

R. Vitale



della SICUREZZA  
negli **ALBERGHI**

**Manuale ad uso dei lavoratori**

Informazione dei lavoratori ai sensi  
del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.  
art. 36 e Titoli II e III

 **EPC**  
EDITORE

ROCCO VITALE

**A B C**

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

Manuale ad uso dei lavoratori

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



 **EPC**  
EDITORE

Sono previste fasce di sconto per acquisti in quantità. Consulta il sito [www.epc.it](http://www.epc.it) oppure chiama il servizio clienti al numero 06.33245208

## **ABC DELLA SICUREZZA NEGLI ALBERGHI**

ISBN: 978-88-6310-091-4

Edizione Settembre 2019

---

Copyright© 2008-2019 EPC S.r.l. Socio Unico

EPC S.r.l. Via Clauzetto, 12 - 00188 Roma - [www.epc.it](http://www.epc.it)

Servizio clienti: Tel. 06 33245277/208

Redazione: Tel. 06 33245264/205 Fax 06 3313212

Proprietà letteraria e tutti i diritti riservati alla EPC S.r.l. Socio Unico. La struttura e il contenuto del presente volume non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, salvo espressa autorizzazione della Casa Editrice. Non ne è altresì consentita la memorizzazione su qualsiasi supporto (magnetico, magneto-ottico, ottico, fotocopie ecc.).

La Casa Editrice, pur garantendo la massima cura nella preparazione del volume, declina ogni responsabilità per possibili errori od omissioni, nonché per eventuali danni risultanti dall'uso dell'informazione ivi contenuta.

**Grafica e impaginazione:** EPC S.r.l. Socio Unico

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



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

## INTRODUZIONE

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



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

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





## ■ DIVIETO DI FUMO

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



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

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

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

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

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



## AMBIENTI DI LAVORO

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

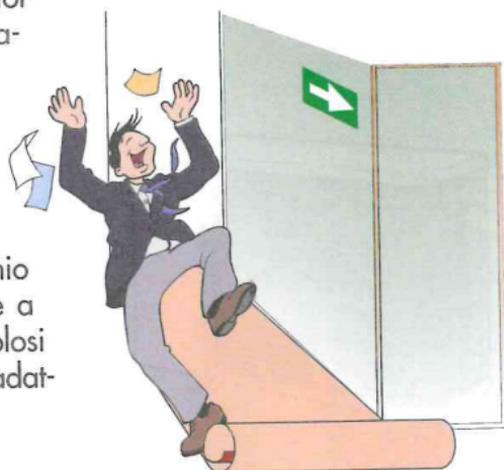


Dai corridoi ai servizi igienici, dal garage al cortile, dall'ingresso alla terrazza ecc. fanno tutti parte dell'ambiente di lavoro.

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

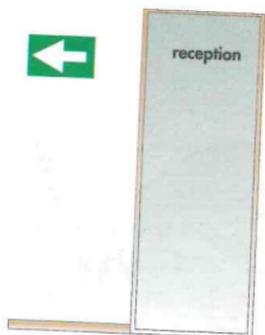
### ■ CADUTE E SCIVOLAMENTI

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



*Ai fini della sicurezza personale:*

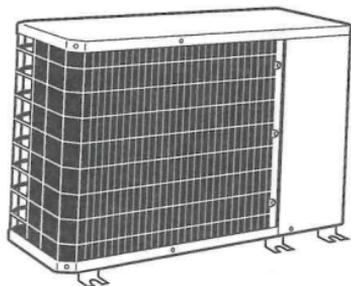
- Controllare bene le zone di passaggio dove devono essere eviden-



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

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

### ■ MICROCLIMA



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

Alcune precauzioni devono essere prese per prevenire la contaminazione dell'aria nel sistema di condizionamento a causa di virus, batteri spore di funghi con azioni di:

- manutenzione e pulizia del sistema di aria condizionata;
- regolare sostituzione o pulizia dei filtri;
- regolare controllo contro l'intrusione di polveri.



## ■ MUFFE

Nelle zone umide, specialmente all'aperto come piscine o giardini, o in aree raccolta di rifiuti alimentari è frequente il rischio di sviluppo di muffe e funghi parassiti.

Ai fini della sicurezza del personale che svolge in questi luoghi la propria attività è necessario effettuare:

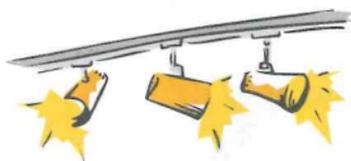
- pulizia regolare (se necessita con disinfezione);
- aerazione ed estrazione;
- contenitori sigillati per rifiuti organici;
- depositare i rifiuti in luogo fresco.





## ■ ILLUMINAZIONE INSUFFICIENTE

L'illuminazione è uno degli elementi fondamentali della sicurezza.



