda.

Bisogna dedicare particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- **infrastrutture:** gli edifici di nuova costruzione o quelli ristrutturati devono rispettare le regole riconosciute dell'arte edilizia. I futuri committenti e locatari che impiegano

del personale devono presentare i progetti edili da sottoporre a perizia. In questo modo si evitano eventuali oneri successivi.

- **macchine e attrezzature:** acquistate solo macchine e attrezzature con dichiarazione di conformità CE come indicato nella legge e nell'ordinanza sulla sicurezza dei prodotti (LSpro o OSPro) e nell'ordinanza sulla sicurezza delle macchine (OMacch). Rivolgetevi all'Ispettorato cantonale del lavoro competente per una consulenza sull'uso dei vecchi apparecchi e accertatevi che siano utilizzati solo da personale qualificato e specializzato.

- **ordine, organizzazione e salute:** processi di lavoro chiari, impianto di illuminazione e ventilazione perfettamente funzionante, pavimenti con rivestimento antiscivolo, scale provviste di corrimani, pavimenti sempre puliti (un pavimento sporco è causa di cadute!) contribuiscono in misura preponderante a prevenire gli infortuni. Fate in modo che il vostro personale sia provvisto di calzature idonee.

- **Istruzione e formazione:** date estrema importanza all'istruzione e alla formazione del personale di servizio (compreso il personale di lingua straniera o il personale temporaneo)

■ Regole di sicurezza e pianificazione delle misure

Una volta identificati i pericoli, si passa ad adottare le necessarie misure tecniche, organizzative e individuali:

- Mettere in bilancio le spese per le misure di sicurezza e attuare le misure previste.
- Creare un piano per i casi di emergenza. A seconda delle dimensioni dell'azienda selezionare e coordinare il lavoro delle persone che prestano i primi soccorsi.
- Stabilire diritti e doveri nel caso si collabori con ditte esterne.

Opuscolo informativo 66092.i

■ Attuazione

In questa fase rientra anche il rispetto delle direttive di lavoro (ad es. tenere sgombrare le vie di fuga e le uscite di emergenza):

- Stabilire in modo chiaro chi è responsabile di cosa.
- Nominare un coordinatore per gli eventi interni (infortuni, evacuazione, incendi, ecc.).
- Aggiornare periodicamente il piano di allarme (ad es. verificare i numeri di emergenza in bacheca).

■ Controllo

Fare regolarmente rapporto sulla sicurezza (ad es. proposte di misure, bisogni ed eventi particolari) alla direzione consente di tenere l'organizzazione della sicurezza sempre aggiornata. Ecco alcune attività che rientrano in questa fase:

- Verifica periodica e verbalizzazione delle misure adottate sulla scorta delle liste di controllo
- Controllo e adeguamento dell'organizzazione di sicurezza in caso di cambiamenti alle procedure di lavoro
- Controllo periodico del materiale di primo soccorso (completezza, scadenze, ecc.)

■ Gestione delle assenze

Calcolate anche i costi per le assenze causate dagli infortuni e dai problemi di salute. Il rilevamento sistematico di tutte le assenze fornisce un efficiente strumento di gestione. I dati relativi alle assenze consentono di fissare degli obiettivi e di creare una procedura di controllo. La gestione delle assenze con strumenti vari come il case management, i colloqui di rientro e i gruppi di discussione sulla salute sono determinanti per una prevenzione mirata e un reinserimento ottimale.

■ **Formazione**

È importante sensibilizzare il personale nei confronti della sicurezza sul lavoro e della tutela della salute:

- Istruire e formare i dipendenti in maniera sistematica e documentare le attività svolte.
- Introdurre e assistere i neo-assunti e i lavoratori temporanei sul posto di lavoro.

Opuscolo Suva 84020.i

Opuscolo Suva 66094.i

Lista di controllo Suva 67019.i

SECO, «Partiamo bene – preserviamo la salute», materiale didattico per insegnanti delle scuole professionali

- Anche i dipendenti delle ditte esterne (artigiani, manutentori, temporanei, ecc.) devono conoscere le norme di sicurezza interne.
- Accertatevi che anche il personale straniero o temporaneo abbia capito bene le istruzioni.
- Ripetere periodicamente le attività di addestramento.

È non dimenticate: se il superiore dà il buon esempio, a volte si evita di dover ripetere ulteriormente quanto detto.

■ **Organizzazione delle emergenze**

Infortuni, incendi o altri eventi inaspettati possono capitare in qualsiasi momento. In questi casi, i danni possono essere contenuti se si dispone di una buona organizzazione, di misure di pronto soccorso efficaci e di personale ben addestrato.

Elaborate un piano di allarme indicando gli indirizzi e i numeri telefonici importanti e provvedete affinché sia ben visibile accanto ai telefoni.

Collocate la cassetta di pronto soccorso (farmacia portatile) in un punto facilmente accessibile e accertatevi che sia sempre ben fornita.

Anche sul piano della prevenzione e della lotta antincendio bisogna prestare particolare attenzione.

Simulate diversi scenari ed esercitatevi con il personale. Percorrete periodicamente le vie di fuga e mostrate ai dipendenti dove si trovano il piano di allarme, il materiale di pronto soccorso, i mezzi antincendio e il punto di raccolta.



■ **Organizzazione e partecipazione**

Una buona organizzazione e meno fattori di disturbo contribuiscono all'efficienza sul lavoro. Per un'organizzazione ottimale del lavoro bisogna rispettare i seguenti punti:

- Definire in modo chiaro i processi di lavoro.
- Annotare i compiti e le competenze in un mansionario.
- più lo spazio di lavoro è stretto, più ordine ci deve essere.

Se i processi di lavoro sono ottimizzati, le installazioni e gli apparecchi sono quelli giusti, se il posto di lavoro è ordinato e pulito, se il luogo di lavoro è concepito in maniera adeguata, è possibile avere meno fattori di disturbo e meno stress. Lo stress causa assenze dal lavoro e pregiudica la qualità del lavoro.

La sicurezza sul lavoro e la tutela della salute sono compiti direttivi. Tuttavia, per garantire questi due aspetti è indispensabile che i lavoratori diventino parte attiva nel decidere come allestire la postazione di lavoro, nell'acquisto delle attrezzature e nell'organizzazione delle fasi di lavoro. La cultura della sicurezza è un lavoro di squadra.

■ **Tutela della salute**

La tutela della salute sul lavoro è disciplinata dall'art. 6 della legge sul lavoro. L'ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro concretizza questo obbligo e lo descrive dettagliatamente all'art. 2: «Il datore di lavoro deve adottare tutti i provvedimenti necessari per salvaguardare e migliorare la tutela della salute e assicurare la salute fisica e psichica dei lavoratori».

La tutela della salute è un campo molto vasto e comprende diversi aspetti, tra cui:

- la qualità dell'aria, il microclima
- il rumore fastidioso
- i disturbi muscolo-scheletrici
- lo stress psichico
- l'organizzazione del lavoro
- le disposizioni speciali per i giovani lavoratori e le donne incinte

Condizioni di lavoro sfavorevoli (di natura organizzativa, ergonomica, fisica, chimica o biologica) possono far insorgere problemi di salute. Sulla maggior parte di questi aspetti troverete informazioni di approfondimento e misure nella sezione tabellare del presente opuscolo. Per quanto concerne le disposizio-

ni in materia di prevenzione, è opportuno consultare le indicazioni relative alla legge sul lavoro e le relative ordinanze.

(<http://www.seco.admin.ch/dokumentation/publikation/00009/index.html?lang=de>)



Mansioni, organizzazione e comportamento

Salute e benessere sul lavoro

Tra infortuni e organizzazione del lavoro c'è un rapporto stretto. Un'organizzazione carente, sfere decisionali poco chiare, malintesi, ritmi di lavoro pressanti, cattive condizioni generali (ad es. rumore, temperature e umidità elevate, cattiva ergonomia dell'ambiente di lavoro, posti di lavoro senza finestre) possono spesso portare a situazioni critiche.

Gli infortuni e i problemi di salute, ad es. disturbi muscolo-scheletrici (dolori articolari, alla schiena o al collo, ecc.), provocano spesso un forte calo del rendimento o lunghi periodi di assenza dal lavoro.

Spesso all'origine di un infortunio vi è un errore umano. Chi prende sul serio il fattore umano nella prevenzione degli infortuni, deve prestare particolare attenzione non solo al clima di lavoro, ma anche a come il lavoro è organizzato, in quanto questo aspetto influisce notevolmente sul comportamento del personale e ne condiziona la motivazione e anche la produttività.

Anche le apparecchiature tecniche spesso sono causa d'infortunio. Con la dichiarazione di conformità il venditore garantisce che il prodotto non rappresenta una minaccia per la salute. Nel manuale d'uso è descritto non solo l'uso corretto dell'apparecchio, ma anche come comportarsi per la manutenzione e per la risoluzione di eventuali difetti. Spesso gli apparecchi devono essere riparati o sottoposti a manutenzione da personale qualificato. Questo aspetto è molto importante, in quanto se si interviene in maniera scorretta per riparare un difetto, il venditore del prodotto può non assumersi la responsabilità in caso di infortunio.

L'igiene sul lavoro è importante non solo per l'ispettorato delle derrate alimentari o per il cliente. Ai sensi dell'articolo 2 dell'ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro, il datore di lavoro deve:

¹ «... adottare tutti i provvedimenti necessari per salvaguardare e migliorare la tutela della salute e assicurare la salute fisica e psichica dei lavoratori, provvedendo segnatamente affinché:

- a. vengano condizioni di lavoro conformi alle esigenze dell'ergonomia e dell'igiene;
- b. effetti nocivi e molesti di natura fisica, chimica o biologica, non danneggino la salute;
- c. siano evitati sforzi eccessivi o troppo monotoni;
- d. il lavoro sia organizzato in modo adeguato.

² I provvedimenti d'igiene richiesti dalle autorità al datore di lavoro devono essere proporzionati alle ripercussioni che hanno sulla struttura edilizia ed organizzativa dell'azienda».

I neo-assunti devono conoscere ed essere aggiornati non solo su tutte le misure per prevenire gli infortuni, ma anche su quelle relative alla tutela della salute imposte dalla legge sul lavoro. Solo in questo modo i datori di lavoro e i lavoratori hanno una maggiore consapevolezza dell'importanza della sicurezza sul lavoro e della tutela della salute e possono adottare adeguate misure di prevenzione.



Per i posti di lavoro negli uffici vi rimandiamo all'opuscolo «Non c'è infortunio senza causa! Sicurezza e protezione della salute negli uffici» n. 6205.i della CFSL e allo strumento online per la prevenzione «Box CFSL» (www.box-cfsl.ch).

Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Organizzazione del lavoro

Sovraccarico o sottocarico, fattori di stress psichico, scarsa motivazione e scarso rendimento, maggiore rischio d'infortunio dovuto a carenze organizzative o situazioni di emergenza non regolamentate

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Formulare le istruzioni di lavoro in modo chiaro e comprensibile anche per il personale di lingua straniera.
- ▶ Regolamentare le fasi di lavoro, istruire il personale sull'uso e sui pericoli delle macchine in uso.
- ▶ Evitare la fretta con una pianificazione e un'organizzazione accurata.
- ▶ Discutere ed elogiare nel team le possibilità di miglioramento.
- ▶ Apprezzare le cose ben fatte, dare risalto a quelle svolte in modo eccezionale.
- ▶ Definire le persone di contatto per le situazioni critiche o per le attrezzature non funzionanti.
- ▶ Formare il personale in caso di infortunio o incendio, controllare il piano di emergenza e aggiornarlo se necessario (vedi pagina 13).

Maggiori informazioni

SECO: <http://www.seco.admin.ch/Dokumentation> → Publikation e moduli → opuscoli → lavoro:

- Santé mentale sur le lieu de travail – Contraintes mentales – Listes de contrôle pour s'initier (esiste solo in francese e tedesco)

Lista di controllo Suva 67019.i «Formazione dei nuovi collaboratori»

Opuscolo Suva 44065.i «Stressato? Allora abbiamo qualcosa per Lei!»

www.stressnostress.ch



Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Contenuto del lavoro

Mansioni appropriate, problemi psicosociali, problemi di comunicazione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tener conto del carico individuale (fisico e mentale).
- ▶ Formulare gli obiettivi secondo il principio SMART: **S**pecifici, **M**isurabili, **A**ppropriati, **R**ealistici, **T**emporalmente vincolati a termini e scadenze.
- ▶ Assegnare gli incarichi in base alle competenze individuali e in maniera comprensibile.
- ▶ Rispondere a tutte le domande.