Le zone di lavoro e di passaggio devono essere chiaramente illuminate mentre è obbligatorio l'installazione di un sistema di illuminazione di emergenza nei punti critici dei corridoi, scale, sale riunioni, ambienti di lavoro.



L'illuminazione può essere insufficiente a causa di depositi di polveri o abbagliamenti dovuti a posizioni scorrette delle luci, a lampade sporche o per insufficienza della potenza illuminante.

### *Azioni per migliorare la sicurezza*

- Rispettare i livelli minimi di luminosità in base all'uso dei locali.
- Illuminazione ulteriore per particolari mansioni (bancone, cassa, scale,...).
- Regolare pulizia dei corpi illuminanti.
- Controllare regolarmente, con prove, il funzionamento delle luci di emergenza.

## RIORDINO AI PIANI

### ■ PULIZIE

La pulizia di tutti gli ambienti riveste una importanza fondamentale, soprattutto camere ed ambienti comuni, laddove si alternano giornalmente persone diverse che depositano microrganismi che devono essere sistematicamente eliminati.

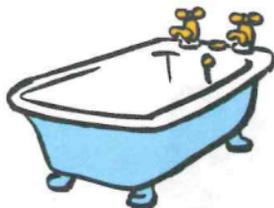
Tutti i materiali utilizzati per le pulizie devono essere depositati in luogo apposito e non accessibile ai clienti.

I materiali usati che possono contenere sostanze pericolose sono costituiti da detersivi, disinfettanti, prodotti specifici, liquidi infiammabili.

La principale precauzione nell'uso di prodotti chimici è quello di leggere sempre le informazioni contenute nella scheda di sicurezza del prodotto.

*Cosa fare per migliorare la sicurezza*

- Usare meno prodotti a rischio utilizzando quelli a rischio minore (es. prodotti per consumatori "domestici").





- Chiedere sempre ai fornitori le schede di sicurezza dei prodotti e leggerle con attenzione.
- Assicurarsi che i prodotti siano maneggiati secondo le istruzioni: es. uso di guanti di protezione, uso delle quantità indicate, ecc.



- Immagazzinare tutti i prodotti in luoghi adatti.
- Utilizzare sempre guanti e nei casi di polveri apposite mascherine.
- Non mischiare mai i prodotti es. detersivi con disinfettanti contenenti cloro.
- Usare idonei mezzi di protezione respiratoria nella ricarica di apparecchi aspiranti.
- Nell'uso di sostanze irritanti usare guanti idonei e quando si usano sostanze corrosive utilizzare anche occhiali.
- Diluire prodotti liquidi come da istruzioni in ambienti idonei, creati e ventilati, mai al chiuso ad esempio sgabuzzini, stanze buie o sottoscala.

### ■ FUMO DA SIGARETTE



Negli ambienti e nelle stanze ove vi è persistenza di esalazioni dovute a fumo da sigarette prima di effettuare le operazioni di pulizia e riordino bisogna prendere opportune precauzioni:

- ventilare gli ambienti;
- estrarre, svuotare i posacenere in contenitori chiusi onde non respirare le esalazioni di fumi e polveri residue;
- nelle zone fumatori utilizzare durante le pulizie idonee mascherine.



## ■ RISCHIO BIOLOGICO

Nelle attività di pulizia può insorgere il pericolo di infezione da microrganismi come virus, batteri, parassiti dovuti alla raccolta dei rifiuti, la rimozione di immondizie e avanzi, la pulizia dei bagni e delle toilettes, il cambio della biancheria.



In questi casi bisogna prendere le necessarie precauzioni per prevenire le infezioni:

- usare i guanti;
- disinfettare sempre le mani con lavaggi periodici;
- tenere a portata di mano creme e unguenti di protezione per la pelle.





## RECEPTION



È il luogo di accoglienza dei clienti e dove si svolgono i principali lavori d'ufficio. I principali rischi sono dovuti alla scarsa fruibilità degli spazi, mancata distanza minima dei mobili e degli arredi nonché la presenza di più persone che si muovono e lavorano in ambiti ristretti.

Le regole principali per la sicurezza riguardano:

- pulizia ed igiene giornaliera;
- ordinare carte, raccoglitori, scaffali, ecc. per evitare polveri e muffe.

In questo ambiente sono presenti attrezzature come il computer, stampante, telefono, fax, fotocopiatrice. L'uso di queste macchine non comporta di per sé rischi particolari, devono però essere osservate alcune regole fondamentali:

- fotocopiatrici e stampanti devono essere disposte in luogo idoneo e ventilato;
- verificare il livello del rumore proveniente da fax, telefoni e stampanti;
- tenere a disposizione guanti e materiali per le pulizie.

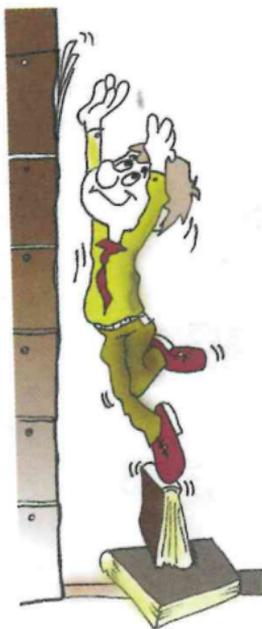


- effettuare sempre il ricambio d'aria;
- manuali d'uso, ricambi di cartucce, carta, devono essere presenti in loco;
- quando si usa la fotocopiatrice mantenere sempre abbassato il coperchio per evitare che la luce intensa proveniente dalla lampada arrechi disturbi alla vista.



Per evitare pericoli, nella azioni di archiviazione ed immagazzinamento dovuti da cedimenti o cadute di scaffalature, sovraccarico di materiali, ingombri fuori misura standard prendere le seguenti misure di sicurezza:

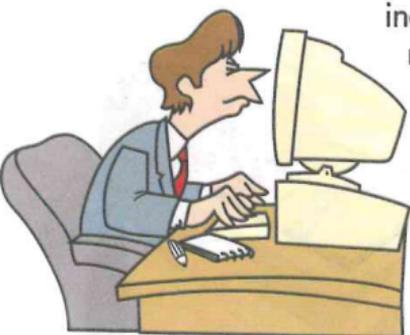
- collocare una idonea e visibile segnaletica;
- evitare carichi pesanti;
- mettere in basso le cose più pesanti ed in alto quelle leggere;
- non archiviare scatole e cartoni di grandi dimensioni in alto;
- tenere a portata di mano guanti, stracci per la polvere e mascherine.





## ■ LAVORO AL COMPUTER

Va chiarito, preliminarmente, che tutti gli studi e le indagini epidemiologiche sinora svolti portano ad escludere, per i videoterminali, rischi specifici derivanti da radiazioni, ionizzanti e non ionizzanti, sia a carico dell'operatore sia della prole. In particolare, nei posti di lavoro con videoterminale le radiazioni ionizzanti si mantengono a livelli rilevabili nei comuni ambienti di vita e di lavoro.



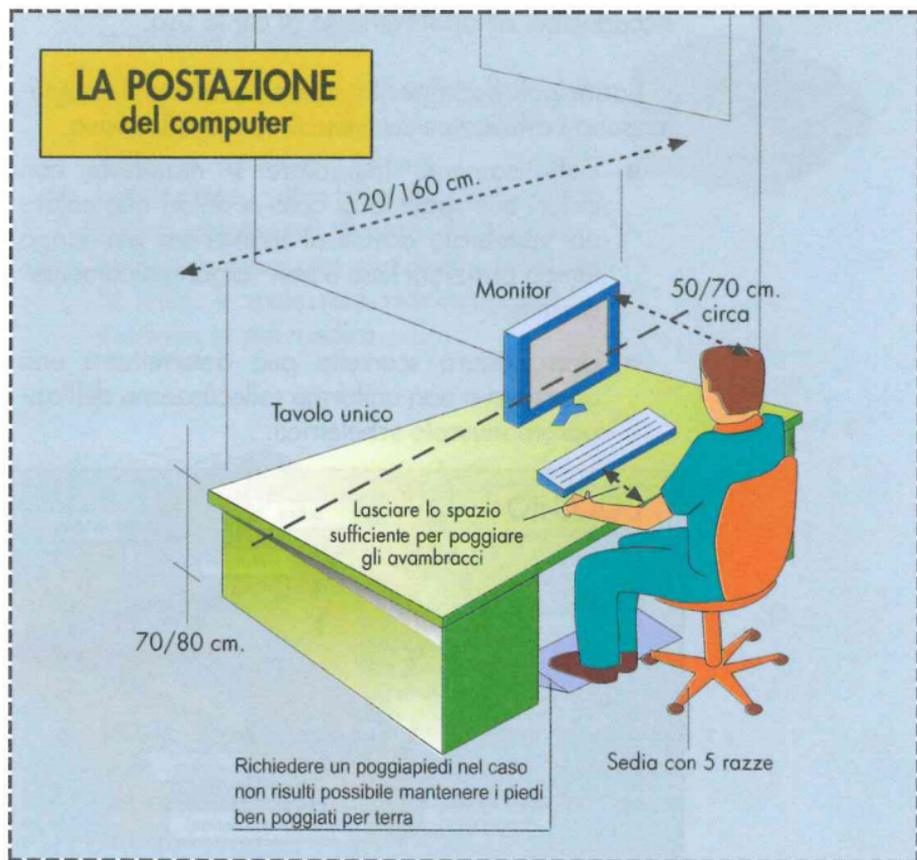
Per quanto si riferisce ai campi elettromagnetici, la presenza della marcatura CE sul videoterminale comporta che tali campi siano mantenuti al di sotto dei limiti raccomandati e riscontrabili nei comuni ambienti di vita ove sono utilizzate apparecchiature elettriche e televisive.