Maggiori informazioni

Vedi organizzazione del lavoro



Situazione / pericolo

Aspetti direttivi del lavoro

Stress, scarsa motivazione, collaborazione difficile, problemi psicosociali

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assumersi le proprie responsabilità come dirigente.
- ▶ Definire in modo chiaro i processi di lavoro.
- ▶ Stabilire regole chiare, eventualmente redigere un regolamento aziendale.
- ▶ Concedere un margine di azione sufficiente e dare la possibilità di partecipare alle decisioni.
- ▶ Fornire aiuto nelle situazioni di stress.
- ▶ Riconoscere il lavoro ben fatto.
- ▶ Tener conto dei rapporti sociali e morali, soprattutto nei dipendenti di diversa estrazione culturale.

Maggiori informazioni

Vedi organizzazione del lavoro



Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Comunicazione interna

Tensioni, problemi
interpersonali

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fare in modo che ci sia una vera cultura del dialogo (tra i dipendenti e tra i dipendenti e il superiore).
- ▶ Esprimere fatti e impressioni personali.



Maggiori informazioni
Vedi organizzazione del lavoro

Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Tensioni nei rapporti interpersonali / mobbing / molestie sessuali

Problemi psichici, ambiente di lavoro malsano, calo del rendimento, rappresaglia contro singoli, conflitti espliciti o latenti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Creare un punto di ascolto.
- ▶ Affrontare i conflitti irrisolti. Esprimere i conflitti a una persona di fiducia interna o esterna all'azienda.
- ▶ Assumersi la responsabilità come superiore. Riconoscere i primi segnali di allarme (ad es. scarsa motivazione, irritabilità, assenze frequenti) e intervenire tempestivamente.
- ▶ Eventualmente rivolgersi ad un esperto.



Maggiori informazioni

SECO, opuscolo 710.062.i «Mobbing. Descrizione e aspetti legali»
SECO, opuscolo 301.922.i «Molestie sessuali sul posto di lavoro. Una guida per le lavoratrici e i lavoratori»
SECO, opuscolo 301.926.i «Molestie sessuali sul posto di lavoro. Informazioni per le datrici e i datori di lavoro»
Per maggiori dettagli, vedi organizzazione del lavoro

Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Alcool, medicinali, droghe

Dipendenza, maggiore propensione agli infortuni, danno alla salute, calo del rendimento, assenze dal lavoro

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Riconoscere i segnali di allarme, ad es. calo della concentrazione, stanchezza, ritardi sul lavoro, dimenticanze, aggressività e offrire un aiuto interno od esterno (aiuto all'autoaiuto).
 - ▶ Rivolgersi subito ad una persona esterna.
 - ▶ Evitare i condizionamenti esterni sul lavoro.
 - ▶ Non mettere costantemente i dipendenti sotto pressione con le scadenze.
 - ▶ Eliminare le tensioni e gli scontri.
-
- ▶ Non consegnare medicinali agli ospiti o ai dipendenti.

Maggiori informazioni

Opuscolo Suva 66095.i «Alcol e droghe sul lavoro: aspetti legali»
Opuscolo Suva 44052.i «Da una parte. D'altra parte. Tutto quello che si deve sapere sull'alcol e sulle sostanze che generano dipendenza nel posto di lavoro»
sba156 «Integrare invece di emarginare»



Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo

In caso di mancato rispetto delle regole calo della concentrazione e del rendimento, problemi di salute dovuti a stress, assenze, rassegnazione e disinteresse per il lavoro

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Comunicare i piani di lavoro e di intervento come minimo due settimane in anticipo per 2 settimane (aziende stagionali: 1 settimana in anticipo per 1 settimana). Solo così è possibile conciliare il lavoro con la sfera privata.
- ▶ Registrazione delle ore effettive di lavoro (introdurre un sistema di registrazione se manca).
- ▶ Rispettare gli orari di lavoro stabiliti per legge e contrattuali.
- ▶ Limitare le ore di straordinario ad un massimo di 140 l'anno o in base al contratto collettivo di lavoro. Documentare le ore straordinarie e compensarle entro breve.

Maggiori informazioni

SECO, indicazioni relative all'ordinanza 1 concernente la legge sul lavoro (OLL 1), cap. 2 CCNL (contratto collettivo di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera): www.l-gav.ch
SECO, opuscolo 710.078.i «Consigli per lavoratori a turni»



Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Pause e mancanza di riposo

Forte stanchezza, calo del rendimento, disturbi digestivi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Concedere pause regolari in locali con luce diurna e vista sull'esterno.
- ▶ Tenere conto dei turni al mattino e alla notte.
- ▶ Osservare un periodo di riposo di almeno 11 ore consecutive al giorno.
- ▶ I lavoratori hanno diritto a 2 giorni di riposo la settimana. Il periodo di riposo settimanale deve essere concesso possibilmente tutto insieme. Per ogni settimana bisogna concedere come minimo un intero giorno di riposo. Il restante periodo può essere accordato in mezza giornate. Di comune accordo con i dipendenti è possibile concedere mezza giornate di riposo per al massimo 4 settimane, nelle imprese stagionali per un massimo di 12 settimane consecutive.



Maggiori informazioni

SECO, indicazioni relative all'ordinanza 1 concernente la legge sul lavoro (OLL 1), cap. 2
CCNL (contratto collettivo di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera): www.l-gav.ch
SECO, opuscolo 710.078.i «Consigli per lavoratori a turni»

Mansioni, organizzazione e comportamento

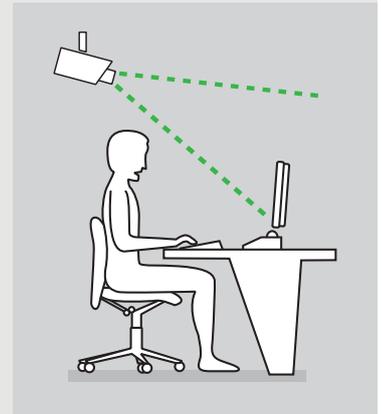
Situazione / pericolo

Posti di lavoro sorvegliati

Stress psichico dovuto all'ingerenza nella sfera intima

Misure di prevenzione / da osservare

- Installare un sistema di sorveglianza elettronico e personale tale che il comportamento dei lavoratori non possa essere registrato.



Maggiori informazioni

SECO, Indicazioni relative all'ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro, art. 26

SECO, Indicazioni relative all'ordinanza 4 concernente la legge sul lavoro, art. 8

Lista di controllo Suva 67023.i, «Persone tenute a lavorare da sole»

Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Postura / attività permanente in posizione seduta o in piedi / sollevare e trasportare carichi frequentemente

Disturbi muscolo-scheletrici, ossia problemi all'apparato motorio, mal di schiena, dolori a spalle e collo, contrattature muscolari, affaticamento precoce

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Creare dei posti di lavoro che consentano di alternare la posizione seduta con quella in piedi.
- ▶ Per chi lavora sempre in piedi mettere a disposizione degli appoggi e dei tappetini morbidi. Fare sufficienti pause.
- ▶ Adattare il posto di lavoro alle esigenze individuali ed eventualmente rivolgersi ad un esperto di ergonomia.
- ▶ Per i trasporti frequenti e per lo spostamento di carichi pesanti prevedere adeguati mezzi di trasporto.
- ▶ Nel magazzino sistemare i carichi pesanti in basso, i leggeri in alto.
- ▶ Sollevare e trasportare i carichi vicino al corpo.

Maggiori informazioni

SECO, opuscolo 710 068.i «Lavorare seduti»

SECO, opuscolo 710 077.i «Lavorare in piedi»

SECO, pieghevole 710 223.d «Ergonomie, Arbeits- und Produktgestaltung»
(non disponibile in italiano)

SECO, opuscolo 710 069.i «Strumento di valutazione. Rischi per l'apparato locomotore»

SECO, opuscolo 710 070.i «Guida. Strumento di valutazione per ispezioni.

Rischi per l'apparato locomotore»

Lista di controllo Suva 67089.i «Movimentazione manuale di carichi»



Mansioni, organizzazione e comportamento

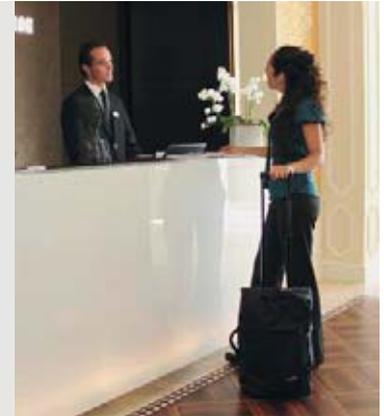
Situazione / pericolo

Reception / sportello clienti / servizio notturno

Stress dovuto all'obbligo di essere sempre gentili, atti di violenza, aggressività da parte dei clienti, pericoli per chi lavora da solo di notte

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fare una pausa, dare il cambio, alternare le mansioni.
- ▶ Ridurre il rumore con misure di fono isolamento oppure separare gli uffici di front office da quelli di back office.
- ▶ Prevedere un piano di sicurezza e adottare adeguate misure di sicurezza (sistema di allarme, vie di fuga, richiesta di aiuto).
- ▶ Aggiornare gli indirizzi a cui rivolgersi in situazioni critiche.
- ▶ Discutere di eventuali problemi nel team.
- ▶ Non lasciare da solo il personale. Installare un pulsante per le chiamate di emergenza.
- ▶ Aggiornare **e stampare** regolarmente il registro degli ospiti dopo le ore 20.
- ▶ **Divieto** di uso dell'ascensore in caso di lavoro solitario.



Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Trasferte di lavoro

Rischio di infortunio elevato a causa di scarsa concentrazione, spossatezza, pressione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non telefonare, fumare o mangiare quando si è alla guida.
- ▶ Non mettersi in viaggio se non si è in condizioni psichiche idonee.
- ▶ Pianificare la trasferta con delle riserve di tempo.



Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67172.i «Sicurezza nel servizio esterno», parte 1 «Trasferte»

Mansioni, organizzazione e comportamento

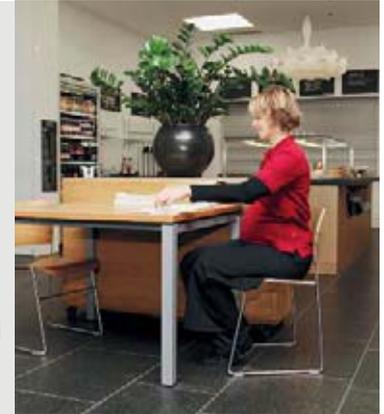
Situazione / pericolo

Disposizioni speciali in caso di maternità

Pericoli e conseguenze negative sulla madre e il bambino

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Rispettare un orario di lavoro massimo di 9 ore giornaliere durante la gravidanza.
- ▶ Rispettare il divieto di occupazione di 8 settimane dopo il parto.
- ▶ Verifica delle condizioni di lavoro:
 - In caso di lavori pericolosi o gravosi svolgere una valutazione dei rischi.
 - Prevedere un'occupazione più leggera in caso di attività svolte prevalentemente in piedi o in condizioni ergonomiche inadeguate.
 - Dare la possibilità di stendersi.
 - Evitare livelli di rumore superiori a 85 dB.
 - Evitare il sollevamento di carichi in base all'avanzamento della gravidanza.
 - A partire dal 6° mese di gravidanza limitare a 4 ore massimo i lavori da svolgere in piedi.
 - Concedere il tempo necessario alle madri per l'allattamento e mettere a disposizione uno spazio adeguato per questo.



Maggiori informazioni

SECO, opuscolo 710.233.i «Maternità – Protezione delle lavoratrici»

SECO, lista di controllo OCIRT «Protezione della maternità al posto di lavoro»

SECO, pieghevole 710.220.i «Lavoro e salute – Gravidanza, Maternità, Allattamento»»

Mansioni, organizzazione e comportamento

Situazione / pericolo

Disposizioni speciali per giovani e apprendisti

Maggior rischio di
infortunio, agenti nocivi,
sovraccarico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Estratto dall'art. 19 cpv.1 OLL 5: «Il datore di lavoro deve provvedere affinché tutti i giovani impiegati nella sua azienda siano sufficientemente e adeguatamente informati e istruiti da una persona adulta qualificata, in particolare in merito alla sicurezza e alla protezione della salute sul lavoro. Una volta assunti, il datore di lavoro deve consegnare e spiegare loro le relative prescrizioni e raccomandazioni».
- ▶ Rispettare i regolamenti speciali per chi svolge un lavoro notturno o domenicale.