Per lavorare con il PC è necessario un ambiente idoneo ed una postazione che sia a norma:

- il piano di lavoro deve essere non riflettente e sufficientemente ampio per disporre i materiali necessari e le attrezzature (video, tastiera, ecc.).
- la sedia deve essere, possibilmente, di tipo girevole, con una base a cinque punti di appoggio col piano dello schienale regolabile.
- molto importante è la posizione del PC in relazione all'illuminazione al fine di evitare riflessi sullo schermo.



- la postazione deve essere correttamente orientata rispetto alle finestre cercando di posizionare il PC parallelamente alle fonti di luce siano esse naturali o artificiali al fine di evitare contrasti eccessivi, riflessi e sorgenti abbaglianti.



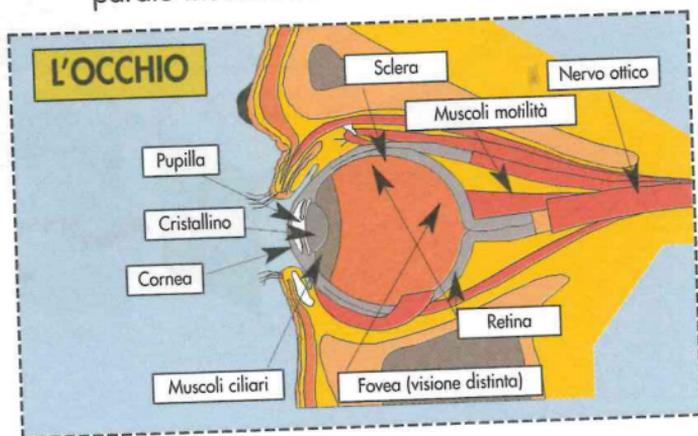


### Quali sono i rischi per la salute

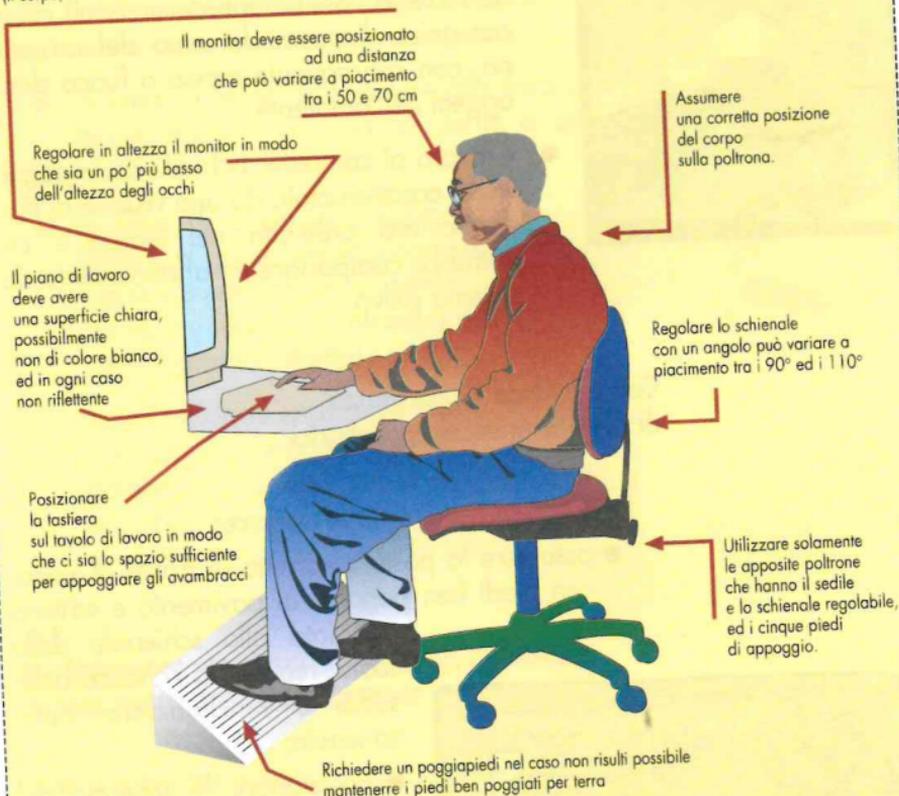
Il computer non costituisce di per sé un fattore diretto di rischio per la salute dell'operatore. Può essere la sua utilizzazione in condizioni ambientali e/o organizzative inadeguate che può determinare disturbi riconducibili all'affaticamento di chi lo usa.

I principali rischi per la salute di chi usa il computer sono l'affaticamento muscolare e quello visivo.