Maggiori informazioni

SECO, opuscolo 710.063.i «Protezione dei giovani lavoratori – Informazioni per i giovani fino a 18 anni»

SECO, Indicazioni relative all'ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro



Situazione / pericolo

Portinai, fattorini, artigiani

Infortunio, malattia o
malessere, reazione
sbagliata

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mantenere un contatto regolare con queste persone (rientra nelle competenze del dirigente).
- ▶ In prossimità del posto di lavoro dove la persona lavora da sola, garantire un collegamento con una postazione sempre occupata (telefono, cellulare, talkie-walkie, radio-allarme).
- ▶ Telefono con dispositivo a uomo morto.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67023.i «Persone tenute a lavorare da sole»

Opuscolo SECO per le persone tenute a lavorare da sole





Cucine e locali di servizio connessi

Nel settore alberghiero e della ristorazione le merci vengono consegnate al mattino presto o la sera tardi. Il rischio di infortunio è quindi legato a diversi fattori:

- scarsa illuminazione
- spazi ristretti
- cattive condizioni del terreno
(intralci, pavimenti sporchi o scivolosi)
- intemperie.

Anche come sono costruite e concepite le scale e le rampe (mancanza di corrimani o segnaletica) svolge un ruolo nella dinamica degli infortuni da caduta.

Nelle cucine i requisiti igienici occupano un posto di primo piano. Le superfici di lavoro devono essere lisce in modo da facilitarne la pulizia. Per risolvere il difficile compromesso tra sicurezza e igiene si deve scegliere tra i metodi di pulizia più adeguati.

L'importante è saper usare correttamente le apparecchiature e le macchine. Se il personale è stato ben istruito sul lavoro, se si rispettano le misure di protezione nell'uso degli apparecchi e nei macchinari da cucina, è possibile scongiurare molti infortuni. Anche una corretta manutenzione, svolta da personale qualificato interno od esterno all'azienda, contribuisce alla sicurezza. Installare solo apparecchi dotati di dichiarazione di conformità CE e usarli secondo le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.

Spesso nelle cucine si lavora sotto pressione e a ritmi abbastanza frenetici. Pianificare i lavori e seguire una tabella di marcia ben definita sono aspetti estremamente importanti. Una specifica formazione e istruzioni regolari, ad es. quando si acquistano nuove attrezzature o vengono assunti nuovi dipendenti, sono tutti fattori che rientrano in una strategia di prevenzione globale.

Entrata merci

Situazione / pericolo

Rampe

Scivolamento, inciampo

Caduta dalla rampa

Schiacciamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Rivestire la superficie della rampa di materiale antiscivolo.
- ▶ Riparare la rampa dalle intemperie.
- ▶ Utilizzare una rampa abbastanza larga con dispositivo antiscivolo.
- ▶ Spazzare la neve durante l'inverno, eventualmente spargere il sale.
- ▶ Segnalare i bordi o installare dei parapetti lungo i lati aperti verso il vuoto.
- ▶ Garantire una buona visibilità, ad es. con uno specchietto.
- ▶ Inserire dei respingenti.
- ▶ Installare degli ausili di accostamento ben segnalati.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67065.i «Rampe di carico»

Lista di controllo Suva 67066.i «Rampe di raccordo e punti di carico»

Opuscolo Suva 44036.i «Vie di circolazione interne aziendali»

ASL, raccomandazione 206.4 «Planung und Projektierung von Warenumschlagsrampen» (non disponibile in italiano)



Entrata merci

Situazione / pericolo

Scale

Lesioni dovute a cadute, scivolamenti, inciampi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Applicare un corrimano: a partire da 5 gradini solo su un lato, e da 1,5 m di larghezza su entrambi i lati (obbligo di legge).
- ▶ Pulizia regolare.
- ▶ Dotare i gradini di un rivestimento antiscivolo.
- ▶ Dotare i bordi dei gradini di inserti gommati e strisce. Segnalare i bordi.
- ▶ Tenere sgombrare le scale e non usarle come superficie di deposito.
- ▶ Predisporre un «canale di trasporto», ad esempio per le cassette.

Maggiori informazioni

Opuscolo Suva 44036.1 «Vie di circolazione interne aziendali»
upi, opuscolo 2.007 «Scale»



Cucine e locali
di servizio
connessi

Entrata merci

Situazione / pericolo

Vie di circolazione

Scontro tra persone, collisione con mezzi di trasporto

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Segnalare le vie di circolazione aziendali, sottoporle a manutenzione e controlli regolari.
- ▶ Tenere sgombrare le vie di trasporto e non usarle come deposito.

Maggiori informazioni

Opuscolo Suva 44036.i «Vie di circolazione interne aziendali»
Lista di controllo Suva 67001.i «Vie di circolazione pedonale»
Lista di controllo Suva 67005.i «Vie di circolazione per i veicoli»



Situazione / pericolo

Entrata e uscita senza rampa

Lesioni dovute a cadute, scivolamenti, inciampi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Trasportare le merci su strade comode.
- ▶ Istruire bene il personale.
- ▶ Ripartire i carichi e usare del materiale su ruote adeguato.
- ▶ Usare un sistema di illuminazione idoneo e funzionale. Sostituire subito le lampadine difettose.
- ▶ Applicare una segnaletica fotoluminescente.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67001.i «Vie di circolazione pedonale»
Lista di controllo Suva 67072.i «Porte, cancelli e portoni»



Entrata merci

Situazione / pericolo

Piattaforme di sollevamento e montacarichi

Schiacciamento di parti del corpo, caduta dall'alto di persone, caduta della piattaforma elevabile

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Installare solo impianti e apparecchi dotati di dichiarazione di conformità CE e usarli secondo le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Inserire la piattaforma di sollevamento nella rampa.
- ▶ Rivestire la piattaforma di materiale antiscivolo.
- ▶ Installare un interruttore di sicurezza all'interno dell'edificio, in modo che non ci siano pericoli per terze persone.
- ▶ Installare un dispositivo a uomo morto e una protezione antischiacciamento. Verificare questi dispositivi a intervalli regolari.
- ▶ Posizionare i comandi in un punto dal quale siano visibili tutti i movimenti della piattaforma.
- ▶ Segnalare i lati aperti verso il vuoto o applicare dei parapetti di protezione.
- ▶ Nel caso delle piattaforme di sollevamento accessibili a tutti mettere in sicurezza i punti a rischio schiacciamento. Eseguire la manutenzione come indicato dal fabbricante.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67067.i «Piattaforme di sollevamento per rampe di carico»



Cucine e locali di servizio connessi

Entrata merci

Situazione / pericolo

Celle frigorifere, celle di surgelazione e dispense

Rovesciamento di scaffali

Rimanere chiuso all'interno di una cella frigorifera, rischio di assideramento

Assideramento, ipotermia

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Ancorare gli scaffali alla parete o al soffitto oppure fissarli tra di loro.
 - ▶ Riporre le merci in maniera corretta, ossia i carichi pesanti in basso, quelli più leggeri e meno usati in alto.
 - ▶ Istruire bene il personale.
 - ▶ Evitare di sovraccaricare i pavimenti e gli scaffali.
 - ▶ Indicare la portata massima degli scaffali e rispettarla.
 - ▶ Montare una protezione antiurto.
-
- ▶ Le porte devono potersi aprire sempre dall'interno. Adattare la porta.
 - ▶ Dotare le porte e cancelli di meccanismi di sblocco.
 - ▶ Installare un sistema di allarme e collegarlo con l'impianto di allarme generale.
-
- ▶ Fornire adeguati indumenti di protezione e imporne l'uso.



Entrata merci

Situazione / pericolo

Continua da p. 38

Celle frigorifere, celle di surgelazione e dispense

Cadere, rimanere bloccato, guasto al sistema elettronico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Prevedere pavimenti antiscivolo.
- ▶ Installare un impianto di allarme con interruttori di emergenza visibili. Verificare periodicamente il suo corretto funzionamento.
- ▶ Creare un dispositivo di sicurezza o un piano di emergenza; informare il personale.
- ▶ Istruire il personale di servizio e manutentore.
- ▶ Installare efficaci impianti di ventilazione.
- ▶ Installare le attrezzature antincendio.
- ▶ Controllare periodicamente l'impianto per l'illuminazione di emergenza.
- ▶ Segnalare in maniera chiara le uscite di emergenza.
- ▶ Prevedere prese elettriche separate per i gruppi elettrogeni e i ventilatori.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67181.i «Celle frigorifere (volume superiore a 10 m³ e temperatura d'esercizio inferiore a zero gradi)»

Suva, informativa «Protezione delle persone all'interno delle celle frigorifere» SN EN 378-1, allegato D

Documentazione upi R0210 «Pavimenti e rivestimenti. Progettazione, posa e manutenzione di pavimenti sicuri», 2005
Opuscolo SECO 710226.i «Lavorare al freddo»



Cucine e locali di servizio connessi

Entrata merci

Situazione / pericolo

Container rifiuti

Intrappolamento di parti del corpo, caduta all'interno, ferite da taglio

Infortuni e lesioni provocati dal rotolamento dei container

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Applicare una copertura e barre di delimitazione a terra.
 - ▶ Montare un coperchio di chiusura.
 - ▶ Segnalare in maniera chiara come separare i rifiuti.
 - ▶ Indossare guanti e, in caso di necessità, occhiali di protezione.
-
- ▶ Se il pavimento è in pendenza impedire il rotolamento del container adottando adeguati provvedimenti.



Situazione / pericolo

Montacarichi / montavivande

Schiacciamento di parti del corpo, rimanere impigliato con collane, braccialetti ecc. o indumenti, rimanere bloccato all'interno

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire correttamente il personale.
- ▶ Garantire la trasmissione dell'allarme a terzi.
- ▶ Costruire i montacarichi secondo la norma SIA.
- ▶ Stipulare un contratto di manutenzione.
- ▶ In linea generale è vietato trasportare persone con il montacarichi. Si ammettono solo con il permesso del fabbricante.

Maggiori informazioni

Norme per i montacarichi e gli ascensori elettrici:

SN EN 81-1/Norma SIA 370.001

Norme per i montacarichi e gli ascensori idraulici: SN EN 81-2/SIA 370.002



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Analisi dei pericoli

Pericoli nelle cucine

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire periodicamente un'analisi sulla base della lista di controllo CFSL e adottare le relative misure.

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6802.i «Cucina»

Lista di controllo Suva 67117.i «La protezione della pelle nell'industria alimentare e nei servizi di ristorazione collettiva e catering»



Cucine e locali di servizio connessi

Situazione / pericolo

Pavimenti e scarichi nel pavimento

Inciampi, cadute in piano

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Prevedere rivestimenti antiscivolo.
- ▶ Indossare scarpe adeguate.
- ▶ Rivestire gli scarichi nel pavimento con grate di copertura antiscivolo e antiribaltamento.
- ▶ Eliminare i possibili ostacoli sul pavimento.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Preparazione della carne

Ferite da taglio e da punta

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire il personale sulla tecnica da utilizzare.
- ▶ Usare coltelli appropriati.
- ▶ Nel lavorare grandi pezzi di carne indossare guanti e grembiuli antitaglio.

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6802.i «Cucina»

Lista di controllo CFSL 6803.i «Coltelli in cucina»



Situazione / pericolo

Affettatrici per salumi

Ferite da taglio,
schiacciamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare solo macchine a norma e dotate dei necessari dispositivi di protezione.
- ▶ Far usare la mola per affilare solo da personale competente.
- ▶ Pulire le macchine solo con la spina staccata e con i guanti di protezione.

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6802.i «Cucina»



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Tritacarne

Schiacciamento e amputazione di arti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare solo macchine accompagnate da dichiarazione di conformità CE. Rispettare le indicazioni riportate nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Usare sempre il premicarne.

Maggiori informazioni

Opuscolo Suva 11038.i «Dispositivi di protezione individuale per macellai»
Lista di controllo CFSL 6802.i «Cucina»



Cucine e locali di servizio connessi

Situazione / pericolo

Tritatutto (cutter)

Ferite da taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo.
- ▶ Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Frullatori a immersione

Ferite da taglio provocate dal rotore in movimento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Staccare la spina prima di pulire l'apparecchio.



Situazione / pericolo

Mixer / macchine universali

Lesioni provocate dal rotore in movimento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo.
- ▶ Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Affettatrici per il pane

Ferite da taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Copertura sufficientemente lunga dei coltelli.



Cucine e locali
di servizio
connessi

Situazione / pericolo

Centrifughe per insalata o verdura

Schiacciamento,
perdita di arti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo.
- ▶ Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Coltelli

Ferite da punta e da taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare impugnature ergonomiche di sicurezza.
- ▶ Controllo regolare e affilatura dei coltelli.
- ▶ Custodia adeguata.

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6803.i «Coltelli in cucina»



Situazione / pericolo

Macchine tagliaverdura

Ferite da taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo.
- ▶ Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione.
- ▶ Usare sempre il premiverdura.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Tavoli

Tensioni muscolari e disturbi all'apparato locomotore, mal di schiena

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Adeguare il piano di lavoro alzando o abbassando le gambe del tavolo.
- ▶ Fare in modo che il tavolo poggi su una base stabile.
- ▶ Utilizzare gli ausili per un'altezza di taglio adeguato.



Cucine e locali di servizio connessi

Situazione / pericolo

Piastre di cottura

Scottature dovute al contatto con parti incandescenti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fare in modo che il personale sia istruito correttamente.
- ▶ Applicare barre divisorie attorno alle piastre.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Piani cottura a induzione

Danni alla salute a causa dell'esposizione ai campi magnetici

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire e informare adeguatamente le donne incinte e tutte le persone portatrici di pacemaker o pompe per l'insulina.
- ▶ Attribuire altri compiti a queste persone.

Maggiori informazioni

Suva, Divisione medicina del lavoro, scheda tematica «Elektromagnetische Verträglichkeit» (non disponibile in italiano)



Situazione / pericolo

Installazioni a gas

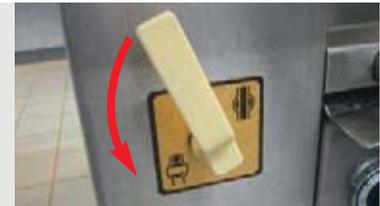
Pericolo di incendio e di esplosione, carenza di ossigeno

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Installare un rilevatore di fughe.
- ▶ Manutenzione a regola d'arte.
- ▶ Contrassegnare in modo chiaro il rubinetto principale del gas e chiuderlo sempre dopo il lavoro.
- ▶ Rispettare le direttive sui gas liquefatti e SSIGA.

Maggiori informazioni

Direttiva CFSL 1941.i «Gas liquefatti, Parte 1: Recipienti, stoccaggio, carico, scarico e travaso»
Direttiva CFSL 1942.i «Gas liquefatti, Parte 2: Uso di gas liquefatti nell'economia domestica, nell'artigianato e nell'industria»



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Filtri per grassi, cappa di ventilazione

Causticazione in caso di pulizia, caduta dall'alto durante la manutenzione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Garantire l'accessibilità ai filtri.
- ▶ Mettere a disposizione adeguati ausili di salita.
- ▶ In caso di manutenzione e riparazione usare i dispositivi di protezione (occhiali di protezione, guanti di protezione e respiratori).
- ▶ Incaricare una ditta specializzata della pulizia regolare e ogni due 2 anni dei tubi di scarico per evitare il pericolo di incendio.



Cucine e locali di servizio connessi

Situazione / pericolo

Gelatiere

Schiacciamento, amputazione di arti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE.
- ▶ Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Inserire correttamente l'organo rotante.
- ▶ Non introdurre le mani od oggetti estranei nella bocchetta di alimentazione.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Sfogliatrici

Schiacciamento, rischio di impigliamento nei punti di imbocco (cilindri, pulegge di rinvio)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non indossare indumenti larghi e svolazzanti (pericolo di trascinarsi).
- ▶ Installare un interruttore di sicurezza.
- ▶ Schermare i punti di imbocco con griglie di protezione.

Maggiori informazioni

Opuscolo Suva 44038.i «Macchine maggiormente diffuse nei panifici. Disposizioni tecniche di sicurezza»



Situazione / pericolo

Forni a circolazione d'aria, steamer combinati, forni combinati

Scottature, ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Chiedere il manuale d'uso e manutenzione e la dichiarazione di conformità CE del fabbricante.
- ▶ Controllare regolarmente il meccanismo di chiusura sulla porta del forno.
- ▶ Spiegare come aprire correttamente la porta.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Forni a microonde

Scottature, cortocircuiti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Nell'estrarre le vivande calde usare dei guanti di protezione o uno strofinaccio.
- ▶ Dotare l'apparecchio di interruttore a contatto.
- ▶ Non introdurre contenitori oppure oggetti metallici.



Cucine e locali
di servizio
connessi

Situazione / pericolo

Caldaie ad alta pressione e steamer

Scottature e ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Chiedere la dichiarazione di conformità CE del fabbricante.
- ▶ Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Il coperchio deve potersi aprire solo in assenza di pressione.
- ▶ Usare tubi di scarico dell'altezza giusta.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Caldaie ribaltabili o fisse

Scottature e ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Chiedere la dichiarazione di conformità CE del fabbricante.
- ▶ Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Supporto stabile.
- ▶ Usare utensili appropriati.
- ▶ Dare precise istruzioni sull'uso corretto.



Situazione / pericolo

Friggitrici

Scottature, pericolo di incendio e di esplosione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare l'olio da frittura giusto. Non aggiungere altro olio o cambiarlo quando l'olio è bollente.
- ▶ Non collocare la macchina vicino ai rubinetti dell'acqua.
- ▶ Mettere sempre la giusta quantità di olio nella friggitrice.
- ▶ Smaltire correttamente l'olio usato, non lasciarlo in giro. Farlo raffreddare prima di portarlo via.
- ▶ Non spegnere mai l'apparecchio con acqua.
- ▶ Tenere a portata di mano una coperta antifiamma, eventualmente un estintore portatile o prevedere un impianto di spegnimento preinstallato.
- ▶ Non collocare la friggitrice vicino a tavoli o piani di lavoro per evitare che qualcosa cada all'interno e possa provocare degli schizzi.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Abbattitori di temperatura

Lesioni da congelamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Chiedere la dichiarazione di conformità CE del fabbricante.
- ▶ Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
- ▶ Istruire bene il personale.
- ▶ Osservare il regolamento relativo a queste apparecchiature.



Cucine e locali di servizio connessi

Situazione / pericolo

Lavastoviglie

Causticazioni provocate da detersivi o prodotti lucidanti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Separare la zona sporca da quella pulita.
- ▶ Mettere a disposizione un numero sufficiente di contenitori per i rifiuti e per lo smaltimento.
- ▶ Chiedere il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità CE del fabbricante.
- ▶ Istruire il personale su come sostituire il recipiente.
- ▶ Quando si sostituisce il recipiente mettere gli occhiali di protezione e i guanti.
- ▶ Prestare attenzione ai simboli di pericolo presenti sull'imballaggio.



Preparazione della merce e cucina

Situazione / pericolo

Servizio lavapiatti (plonge)

Ferita da punta e da taglio, scottature, lesioni alla schiena

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non buttare i coltelli nel lavello, ma deporli in un punto ben visibile.
- ▶ Far raffreddare le pentole presenti sulle piastre e solo dopo metterle a lavare.
- ▶ Sollevare le pentole grandi solo da vuote e in due persone.
- ▶ Ove necessario, usare i dispositivi di protezione.



Office, servizio e catering

Il personale addetto ai lavori di office e al servizio in sala è sottoposto nelle ore di punta a particolare stress in quanto deve soddisfare le diverse richieste dei clienti. Questo aumenta il pericolo d'infortunio.

Se le procedure sono definite in modo chiaro, se le infrastrutture sono state correttamente pianificate, se il personale è sensibilizzato e ben istruito e se si controlla che le regole di sicurezza siano rispettate, i rischi di infortunio si riducono drasticamente. È anche importante utilizzare attrezzature sicure e sottoposte a regolare manutenzione.

Gli infortuni e i problemi di salute più frequenti in questi ambienti di lavoro sono imputabili ai seguenti fattori:

- urto, inciampo, scivolamento e caduta in piano
- scottature, ferite da taglio a causa di vetri rotti
- fretta, stress, mancato rispetto degli orari di lavoro, correnti d'aria, cattiva ergonomia
- mancato rispetto delle disposizioni speciali a tutela dei lavoratori giovani e delle donne incinte

Abbiate a cuore la sicurezza e la salute dei vostri dipendenti e consultate attentamente le pagine che seguono.

Office, servizio
e catering

Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Analisi dei pericoli

Pericoli nel settore office e nel servizio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire periodicamente un'analisi dei pericoli sulla scorta della lista di controllo CFSL; adottare le relative misure.



Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL, 6801.i «Office, servizio»

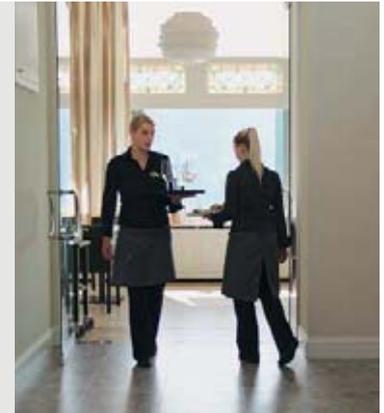
Situazione / pericolo

Vie di passaggio nei servizi, zone di cernita e sbarazzo

Scivolamento, urto, collisione, inciampo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tenere sempre puliti i pavimenti, posizionare i segnali di pericolo.
- ▶ Prevedere dei pavimenti con rivestimenti antiscivolo.
- ▶ Eliminare gli ostacoli a terra, mettere in ordine, tenere sgombri i passaggi.
- ▶ Segnalare le soglie.
- ▶ Regolamentazione chiara dei passaggi, se possibile separarli.
- ▶ Porte automatiche con vista nella zona office e nella cucina.



Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67012.i «Pavimenti»

Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Nastri trasportatori di cernita in ospedale, ospizi e mense

Schiacciamento, intrappolamento di parti del corpo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impedire l'inserimento di parti del corpo in meccanismi aperti in movimento non schermati, ad es. zone di imbocco e nottolini di trascinamento.
- ▶ Chiedere la dichiarazione di conformità CE del fabbricante e il manuale d'uso e manutenzione.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67022.i «Impianti di trasporto continuo per colli isolati»



Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Stoviglie, bicchieri

Ferite da taglio a causa di bicchieri o stoviglie rotti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Raccogliere in contenitori separati il vetro rotto e la porcellana e smaltirli separatamente.
- ▶ Nel raccogliere i cocci indossare i guanti oppure usare scopa e paletta.



Situazione / pericolo

Bombole di gas, fornellini (a gas, a spirito)

Pericolo di esplosione, incendio e lesioni provocate dalla fuoriuscita di gas e vapori

Molto pericoloso:

aggiungere lo spirito quando il fornello è caldo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire il personale sulla manipolazione e lo stoccaggio delle bombole di gas.
- ▶ Sostituire i liquidi facilmente infiammabili (spirito) con pasta da ardere.
- ▶ Usare la pasta da ardere nei recipienti di plastica con valvola di erogazione con dispositivo contro il ritorno di fiamma.
- ▶ Stoccare le bombole di gas (propano, butano) all'aperto e sotto chiave, mai nei locali sotterranei.
- ▶ Sottoporre le apparecchiature (guarnizioni, tubi flessibili, valvole) a regolare manutenzione.
- ▶ Rabboccare i fornellini quando sono ben freddi e prestando attenzione alle regole di sicurezza.

Maggiori informazioni

Direttiva sui gas liquefatti e SSIGA

Direttiva CFSL 1941.i «Gas liquefatti, parte 1: Recipienti, stoccaggio, carico, scarico e travaso»

Direttiva CFSL 1942.i «Gas liquefatti, parte 2: Uso di gas liquefatti nell'economia domestica, nell'artigianato e nell'industria»

Pieghevole Suva 84016.i «Cambiare le bombole di gas liquefatto senza provocare incendi»



Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Bombole di gas compresso

Pericolo di scoppio o schiacciamento dovuto al rovesciamento delle bombole, pericolo di asfissia in caso di esalazioni di gas

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere in sicurezza le bombole piene e vuote per evitare che possano ribaltarsi.
- ▶ Stoccaggio in locali ben ventilati.



Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Movimentazione manuale di carichi

Postura scorretta, carichi pesanti, scivolamento, merce che sfugge dalle mani

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare degli ausili (impiegare mezzi su ruote idonei e prevedere tragitti brevi).
- ▶ Indossare scarpe adeguate (con una calzata stabile e suola antiscivolo).
- ▶ Istruire il personale su come sollevare e trasportare carichi in maniera ergonomica.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67089.i «Movimentazione manuale di carichi»
Opuscolo Suva 44018.i «Sollevare e trasportare correttamente i carichi»



Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Coltelli (coltelli per il pane, coltelli per affettare, coltelli pulisciverdura)

Ferite da punta e da taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Riporre i coltelli nelle custodie di protezione, nel portacoltelli o sulla barra magnetica.
- ▶ I coltelli devono essere custoditi in cassetto con protezione della lama o in scomparti in base alle dimensioni.
- ▶ Istruire il personale, soprattutto gli apprendisti e i lavoratori temporanei, nei lavori con i coltelli.

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6802.i «Cucina»

Lista di controllo 6803.i «Coltelli in cucina»



Situazione / pericolo

Scaffali nelle cantine e nell'economato

Lesioni procurate alla caduta degli scaffali

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire controlli a vista regolari.
- ▶ Verificare la stabilità, se possibile fissare gli scaffali alla parete.
- ▶ Non sovraccaricare i ripiani. Riporre i materiali pesanti in basso e quelli leggeri in alto.
- ▶ Rispettare la portata indicata dal fabbricante.
- ▶ Mettere a disposizione adeguati ausili di salita.
- ▶ Non arrampicarsi sugli scaffali!

Caduta dall'alto di persone



Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Detergenti e disinfettanti

Causticazione per inalazione di particelle nebulizzate e vapori. Causticazione per occhi e pelle da contatto, allergie, pericoli per terzi e/o l'ambiente

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere le schede di sicurezza in un posto centrale e istruire il personale su:
 - pericoli
 - manipolazione/misure di protezione
 - primi soccorsi.
- ▶ Mettere le istruzioni di lavoro sul posto.
- ▶ Fornire adeguati DPI, tra cui guanti, mascherine per il volto e occhiali di protezione.
- ▶ Usare solo gli imballaggi originali correttamente etichettati con il nome del prodotto e i simboli di pericolo.
- ▶ Conservare i detergenti lontano dalle derrate alimentari.

Maggiori informazioni

Opuscolo Suva 11030.i «Sostanze pericolose. Tutto quello che è necessario sapere»



Office, servizio e catering



Situazione / pericolo

Installazioni e apparecchi elettrici

Scossa elettrica

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Svolgere controlli periodici su cavi, allacciamenti, prese e spine.
- ▶ Obbligo di segnalare eventuali difetti e irregolarità.
- ▶ Negli ambienti bagnati utilizzare prese e interruttori a prova di spruzzo.
- ▶ Collocare le apparecchiature al riparo dagli spruzzi.
- ▶ In tutti i locali umidi e bagnati usare i dispositivi salvavita (interruttori FI).
- ▶ Far riparare immediatamente gli apparecchi difettosi da un esperto.



Maggiori informazioni

Opuscolo Suva SBA 103.i «La connessione protettiva a corrente accidentale»

Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Macchine per il caffè

Scottature, lesioni da caduta

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire i nuovi arrivati sul funzionamento della macchina del caffè.
- ▶ Mettere a disposizione degli ausili di salita, ad es. per versare i chicchi di caffè o per la pulizia della macchina.
- ▶ Manutenzione periodica da parte di uno specialista (contratto di manutenzione).



Office, servizio e catering

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6801.i «Office, servizio»

Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Servizio ai piani

Aggressioni, ingerenza nella sfera privata

Pericoli dovuti a situazioni di emergenza

Problemi all'apparato locomotore a causa di posture errate, tecnica errata di sollevamento e trasporto con i carichi pesanti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Insegnare ai dipendenti come comportarsi nelle camere degli ospiti. Discutere e scambiarsi informazioni nel team.
- ▶ Segnalare le vie di fuga e le uscite di emergenza e informare il personale.
- ▶ Impiegare adeguati ausili.
- ▶ Istruire i dipendenti sulla tecnica corretta di sollevamento e trasporto di carichi.

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6804.i «Lavoro ai piani»

Lista di controllo Suva 67089.i «Movimentazione manuale di carichi»

Opuscolo Suva 44018.i «Sollevare e trasportare correttamente i carichi!»

Lista di controllo SECO 301.928.i «Molestie sessuali»



Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Servizio catering

Pericoli dovuti ad un ambiente sconosciuto e a difficili condizioni lavorative

Lesioni o disturbi all'apparato motorio durante il trasporto e il montaggio di apparecchi, macchine, ecc.

Primi soccorsi/casi di emergenza

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fare un'analisi accurata del luogo dell'evento (come, dove, cosa).
- ▶ Pianificare ogni possibilità per lo svolgimento dell'evento. Chiarire come la situazione in merito al rifornimento di acqua, elettricità, agli scarichi e allo smaltimento dei rifiuti.
- ▶ Affidare a personale qualificato l'esecuzione degli allacciamenti per l'acqua e l'elettricità.
- ▶ Prevedere adeguate infrastrutture tenendo conto della situazione meteo.
- ▶ Non sottovalutare il trasporto e la logistica per i rifornimenti successivi. Usare scatole e scatoloni di trasporto adeguati. Pianificare i veicoli e il materiale su ruote.
- ▶ Rispettare gli orari di riposo dei conducenti.
- ▶ Non oltrepassare il carico massimo consentito del veicolo.
- ▶ Preparare il piano di emergenza: numeri di emergenza, vie di fuga, ospedale più vicino, valigetta pronto soccorso, estintore, coperta antinfiamma.
- ▶ In caso di eventi prolungati incaricare una ditta di sicurezza per la sorveglianza dell'infrastruttura.
- ▶ Formare e istruire per bene il personale.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67061.i «Piano d'emergenza per posti di lavoro mobili»

Lista di controllo Suva 67093.i «Carico e scarico manuale di veicoli»

Lista di controllo Suva 67089.i «Movimentazione manuale di carichi»



Office, servizio e catering



Office, servizio e catering

Situazione / pericolo

Take-away

Pericoli per chi lavora da solo, spazi ristretti e scarsa organizzazione

Sindromi da raffreddamento

Casi di emergenza

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Disciplinare le pause.
- ▶ Provvedere affinché il personale disponga di impianti sanitari.
- ▶ Organizzare accuratamente i lavori, ad es. prevedere le sostituzioni.
- ▶ Indossare indumenti adeguati alle condizioni atmosferiche (ad es. biancheria funzionale, scarpe ben isolate, copricapo).
- ▶ Preparare il piano di emergenza (vedi pag. 13 e 90).

Maggiori informazioni

Promemoria concernente le persone che lavorano da sole, SECO
Opuscolo SECO 710.232.i «Lavoro e salute. Lavorare in un chiosco o in un banco vendita all'aperto quando fa freddo»
Opuscolo Suva SBA 150 «Persone tenute a lavorare da sole. Istruzione per i datori di lavoro e gli addetti alla sicurezza»



Infrastrutture, manutenzione e apparecchi

Nelle moderne aziende del settore questo ambiente di lavoro è dotato delle più recenti tecnologie. Ciò nonostante, il personale non è sempre adeguatamente informato e istruito sui requisiti di sicurezza e per questo il pericolo di infortunio può essere elevato. Una minaccia è rappresentata dagli impianti elettrici presenti nei locali umidi e bagnati. Le prese devono essere dotate di salvavita (interruttore FI). Anche le seguenti macchine possono rivelarsi pericolose: lavatrici, centrifughe, asciugatrici, mangani, stiratrici, ecc. Adottando adeguate misure e informando adeguatamente gli addetti ai lavori è possibile migliorare di molto la sicurezza.

Sui luoghi di lavoro dove si manifestano problemi o difetti nell'illuminazione, nei pavimenti, nelle installazioni elettriche o nei dispositivi di protezione dei macchinari, la sicurezza viene meno e con essa anche l'inco-

luminità per gli ospiti. Pertanto, è fondamentale prestare la massima attenzione e rimediare non appena si rileva una carenza.

I prodotti per la pulizia e i detersivi devono essere conservati negli imballaggi originali. I magazzini devono essere richiudibili a chiave e il personale deve essere istruito adeguatamente. Il rubinetto principale dell'impianto di gas deve trovarsi all'esterno della cucina, in posizione accessibile e ben segnalata. Le bombole di gas liquefatto (propano/butano) devono essere stoccate all'aperto o in un locale ben ventilato, mai nei sotterranei. Per garantire la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute sono fondamentali anche altri aspetti come la manutenzione e la pulizia regolare degli ambienti di lavoro.

**Infrastrutture,
manutenzione
e apparecchi**

Lavanderia

Situazione / pericolo

Analisi dei pericoli

Pericoli nella lavanderia

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire periodicamente un'analisi basandosi sulla lista di controllo CFSL e adottare le relative misure.

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6805.i «Lavanderia»



Situazione / pericolo

Movimentazione carichi

Problemi dorsali,
dolori articolari

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fornire adeguati ausili o materiale su ruote.
- ▶ Manutenzione regolare e sostituzione delle rotelle difettose.
- ▶ Informare il personale.

Maggiori informazioni

Lista di controllo 67089.i «Movimentazione manuale di carichi»



Lavanderia

Situazione / pericolo

Smistamento biancheria

Ferita da taglio e punta, infezioni, trasmissione di malattie

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fornire adeguate protezioni (maschera e guanti).
- ▶ Informare il personale di servizio.



Infrastrutture, manutenzione e apparecchi

Situazione / pericolo

Stiratrici, mangani e presse da stiro

Scottature provocate dal vapore o dalla piastra incandescente, schiacciamento di parti del corpo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire il personale di servizio.
- ▶ Rispettare le indicazioni del manuale d'uso.
- ▶ Chiedere la dichiarazione di conformità del fabbricante.
- ▶ Non indossare abiti svolazzanti quando si lavora (foulard, maniche lunghe, ecc.).



Maggiori informazioni

SN EN ISO 10472 «Requisiti di sicurezza per le macchine per lavanderia industriale», Parte 1, 5 e 6

Lavanderia

Situazione / pericolo

Lavatrici/tumbler

Lesioni provocate dal tamburo in rotazione o da organi di trasmissione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Indossare indumenti adeguati. No alle maniche lunghe, no ai foulard, no ai gioielli (collane, braccialetti, anelli, ecc.).
- ▶ Pulire regolarmente il filtro dei pelucchi.

Maggiori informazioni

Opuscolo Suva 44048.d «Cilindri. Rischi d'infortunio, obiettivi di sicurezza e soluzioni»
SN EN ISO 10472 «Requisiti di sicurezza per le macchine per lavanderia industriale»,
Parte 1-4



Situazione / pericolo

Detergenti e detersivi

Causticazioni,
intossicazioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tenere a portata di mano le schede di sicurezza. Se un prodotto viene fornito senza, chiederla al produttore.
- ▶ Collocare le istruzioni di lavoro direttamente sul luogo di lavoro.
- ▶ Fornire i DPI e informare il personale sul loro corretto utilizzo.
- ▶ Rispettare le prescrizioni di stoccaggio.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67084.i «Acidi e liscive»
Opuscolo Suva 44074.i «La protezione della pelle sul lavoro»



Lavoro ai piani

Situazione / pericolo

Analisi dei pericoli

Pericoli ai piani e nelle camere

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire periodicamente un'analisi basandosi sulla lista di controllo CFSL e adottare le relative misure.