- L'affaticamento muscolare si manifesta con dolori alle spalle o al collo o dolori alla colonna vertebrale dovuti al mantenere per lungo tempo posizioni fisse e non "ergonomicamente" corrette.
- Una postura scorretta può determinare una eccessiva o non uniforme sollecitazione dell'apparato muscolo scheletrico.

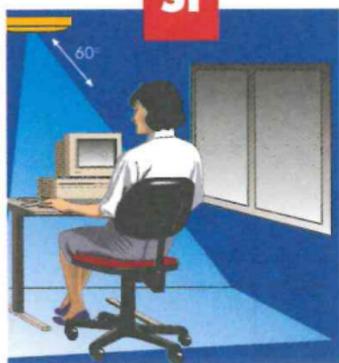


Posizionare il video e la tastiera in posizione corretta rispetto al corpo.  
(il corpo, le tastiere ed il video devono essere sulla stessa linea)





SI



- L'affaticamento visivo riguarda l'occhio in quanto si comporta come una camera fotografica dotata di controllo automatico della luminosità e del fuoco. Nell'occhio normale la contrazione dei muscoli ciliari determina l'accomodamento del cristallino, con conseguente messa a fuoco degli oggetti nell'ambiente.
- Il lavoro al computer richiede un impegno visivo caratterizzato da una visione di tipo ravvicinato protratta nel tempo e ciò potrebbe comportare un affaticamento del sistema visivo.

### Come evitare l'insorgenza di disturbi muscolo-scheletrici

*Per prevenire tali disturbi occorre:*

- assumere la postura corretta di fronte al video, con piedi ben poggiati al pavimento e schiena poggiata allo schienale della sedia, regolando l'altezza della sedia e l'inclinazione dello schienale;



- posizionare lo schermo del video di fronte in maniera che lo spigolo superiore dello schermo sia posto un po' più in

basso dell'orizzontale che passa per gli occhi dell'operatore;

- disporre la tastiera davanti allo schermo, il mouse, od eventuali altri dispositivi di uso frequente, sullo stesso piano della tastiera ed in modo che siano facilmente raggiungibili;
- eseguire la digitazione e utilizzare il mouse evitando irrigidimenti delle dita e del polso, curando di tenere gli avambracci appoggiati sul piano di lavoro in modo da alleggerire la tensione dei muscoli del collo e delle spalle;
- appoggiare gli avambracci al piano di lavoro, scaricando così il loro peso dalla colonna vertebrale; di conseguenza è necessario spostare la tastiera ad una distanza di 10 cm. dal bordo del piano di lavoro.



### Come evitare l'insorgenza di problemi visivi

*Per prevenire tali problemi occorre:*

- illuminare correttamente il posto di lavoro, possibilmente con luce naturale, anche mediante la regolazione di tende o veneziane oppure con una buona illuminazione artificiale;





- orientare ed inclinare lo schermo per eliminare, per quanto possibile, riflessi sulla sua superficie;
- assumere la postura corretta di fronte al video in modo tale che la distanza occhi-schermo sia pari a circa 50-70 cm;
- distogliere periodicamente lo sguardo dal video per guardare oggetti lontani, al fine di ridurre l'affaticamento visivo;



- non dedicarsi ad attività che richiedano un intenso impegno visivo, come ad esempio la correzione di un testo scritto durante le pause;
- pulizia periodica di tastiera, mouse e schermo;
- utilizzare eventuali mezzi di correzione della vista, occhiali, solo quando prescritti dal medico.

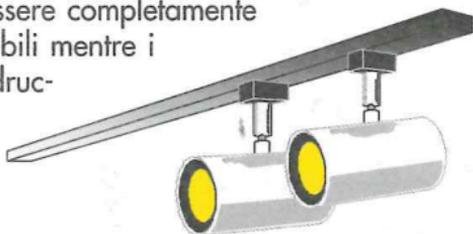
## BAR E RISTORANTE

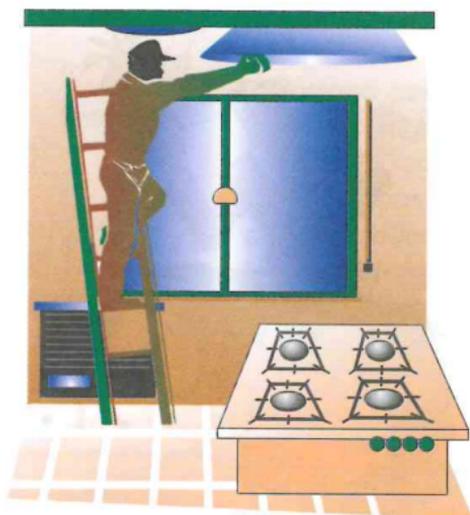
La sicurezza nel servizio bar, ristorante, colazione e consumazione ai piani riguardano principalmente la sorveglianza sull'igiene nel settore alimentare e somministrazione di bevande in relazione ai luoghi di lavoro, alle attrezzature, agli alimenti ed alla persona.

### ■ IGIENE DEI LUOGHI DI LAVORO E DELLE ATTREZZATURE

Le zone dove si confezionano, cucinano e si manipolano alimenti devono essere completamente rivestite da materiali impermeabili mentre i pavimenti devono essere antisdruciolevoli con possibilità di scolo per le acque di lavaggio. Gli aspetti principali da curare per la sicurezza sono:

- l'illuminazione corretta sia naturale che artificiale con intensità adeguata;
- l'aerazione costante e continua deve essere garantita per eliminare gli odori e dei vapori;





- pulitura delle cappe aspiranti dei forni, fornelli, friggitrici;
- ordine dei locali al fine di proteggere gli alimenti dalle contaminazioni;
- pulizia delle superfici e delle attrezzature con continue operazioni di deterzione, utilizzando prodotti sgrassanti (detergenti e saponi) la cui azione di dispersione è favorita dall'acqua calda e dal risciacquo;
- pulizia di tovaglie, tovaglioli, vassoi, posateria, cestini, ecc. deve essere costante.



Nelle adiacenze dei locali di ristorazione non devono esserci depositi di rifiuti o immondizie e neppure magazzini o scaffali con detersivi e prodotti per le pulizie che devono essere conservati in appositi locali.

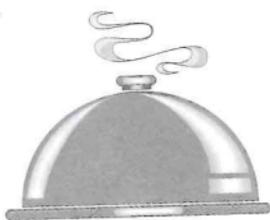
#### ■ IGIENE DEGLI ALIMENTI

Un cibo può essere inquinato per trasmissione di germi (contatto cutaneo o attraverso l'aria), dal-

l'uomo o dall'animale malato portatore, da veicoli (acqua, stoviglie, contenitori), da vettori (mosche, zanzare, topi). In sostanza tutti gli alimenti si deteriorano col tempo e quindi occorre agire sul controllo degli alimenti attraverso azioni preventive come:



- lavare sempre le mani dopo aver toccato alimenti crudi o strumenti utilizzati per lavarli;
- non mettere i cibi cotti a contatto con quelli crudi;
- utilizzare superfici distinte per i cibi cotti e per quelli crudi;
- tenere coperti i cibi quando sono stati preparati.



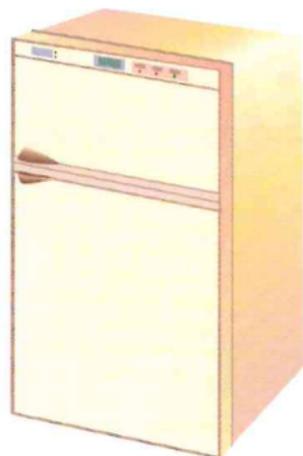
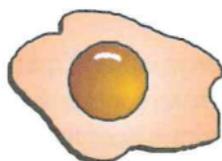
### ***Conservazione degli alimenti***

Gli alimenti devono essere conservati al fine di mantenere inalterati sapore ed aspetto, inoltre il freddo impedisce la moltiplicazione dei microrganismi. Le regole di conservazione in sicurezza sono:

- a temperatura ambiente: scatole, pane, cereali, farine e bevande;



- in frigorifero conservare: carni, pesce, uova, latte, formaggi, creme;



- separare nel frigorifero la conservazione dei cibi cotti da quelli crudi;
- proteggere gli alimenti da possibili contatti fra loro con contenitori, pellicole, ecc;
- separare la conservazione del pesce insieme alle carni;
- evitare che lo sgocciolamento degli alimenti scongelati ricada su altri alimenti;
- i cibi scongelati non possono essere ricongelati.

### ■ IGIENE DELLA PERSONA E COMPORTAMENTO

Nella fase di preparazione e manipolazione dei cibi il corpo umano può essere fonte di contaminazione attraverso la pelle e le mani, gli occhi, naso, orecchie e



gola. Oltre al lavaggio accurato delle mani prima di iniziare la preparazione devono essere eseguiti importanti accorgimenti:

- vestiario pulito e sempre in ordine evitando sbuffi, foulard svolazzanti e strascichi;
- capelli corti, unghie tagliate, barba rasata;
- cappello in testa e capelli raccolti sotto la cuffia;
- non pulirsi le mani sugli abiti di lavoro;
- evitare starnuti, tosse e non soffiare sugli alimenti;
- pulizia accurata dei denti e del cavo orale;
- è vietato fumare nel luogo di lavoro, nelle sale di ristorazione o al di fuori degli spazi consentiti;
- non mangiare, bere, masticare durante il lavoro;
- non toccare con le mani i cibi confezionati e utilizzare utensili appropriati;
- non lasciare i cibi preparati a temperatura ambiente coprendoli con fogli di carta o alluminio.