Maggiori informazioni

Lista di controllo CFSL 6804.i «Lavoro ai piani»



Infrastrutture,
manutenzione
e apparecchi

Situazione / pericolo

Ergonomia

Disturbi all'apparato locomotore dovuti a movimenti ripetitivi, posture forzate, errata tecnica di sollevamento e trasporto carichi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Insegnare la tecnica di lavoro corretta e la postura adeguata sul lavoro.
- ▶ Impiegare adeguati mezzi per il trasporto di carichi.
- ▶ Prevedere degli arredi (tra cui i letti) che si possano spostare senza eccessivi sforzi.
- ▶ Fornire adeguati ausili di salita.

Maggiori informazioni

SECO, Indicazioni relative all'OLL 3, art. 24
Opuscolo Suva 44061.i «Ergonomia. Un fattore di successo per ogni impresa»
Opuscolo Suva 44018.i «Sollevare e trasportare correttamente i carichi!»



Lavoro ai piani

Situazione / pericolo

Pulizia delle camere

Pericolo di caduta dall'alto

Scivolamento, caduta in piano

Allergie, causticazioni, lesioni oculari

Contagio, ferite da taglio nel maneggiare biancheria e rifiuti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere a disposizione adeguati ausili di salita per la pulizia di vetri, tende ecc.
- ▶ Nei bagni mettere un rivestimento antiscivolo.
- ▶ Fornire adeguati DPI (guanti, occhiali e mascherine di protezione) per il contatto di detergenti e prodotti anticalcare.
- ▶ Istruire periodicamente il personale sui pericoli e sulle misure di protezione.
- ▶ Mettere dei sacchetti di plastica nei cestini portarifiuti. Trasportare i sacchetti senza premerli.
- ▶ Indossare i guanti di protezione ed eventualmente una mascherina.
- ▶ Separare la biancheria molto sporca prima di portarla in lavanderia.



Prodotti chimici e tossici

Situazione / pericolo

Stoccaggio e manipolazione di prodotti chimici

Danni alla salute, pericolo di incendio ed esplosione, danni ambientali, scambio

Reazione di prodotti chimici pericolosi

Pericolo di incendio ed esplosione di sostanze solide, liquide e gassose

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tenere i prodotti negli imballaggi originali.
- ▶ Tenere a portata di mano le schede di sicurezza. Se un prodotto viene fornito senza, chiederla al produttore.
- ▶ Collocare le istruzioni di lavoro direttamente sul luogo di lavoro.
- ▶ Istruire il personale e fornire DPI adeguati.
- ▶ Stoccare correttamente i prodotti chimici. Evitare il contatto tra prodotti incompatibili. Tenerli lontani dagli alimenti.
- ▶ Conservare i liquidi nelle vasche di raccolta.
- ▶ Mettere sotto chiave i prodotti chimici pericolosi.

- ▶ Rispettare le indicazioni di stoccaggio riportate sull'etichetta e nella scheda di sicurezza.

- ▶ Osservare le disposizioni di stoccaggio per i liquidi facilmente infiammabili e i gas a causa del pericolo di incendio ed esplosione.

Maggiori informazioni

Opuscolo Suva 11030.i «Sostanze pericolose. Tutto quello che è necessario sapere»
Manifestino Suva 55232.i «No alle sostanze pericolose nelle bottiglie per bevande!»
Lista di controllo Suva 67071.i «Stoccaggio di liquidi facilmente infiammabili»
Lista di controllo Suva 67132.i «Rischi di esplosione»
Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP), pieghevole GHS 311.784.i
«Nuovi simboli – stessi pericoli!»



Infrastrutture,
manutenzione
e apparecchi

Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Installazioni elettriche

Scosse causate da isolamenti difettosi o mancanti su distributori elettrici, prese, interruttori, ecc.

Scosse causate da cavi o lampade difettosi

Lesioni al capo dovute alla caduta di riflettori

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non smontare le coperture.
- ▶ Far riparare le installazioni difettose da un tecnico esperto.
- ▶ Soprattutto per i locali esterni e umidi: installare un interruttore differenziale (salvavita).
- ▶ Sostituire immediatamente le lampade difettose. Se necessario, rivolgersi ad un esperto.
- ▶ Controllo visivo regolare di tutti i cavi e le prese di corrente. Ispezionare periodicamente le installazioni e gli allacciamenti.



Maggiori informazioni

Opuscolo Suva SBA 103.i «La connessione protettiva a corrente accidentale»
www.upi.ch → Sostituzione di lampadine

Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Illuminazione

Lesioni da caduta a causa di un'illuminazione insufficiente o inadeguata

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Provvedere affinché i locali siano ben illuminati (interni ed esterni).
- ▶ Misurazioni periodiche per garantire sempre la giusta illuminazione.
- ▶ Posizionare correttamente le luci (le ombre possono far inciampare).
- ▶ Tenere conto delle direttive dell'Unione svizzera per l'illuminazione (USI).

Maggiori informazioni

SECO, Indicazioni relative all'OLL 3, art. 15
Unione svizzera per l'illuminazione, direttive USI: www.slg.ch



Infrastrutture,
manutenzione
e apparecchi

Situazione / pericolo

Macchine

Inserimento delle mani in componenti in movimento non protette

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Verificare periodicamente i dispositivi di sicurezza prescritti per vedere se sono completi e correttamente funzionanti.
- ▶ Far eseguire i lavori di manutenzione solo da personale specializzato e qualificato.
- ▶ Chiedere il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità del fabbricante.
- ▶ Impiegare gli ausili e i dispositivi di protezione individuale indicati dal fabbricante.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67146.i «STOP alla manipolazione dei dispositivi di protezione»



Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Pavimenti doppi

Pericolo di ribaltamento e inciampo a causa di piastrelle sistemate in modo errato

Pericolo di caduta in caso di pavimenti cavi aperti (ad es. per l'inserimento di cavi, lavori di revisione)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Inserire correttamente le piastrelle del pavimento.
- ▶ Recintare le aperture nel pavimento e segnalarle opportunamente.
- ▶ In caso di interruzione dei lavori, mettere in sicurezza e segnalare il punto pericoloso.



Situazione / pericolo

Scatole di allacciamento a pavimento (botole portacavi)

Pericolo di inciampo in caso di coperchio sollevato

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Porre i cavi di allacciamento nelle scanalature previste e chiudere il coperchio in modo che sia a filo del pavimento.



Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Cavi e bobine avvolgicavo

Pericolo di incendio dovuto al cavo non srotolato (surriscaldamento)

Restare impigliato e caduta a causa di cavi sul pavimento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Srotolare completamente la bobina.
- ▶ Posare i cavi in modo che non siano di intralcio.
- ▶ Segnalare in modo chiaro e visibile le installazioni provvisorie (ad es. con nastro o triangolo)



Infrastrutture, manutenzione e apparecchi

Situazione / pericolo

Ascensori e montacarichi

Rimanere bloccato nella cabina, schiacciamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Consentire il trasferimento dell'allarme dalla cabina a una centrale e garantire il soccorso dall'esterno. La presenza di un interfono può evitare il panico.
- ▶ Mettere nell'ascensore le prescrizioni di sicurezza.
- ▶ Gli ascensori e i montacarichi devono essere concepiti e sottoposti a manutenzione in conformità all'ordinanza sulla sicurezza degli ascensori RS 819.13 e alle norme SN EN 81-1 e 81-2.



Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Porte, portoni

Traumi da schiacciamento

Ferite da taglio provocate da pannelli di vetro rotti o da mancata segnalazione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Installare un dispositivo a uomo morto.
 - ▶ Montare listelli sensibili alla pressione.
 - ▶ Installare un dispositivo automatico di apertura.
-
- ▶ Sostituire i vetri rotti.
 - ▶ Segnalare le porte vetrate, ad es. con una barra trasversale.
 - ▶ Usare vetro di sicurezza (ESG).

Maggiori informazioni

Lista di controllo 67072.i «Porte, cancelli e portoni»



Situazione / pericolo

Finestre

Caduta dall'alto

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare degli ausili di salita sicuri e realizzare accessi adeguati.
- ▶ Usare adeguati ausili, ad esempio uno spazzolone telescopico.
- ▶ In caso di lavori di manutenzione e pulizia utilizzare dei dispositivi anticaduta.
- ▶ Impiegare solo personale istruito.



Situazione / pericolo

Pavimenti

Lesioni dovute a scivolamento, inciampo e caduta a causa di:

- rivestimento staccato o rialzato
- superficie sporca e/o bagnata
- dislivelli

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Applicare un rivestimento antiscivolo.
- ▶ Far riparare subito da uno specialista i rivestimenti difettosi.
- ▶ Tenere i pavimenti puliti e asciutti.
- ▶ Prevedere adeguate barriere antisporco.
- ▶ Eliminare i dislivelli montando una rampa leggermente inclinata (massimo 5%).
- ▶ Segnalare in modo chiaro e visibile i gradini che non si possono evitare.
- ▶ Posizionare dei cartelli di pericolo.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67012.i «Pavimenti»
SECO, Indicazioni relative all'OLL 3, art. 14
Documentazione upi 2.027 «Pavimenti e rivestimenti»
Documentazione upi 2.032 «Lista dei requisiti: pavimenti e rivestimenti»
www.inciampare.ch



Infrastrutture,
manutenzione
e apparecchi



Situazione / pericolo

Scale fisse

Pericolo di lesioni in seguito a caduta in piano, scivolamento e inciampo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Applicare un corrimano afferrabile.
- ▶ A partire da 5 gradini è obbligatorio un corrimano, a partire da 1,50 m di larghezza i corrimani devono essere due.
- ▶ Applicare un rivestimento antiscivolo, no ai tappeti molli che si piegano.
- ▶ Dotare i bordi dei gradini di inserti gommati e strisce antiscivolo.
- ▶ Fare in modo che il rapporto tra alzata e pedata sia ergonomico.
- ▶ Tenere sgombrare le rampe delle scale, non usarle come deposito o superficie di appoggio.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67185.i «Stop alle cadute sulle scale. Uso del corrimano»
Opuscolo Suva 44036.i «Vie di circolazione interne aziendali»
Opuscolo upi, 2.007 «Scale»



Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Ingressi e vie di passaggio nel ristorante / hotel

Caduta in piano, inciampo, scivolamento su ghiaccio, bagnato e neve

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Stabilire un programma per le pulizie (chi fa cosa e quando).
- ▶ Informare il personale di servizio.
- ▶ Mettere a disposizione attrezzature adeguate: pala o scopa per rimuovere la neve, segatura o sale per il ghiaccio.



Infrastrutture,
manutenzione
e apparecchi

Situazione / pericolo

Soffitti sospesi

Lesioni provocate dalla caduta di elementi del soffitto

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Dopo i lavori di revisione e pulizia agganciare correttamente i pannelli del soffitto.



Situazione / pericolo

Pulizia di pavimenti e superfici varie

Caduta in piano, inciampo, scivolamento su pavimenti bagnati o sporchi

Allergia, intossicazione, causticazione a causa di detersivi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Pulire i pavimenti regolarmente.
- ▶ Pulire le superfici per settori e collocare i cartelli di pericolo.
- ▶ Collocare le schede di sicurezza in posizione centrale.
- ▶ Fornire i dispositivi di protezione (guanti e occhiali di protezione).
- ▶ Conservare i detersivi negli imballaggi originali.

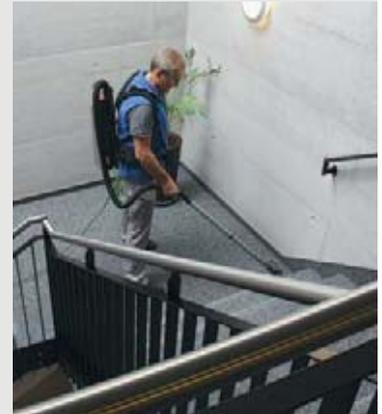
Maggiori informazioni

Opuscolo CFSL 6212.i «Agli addetti pulizia e manutenzione pavimenti»

Cartello di avvertimento CFSL 6228

Lista di controllo Suva 67012.i «Pavimenti»

Lista di controllo Suva 67045.i «Pulizia e manutenzione di edifici»



Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Impianti di climatizzazione / umidificatori

Patologie legate a infezioni microbiche, inquinamento, emissioni di polvere, correnti d'aria

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Settaggio e manutenzione regolari da parte di personale specializzato e qualificato.
- ▶ Sostituire i filtri sporchi e smaltirli secondo le norme ambientali.
- ▶ Tenere pulite le superfici degli scambiatori di calore.
- ▶ Sциaquare gli scaricatori di condensa.
- ▶ Chiedere la dichiarazione di conformità, il manuale d'uso e di manutenzione del fabbricante.