## ■ CUCINE

Bisogna prendere tutte le misure necessarie, utilizzando guanti e grembiuli, usare correttamente lame e coltelli al fine di evitare ferite e tagli accidentali che possono essere procurate da superfici pericolose ed attrezzature:

- coltelli;
- spiedini;
- ganci;
- lame e punte metalliche;
- lattine di alluminio;
- vetri rotti;
- spigoli vivi nei mobili.

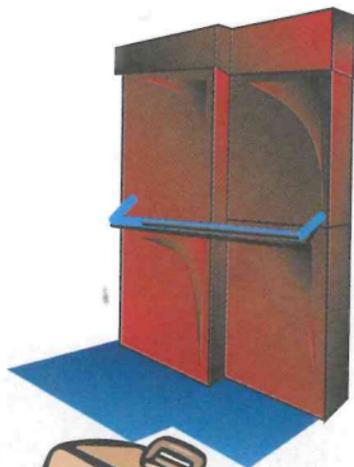


## HALL E SALE RIUNIONI

Nelle sale riunioni, spazi comuni ed hall la sicurezza deve essere garantita sempre con una costante azione di vigilanza e sorveglianza in quanto vi è presenza di molte persone per poco tempo.

Controllare giornalmente che non vi siano state manomissioni in relazione a:

- segnaletica delle vie di uscita e dell'antincendio;
- funzionamento delle porte esterne dotate di maniglie antipanico;
- vie di fuga libere da ingombri, attrezzature, pacchi, valigie, bagagli ecc.;
- presenza di macchinette distributrici in luoghi illuminati non devono ingombrare i corridoi;
- controllare la Cassetta di Pronto Soccorso e la segnaletica che ne indica l'ubicazione;





- verificare il corretto posizionamento dell'estintore a polvere e della segnaletica.



L'impianto elettrico deve essere a norma e non vi devono essere "fili che pendono" o cavi e prese volanti.

Le sale riunioni, spesso, vengono utilizzate da utenti che non sono ospiti della struttura ma ne fruiscono occasionalmente e per tempi limitati.

Pertanto le verifiche e la sorveglianza di tutte le attrezzature relative alla sicurezza devono essere fatte giornalmente al fine di controllare eventuali manomissioni o danneggiamenti.

Per tenere in ordine il verde esterno o impianti sportivi è necessaria una costante manutenzione, pulizia e l'esecuzione di piccole opere tipiche del giardinaggio.



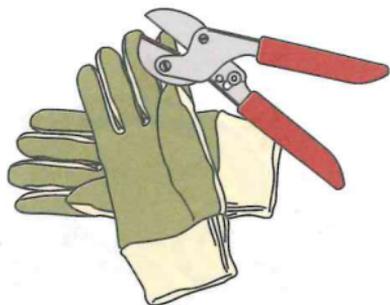
Il rischio sul lavoro è derivato dalla lavorazione del terreno e dall'uso di prodotti chimici o dalla presenza di insetti, animali, ecc.

Gli attrezzi e gli strumenti, a norma e marcati CE, nonché la cassetta dei ferri per interventi o riparazioni devono essere custoditi in apposita baracca ed usati solo dal personale autorizzato.

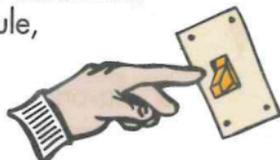
Deve essere sempre presente in loco la cassetta del Pronto Soccorso o la segnaletica che ne indichi l'ubicazione.

La segnaletica deve essere appropriata con indicazioni precise: vie di uscita, estintore, pronto soccorso, acqua, segnali di divieto e di prescrizioni.

L'uso di cavi elettrici e spine volanti devono avvenire solo in presenza di personale appositamente formato.



I lavoratori che si occupano della tenuta del giardino, piscina o simili devono avere in dotazione personale guanti, scarpe, grembiule, mascherine, cuffie antirumore quando tagliano l'erba.



Attrezzi manuali e utensili elettrici portatili, per le piccole manutenzioni, devono essere muniti di interruttore incorporato che consenta l'avviamento e l'arresto della macchina in completa sicurezza.

Le attrezzature devono essere mantenute pulite e devono essere custodite in appositi armadi.





## SICUREZZA ELETTRICA

Gli infortuni di tipo elettrico si hanno quando una persona entra in contatto con la corrente elettrica.

In caso di infortunio elettrico i danni saranno tanto maggiori quanto più è alta la corrente che circola attraverso il corpo umano. Le conseguenze più gravi si hanno quando la corrente elettrica attraversa la testa e il torace.

Bisogna fare molta attenzione quando si usano le spine e le prese multiple:

- devono essere a norma e sempre integre e non bisogna mai fare riparazioni provvisorie con attaccatutto o nastro isolante;
- nell'utilizzare le spine non bisogna "strappare" il cavo ma prendere con le mani la spina ed estrarla dalla presa.