Infrastrutture, manutenzione e apparecchi

Maggiori informazioni

SECO, Indicazioni relative all'OLL 3, art.16

SECO, pieghevole 710.221.f «Travail et Santé – Lumière, éclairage, climat, qualité de l'air dans les locaux» (non disponibile in italiano)

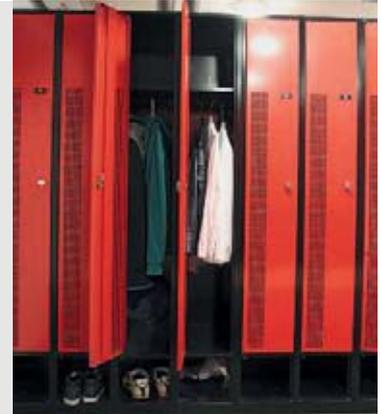
Situazione / pericolo

Spogliatoi, bagni, igiene

Contaminazioni da batteri, malessere, malattie da raffreddamento, indumenti bagnati o impregnati di sudore

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Pulizia regolare (eventualmente con foglio di controllo dei turni di pulizia).
- ▶ Armadietti adeguati con feritoie di ventilazione.
- ▶ Armadietti separati per i vestiti civili e da lavoro.
- ▶ Evitare grossi sbalzi di temperatura nel tragitto verso gli spogliatoi e i bagni.



Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Smaltimento, carrelli per pulizia, container, contenitori di raccolta, pressarifiuti

Schiacciamento di dita, ferite da taglio e punta

Pericolo di incendio per autoaccensione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non rimuovere i dispositivi di protezione.
- ▶ Indossare i guanti di protezione.
- ▶ Separare i rifiuti.
- ▶ Non gettare rifiuti ardenti nei contenitori infiammabili.
- ▶ Istruire il personale.



Infrastrutture, manutenzione e apparecchi

Situazione / pericolo

Bombole di gas

Pericolo di esplosione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire bene il personale su come usare e collocare le bombole di gas.
- ▶ Controllo regolare di tubi, valvole e guarnizioni.
- ▶ Immagazzinare le bombole all'aperto o in luoghi ben ventilati, mai in locali sotterranei.
- ▶ Fissare le bombole evitando che si ribaltino.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67068.i «Bombole di gas»



Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Strutture di stoccaggio, scaffalature, pedane, ausili di salita

Lesioni causate da caduta di materiale, sfondamento di pavimenti, ribaltamento strutture di stoccaggio

Lesioni in seguito a caduta dall'alto

Misure di prevenzione / da osservare

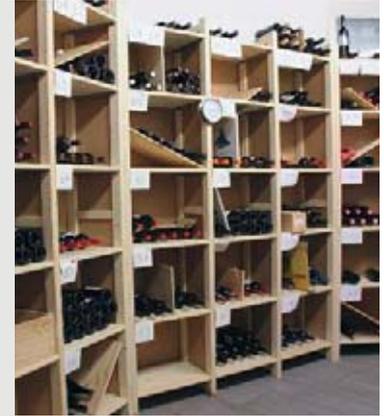
- ▶ Stabilità e protezione antiribaltamento: fissare gli scaffali alla parete o al soffitto e unirli tra di loro.
- ▶ Garantire l'accessibilità agli scaffali.
- ▶ Indicare la portata massima del pavimento (kg/m^2) e degli scaffali ($\text{kg}/\text{ripiano}$) e rispettarla.
- ▶ Installare una protezione antiurto.

- ▶ Mettere a disposizione e utilizzare ausili di salita idonei e sicuri.

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67032.i «Scaffalature e armadi a cassetiera»

Lista di controllo Suva 67142.i «Stoccaggio di merci accatastate»



Installazioni tecniche ed elettriche, manutenzione, parti dell'edificio

Situazione / pericolo

Idropulitrici

Lesioni oculari

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fornire i dispositivi di protezione.
- ▶ Istruire il personale.
- ▶ Il dispositivo di azionamento, al momento di rilasciare il comando, deve arrestare automaticamente l'impianto ed essere assicurato contro il riavvio accidentale.



Infrastrutture,
manutenzione
e apparecchi

Situazione / pericolo

Lavori di giardinaggio/sgombero della neve

Ferite da taglio fino all'amputazione di dita e mani, schiacciamento, intrappolamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire il personale sul corretto uso degli apparecchi.
- ▶ Fornire adeguati dispositivi di protezione.



Maggiori informazioni

Direttiva CFSL 6512.i «Attrezzature di lavoro»

Lista di controllo Suva 67131.i «Falciatrici»

upi, Spicciolo di sicurezza, maggio 2008 «Prudenza con il tosaerba»

Organizzazione per i casi di emergenza

Situazione / pericolo

Vie di circolazione e di fuga, uscite di emergenza

Ostacoli dovuti alla presenza di oggetti depositi sul pavimento

Segnaletica assente

Scarsa illuminazione

Porte sbarrate, chiusure mal funzionanti

Ostacoli dovuti a porte bloccate nelle aree di sicurezza

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Definire, segnalare, illuminare e tenere sempre sgombrare le vie di circolazione, le vie di fuga e le uscite di emergenza.
- ▶ Eseguire periodicamente dei giri d'ispezione.
- ▶ Collocare delle lampade di emergenza, segnalarle con pittogrammi.
- ▶ Acquistare materiali fotoluminescenti di buona qualità.
- ▶ Dotare l'illuminazione da soffitto di una lampada di emergenza autonoma (corpo lampada).
- ▶ Le porte devono essere sempre aperte nella direzione di fuga senza alcun ausilio (sistema di chiusura con sblocco di emergenza).
- ▶ Verificare regolarmente che le porte e le chiusure funzionino correttamente. In caso di anomalie, provvedere alla loro immediata riparazione.
- ▶ Installare dispositivi di sblocco antipánico per abbandonare le aree di sicurezza. Adottare misure organizzative per prestare soccorso.
- ▶ Importante: istruire il personale!

Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67157.i «Vie di fuga»

Opuscolo Suva 44036.i «Vie di circolazione interne aziendale»

SECO, Indicazioni relative all'OLL 4, allegato all'art. 10



Organizzazione per i casi di emergenza

Situazione / pericolo

Compartimenti antincendio

Pericoli dovuti alla propagazione delle fiamme

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fare in modo che i portoni e le porte tagliafuoco siano sempre correttamente funzionanti e non ostacolati da intralci.
- ▶ Eseguire dei controlli periodici, soprattutto dopo interventi architettonici (ad es. lavori elettrici)



Infrastrutture, manutenzione e apparecchi

Situazione / pericolo

Illuminazione di emergenza, lampade portatili, lampade per uscite di emergenza, ecc..

Nessuna illuminazione in caso di blackout

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Verificare periodicamente il funzionamento di tutte le lampade di emergenza simulando un'interruzione di corrente (minimo 1-2 Lux).
- ▶ Contrassegnare i corpi lampada dell'illuminazione di emergenza autonoma.
- ▶ Verificare periodicamente la posizione dell'interruttore di programmazione.
- ▶ Sostituire le batterie o gli accumulatori difettosi (attenzione alla durata di vita e alla posizione).



Maggiori informazioni

Lista di controllo Suva 67157.i «Vie di fuga»

Organizzazione per i casi di emergenza

Situazione / pericolo

Allarme, piano di emergenza

Arrivo in ritardo dei soccorritori

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Definire un piano per le situazioni di emergenza in modo da garantire l'intervento immediato delle squadre di soccorso.
- ▶ Istruire periodicamente il personale su come dare l'allarme.
- ▶ Verificare periodicamente l'impianto di allarme e i numeri di emergenza e aggiornarli, se necessario.
- ▶ Stabilire un punto di raccolta e informare il personale.



Organizzazione per i casi di emergenza

Situazione / pericolo

Materiale di pronto soccorso

Materiale di pronto soccorso incompleto o introvabile

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere a disposizione come minimo una cassetta di pronto soccorso con disinfettanti e fasciature.
- ▶ Nelle grandi aziende o in quelle in cui ci sono molti piani o più edifici devono essere disponibili adeguate attrezzature in più posti facilmente accessibili.
- ▶ Controllo periodico del materiale di pronto soccorso.
- ▶ Segnalare con una croce bianca su sfondo verde i punti in cui si trova il materiale di pronto soccorso.



Infrastrutture,
manutenzione
e apparecchi

Organizzazione per i casi di emergenza

Situazione / pericolo

Estintori e idranti

Accesso difficoltoso o piombatura di sicurezza mancante (estintori)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire periodicamente un controllo visivo e un controllo di legge sul funzionamento delle attrezzature (ogni 3 anni).
- ▶ Istruire il personale sull'ubicazione e sul corretto utilizzo degli estintori.



Situazione / pericolo

Aggressione

Richiesta di denaro a mano armata o con altri strumenti di minaccia

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Comportamento in caso di aggressione:
 - mantenere la calma
 - non reagire o provocare l'aggressore
 - assecondare velocemente le richieste dell'aggressore se armato
 - Attivare l'allarme silenzioso
- ▶ Istruire periodicamente il personale.
- ▶ Tenere sempre chiusa a chiave la porte di accesso alla cassaforte.
- ▶ Impedire l'accesso alle persone non autorizzate nei locali posteriori (possibilmente adottando misure tecniche).
- ▶ A titolo preventivo: non trasportare mai contanti in modo visibile.
- ▶ Far portare via il denaro contante da una ditta di trasporto di contanti.



| | |
|----------------------|----|
| Allegato 1 | |
| Riferimenti di legge | 94 |
| Allegato 2 | |
| Indirizzi utili | 97 |
| Allegato 3 | |
| Indice analitico | 99 |

| |
|-------------------------|
| Allegato 1 |
| Riferimenti di legge |
| Allegato 2 |
| Indirizzi utili |

Allegato 1: Riferimenti di legge

La sicurezza e la tutela della salute sul posto di lavoro non sono principi basati sulla volontarietà, ma sono imposti dalla legge. Qui di seguito riportiamo un elenco delle disposizioni più importanti contenute nella legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF) RS 832.20 e nella legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (LL) RS 822.11:

Obblighi del datore di lavoro

Articolo 82 LAINF

«Per prevenire gli infortuni professionali e le malattie professionali, il datore di lavoro deve prendere tutte le misure necessarie per esperienza, tecnicamente applicabili e adatte alle circostanze».

Articolo 6 cpv.1 LL

«A tutela della salute dei lavoratori, il datore di lavoro deve prendere tutti i provvedimenti,

che l'esperienza ha dimostrato necessari, realizzabili secondo lo stato della tecnica e adeguati alle condizioni d'esercizio».

Obblighi dei lavoratori

Art. 82 LAINF

«I lavoratori devono assecondare il datore di lavoro nell'applicazione delle relative prescrizioni. Essi sono in particolare obbligati a utilizzare gli equipaggiamenti personali di protezione, usare correttamente i dispositivi di sicurezza e astenersi dal rimuoverli o modificarli senza il permesso del datore di lavoro».

Articolo 6 cpv. 3 LL

«Egli fa cooperare i lavoratori ai provvedimenti sulla protezione della salute nel lavoro. Questi devono secondare il datore di lavoro quanto alla loro applicazione».

Elenco dei riferimenti di legge più importanti in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute

Nota: le leggi e le ordinanze federali sono consultabili all'indirizzo Internet www.bk.admin.ch/ch/i/rs/ (raccolta sistematica del diritto federale RS).

LL

Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, RS 822.11)

OLL 1

Ordinanza 1 concernente la legge sul lavoro (RS 822.111)

OLL 2

Ordinanza 2 concernente la legge sul lavoro (*disposizioni speciali per determinate categorie di aziende o di lavoratori, RS 822.112*)

OLL 3

Ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro (***Igiene, RS 822.113***)

OLL 4

Ordinanza 4 concernente la legge sul lavoro (*Aziende industriali, approvazione dei piani e permesso di esercizio, RS 822.114*)

OLL 5

Ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro (*Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, RS 822.115*), Ordinanza del DFE del 4 dicembre 2007 sui lavori pericolosi per i giovani, RS 822.115.2

Ordinanza sulla protezione della maternità

Ordinanza del DFE del 20 marzo 2001 sui lavori pericolosi o gravosi durante la gravidanza e la maternità (*RS 822.111.52*)

SECO

Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro (*numero di ordinazione UFCL: 710.250.i*)

LAINF

Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (*Legge sull'assicurazione infortuni, RS 832.20*)

Allegato 1
Riferimenti
di legge

OPI

Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (*Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni, RS 832.30*)

OAINF

Ordinanza sull'assicurazione contro gli infortuni (OAINF, RS 832.202)

OQual

Ordinanza sulla qualifica degli specialisti della sicurezza sul lavoro (*Ordinanza sulla qualifica, RS 822.116*)

CFSL, Direttiva 6508

Direttiva concernente il ricorso ai medici del lavoro e agli altri specialisti della sicurezza sul lavoro (direttiva MSSL), 6508

LPart

Legge federale sull'informazione e la consultazione dei lavoratori nelle imprese (*Legge sulla partecipazione, RS 822.14*)

LSPro

Legge federale sulla sicurezza dei prodotti (RS 930.11)

OSPro

Ordinanza sulla sicurezza dei prodotti (RS 930.111)

OMacch

Ordinanza sulla sicurezza delle macchine (*Ordinanza sulle macchine, RS 819.14*)

Allegato 2: Indirizzi utili

AT

Associazione svizzera per la prevenzione del tabagismo
Haslerstrasse 30, 3008 Berna
www.at-schweiz.ch

upi

Ufficio prevenzione infortuni upi
(settore non aziendale), Hodlerstrasse 5a,
3011 Berna
www.upi.ch

Pubblicazioni federali

www.bundespublikationen.admin.ch

CFSL

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro, CFSL,
Casella postale, 6002 Lucerna
www.cfsl.ch (→ Documentazione → Ordinanze)

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurigo
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130
Casella postale, 3001 Berna
www.hotelleriesuisse.ch

SECO

Segreteria di Stato dell'economia SECO
Settore condizioni di lavoro,
Casella postale, 3003 Berna
www.seco.admin.ch

SLG

Associazione svizzera per la luce,
Postgasse 17
Casella postale 686, 3000 Berna 8
www.slg.ch

Suva

Suva, Servizio clienti
Casella postale, 6002 Lucerna
www.suva.ch
(→ Servizi → Ordinare materiale informativo [Waswo] → <https://extra.suva.ch/suva/b2c/b2c/start.do>)

ASIT

Associazione svizzera ispezioni tecniche
Richtistrasse 15, Casella postale,
8304 Wallisellen
www.svti.ch

AICAA

Associazione degli istituti cantonali
d'assicurazione antincendio,
Bundesgasse 20,
Casella postale, 3001 Berna
www.vkf.ch

Corsi in materia di sicurezza sul lavoro nel settore alberghiero

Per informazioni rivolgersi a:

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurigo
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130
Casella postale, 3001 Berna
www.hotelleriesuisse.ch

Soluzione settoriale dell'industria alberghiera

È possibile richiedere un raccoglitore per
l'attuazione della soluzione settoriale
dell'industria alberghiera facendone
richiesta a:

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurigo
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130
Casella postale, 3001 Berna
www.hotelleriesuisse.ch

Segreteria soluzione settoriale dell'industria alberghiera

c/o ecopoint GmbH
Casella postale, 4002 Basilea
www.ecopoint.ch
info@ecopoint.ch
Tel. 061 283 83 63

Allegato 3: **Indice analitico**

A

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Abbattitori di temperatura | 53 |
| Affettatrici | 42 |
| Aggressione | 92 |
| Affettatrici per il pane | 45 |
| Alcool | 23 |
| Allarme, impianto, sistema | 11, 19, 28, 38, 77, 90 |
| Apparecchi elettrici | 62 |
| Apparecchi tecnici | 67 |
| Apprendisti | 31, 60 |
| Ascensori | 77 |
| Ascensori e montacarichi | 40, 77 |
| Aspetti direttivi del lavoro | 20, 22, 31 |
| Ausili di salita | 71, 72, 78, 86 |

B

| | |
|----------------|-----------|
| Bagni | 72, 84 |
| Biancheria | 68-70, 72 |
| Bobine di cavo | 77 |

| | |
|--------------------------|--------|
| Bombole di gas | 58, 85 |
| Bombole di gas compresso | 59 |

C

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Caldaie ad alta pressione | 51 |
| Caldaie fisse | 52 |
| Caldaie ribaltabili | 52 |
| Cancelli | 36, 38, 78 |
| Cantina | 60, 86 |
| Carrelli per pulizia | 85 |
| Catering | 55, 65 |
| Cause | 4, 6, 7 |
| Cavi | 62, 74, 76, 77 |
| Celle frigorifere | 38, 39 |
| Centrifughe per insalata o verdura | 45 |
| Coltelli | 42, 45, 46, 54, 60 |
| Coltelli per affettare | 60 |
| Coltelli per tagliare il pane | 60 |
| Coltelli pulisciverdura | 42, 46, 60 |
| Compartimenti antincendio | 89 |
| Comunicazione interna | 21 |
| Container rifiuti | 40, 85 |
| Container/contenitori di raccolta | 85 |
| Contenuto del lavoro | 17, 20 |

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Coperta antinfiamma | 52, 65 |
| Costi | 7, 11 |
| Cucina | 33, 41–43, 46, 56, 60, 67 |
| Cutter | 43 |

D

| | |
|---------------------------------------|--|
| Detergenti | 53, 61, 70, 72, 82 |
| Detersivi | 70 |
| Disinfettanti | 61, 91 |
| Dispense | 38, 39 |
| Dispositivi di protezione individuale | 43, 49, 50, 54, 61, 69, 70, 73, 75, 82, 87 |
| Disposizioni particolari | 15, 30, 31, 55 |
| Droghe | 23 |

E

| | |
|---------------|----------------|
| Economato | 60 |
| Edifici | 10 |
| Entrata merci | 34–40 |
| Ergonomia | 10, 27, 55, 71 |
| Estintori | 52, 65, 92 |

F

| | |
|-----------------------------|--------|
| Filtri per grassi | 49 |
| Finestre | 78 |
| Formazione | 12, 33 |
| Fornellini | 58 |
| Forni a circolazione d'aria | 50 |
| Forni a microonde | 51 |
| Forni combinati | 50 |
| Friggitrici | 52 |
| Frullatori a immersione | 44 |

G

| | |
|------------------------|------------------------|
| Gas | 48, 58, 59, 67, 73, 85 |
| Gas liquido | 48, 58 |
| Gelatiere | 49 |
| Gestione delle assenze | 11 |
| Giorni di riposo | 25 |
| Giovani | 15, 31, 55, 95 |

I

| | |
|---------------|--------------------|
| Idranti | 92 |
| Idropultrici | 87 |
| Igiene | 18, 33, 84 |
| Illuminazione | 10, 33, 36, 75, 89 |

| | |
|-----------------------------|------------|
| Illuminazione di emergenza | 39, 88, 89 |
| Impianti di ventilazione | 83 |
| Impianto di climatizzazione | 83 |
| Individuazione dei pericoli | 8, 11 |
| Infrastruttura | 65, 67 |
| Ingresso/i | 81 |
| Installazioni a gas | 48, 67 |
| Installazioni elettriche | 62, 67, 74 |

L

| | |
|---------------------------------|----|
| Lampade per uscite di emergenza | 89 |
| Lampade portatili | 89 |
| Lavaggio | 54 |
| Lavastoviglie | 53 |
| Lavatrici | 70 |
| Lavorare in piedi e seduti | 27 |
| Lavori di giardinaggio | 87 |

M

| | |
|------------------------|--|
| Macchine | 6, 10, 19, 33, 42–46, 65, 67, 69, 70, 75, 96 |
| Macchine per il caffè | 63 |
| Macchine tagliaverdura | 46 |
| Macchine universali | 44 |

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Mangani | 67, 69 |
| Manipolazione di prodotti chimici | 73 |
| Manutenzione | 17, 39, 49, 67, 74–87 |
| Materiale di pronto soccorso | 12, 91 |
| Maternità | 30 |
| Medicinali | 23 |
| Mixer | 44 |
| Mobbing | 22 |
| Molestie sessuali | 22, 64 |
| Montacarichi | 37, 40, 77 |
| Movimentazione manuale di carichi | 27, 59, 64, 65, 68 |

N

| | |
|--------------------------------|----|
| Nastri trasportatori di cernia | 57 |
|--------------------------------|----|

O

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Office | 55, 56 |
| Orario di lavoro | 24, 55 |
| Orario di lavoro e periodi di riposo | 24 |
| Ore di straordinario | 24 |
| Organizzazione del lavoro | 10, 15, 17, 19, 66 |
| Organizzazione della sicurezza | 8, 11 |
| Organizzazione emergenze | 12, 88–92 |

| | |
|--|------------------------|
| P | |
| Partecipazione | 13, 94 |
| Parti dell'edificio | 76–82 |
| Pausa | 25, 27, 28, 66 |
| Pavimenti 10, 38, 39, 41, 56, 76, 79, 82, 86 | |
| Pavimenti doppi | 76 |
| Pedane | 86 |
| Pianificazione | 11 |
| Piano di emergenza | 19, 39, 65, 66, 90 |
| Piano di rotazione | 24 |
| Piastre a induzione | 48 |
| Piastre di cottura | 47 |
| Piattaforme di sollevamento | 37 |
| Plonge | 54 |
| Portata | 38, 60, 86 |
| Porte | 36, 38, 56, 78, 88, 89 |
| Porte tagliafuoco | 89 |
| Posti di lavoro sorvegliati | 26 |
| Postura | 27, 59, 71 |
| Preparazione della carne | 42 |
| Pressa da stiro | 69 |
| Pressarifiuti | 40, 85 |
| Problemi interpersonali | 22 |
| Prodotti chimici e tossici | 73 |

| | |
|----------------------|--|
| Pulizia | 33, 35, 49, 63, 67, 72, 78, 81, 82, 84 |
| Pulizia delle camere | 72 |

| | |
|------------------------|----------------|
| R | |
| Rampe | 33, 34, 37 |
| Reception | 28 |
| Rifiuti | 40, 53, 72, 85 |
| Rivelatore di incendio | 90 |

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| S | |
| Scaffalature | 38, 60, 86 |
| Scaffali | 38, 60, 86 |
| Scale | 10, 13, 33, 35, 80 |
| Scarichi nel pavimento | 41 |
| Scarsa motivazione | 20 |
| Scatole di allacciamento a pavimento | 76 |
| Separazione rifiuti | 40, 85 |
| Servizio | 54–56, 63–65 |
| Servizio ai piani | 64 |
| Servizio notturno | 28 |
| Sfogliatrici | 50 |
| Sgombero neve | 81, 87 |
| Smaltimento | 53, 65, 85 |
| Smistamento biancheria | 69 |

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Soffitti sospesi | 81 |
| Sollevamento e trasporto carichi | 27, 59, 64, 68, 71 |
| Spogliatoi | 84 |
| Sportello clienti | 28 |
| Statistica infortuni | 4, 7 |
| Steamer | 51 |
| Steamer combinati | 50 |
| Stiratrici | 69 |
| Stoccaggio | 38, 58, 59, 73, 86 |
| Stoviglie | 53, 57 |

T

| | |
|---------------------|---|
| Take-away | 66 |
| Tavoli | 47 |
| Trasferte di lavoro | 29 |
| Trasporto carichi | 27, 34, 36, 59, 64, 65, 68, 71 |
| Trasporto merci | 27, 34–37, 65 |
| Tritacarne | 43 |
| Tritatutto | 43 |
| Tumbler | 70 |
| Tutela della salute | 4, 8, 10, 12, 14, 15, 18, 67, 94, 95 |

U

| | |
|---------------------|----------------|
| Uscite di emergenza | 11, 39, 64, 88 |
|---------------------|----------------|

V

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Vetri | 57 |
| Vie di circolazione | 34–36, 40, 56, 80, 81, 88 |
| Vie di fuga | 11, 12, 64, 88, 89 |
| Vie di trasporto | 36 |

Z

| | |
|----------------------------|----|
| Zona di cernita e sbarazzo | 56 |
|----------------------------|----|



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commissione federale di coordinamento
per la sicurezza sul lavoro CFSL**