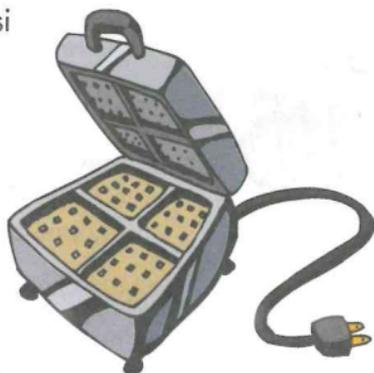
Per evitare contatti accidentali con punti pericolosi devono essere prese le necessarie misure di sicurezza:

- spegnere l'interruttore principale durante gli interventi di pulizia e di manutenzione;
- rimuovere le spine dalle prese;



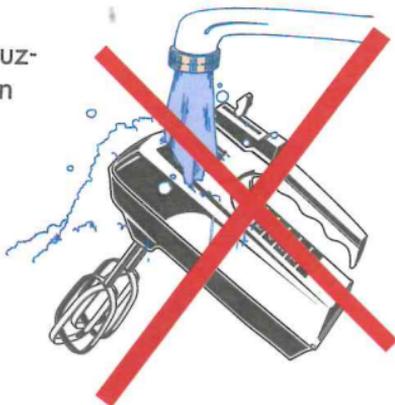
- riporre negli appositi alloggiamenti gli utensili pericolosi (es. coltelli, lame ecc.).

Nell'uso di macchinari ed attrezzature lo shock elettrico può verificarsi per contatti accidentali con parti in tensione o macchinari non correttamente isolati (per es. nella pulizia) come cucina, lavastoviglie, macchina del caffè e impianto luci.



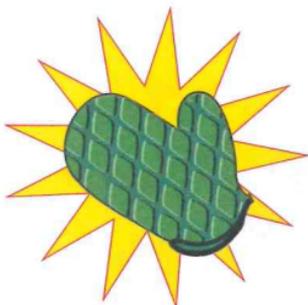
Azioni per migliorare la sicurezza

- controllare prima dell'uso che non vi siano difetti visibili alle attrezzature;
- impedire l'utilizzo di apparecchi rivelatisi guasti o difettosi, questi devono essere riparati al più presto;
- non pulire le attrezzature spruzzando o sciacquando con acqua a meno che non sia appropriato;
- assicurarsi che i lavori di manutenzione e miglioria degli impianti elettrici sia eseguito da personale qualificato.



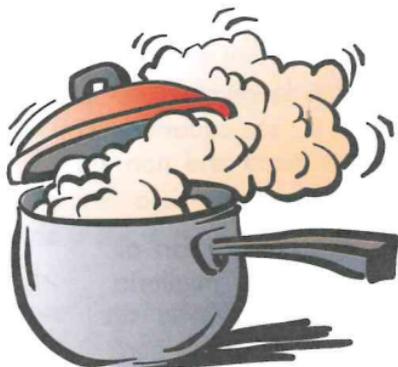


## ■ RISCHIO DA USTIONI



Bruciate e ustioni accidentali possono essere provocate da liquidi bollenti, vapori caldi e su superfici calde, es. pentole. Le azioni preventive per migliorare la sicurezza consistono nel:

- prevenire fuoriuscite di liquido usando pentole e contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da eseguire;
- utilizzare maniglie per isolare il calore;
- mettere i guanti di protezione;
- essere istruiti sulle corrette procedure.



## USO DELLE SCALE

Le scale semplici portatili (a mano) devono essere costruite con materiale adatto alle condizioni di impiego, devono essere sufficientemente resistenti nell'insieme e nei singoli elementi e devono avere dimensioni appropriate al loro uso.

Le scale, se di legno, devono avere i pioli fissati ai montanti mediante incastro.

I pioli devono essere privi di nodi ed incastrati nei montanti, i quali devono essere trattenuti con tiranti in ferro applicati sotto i due pioli estremi; nelle scale lunghe più di 4 metri deve essere applicato anche un tirante intermedio.

È vietato l'uso di scale che presentino listelli di legno chiodati sui montanti al posto dei pioli rotti.



Esse devono inoltre essere provviste di:

- dispositivi antisdrucchiolevoli alle estremità inferiori dei due montanti;
- ganci di trattenuta o appoggi antisdrucchiolevoli alle estremità superiori, quando sia necessario per assicurare la stabilità della scala.



Le scale fisse devono essere sempre dotate di ringhiere o corrimano.

Utilizzare scale portatili significa salire in alto e perciò bisogna usare apposite scale evitando di salire su sedie, sgabelli ed arrampicamenti di fortuna che sono spesso causa di cadute.

- appoggiare la scala su superfici stabili e sicure;
- sulla scala deve salire una sola persona;
- la base della scala deve avere piedini antiscivolo;
- non appoggiare mai oggetti sui gradini e sul piano della scala;
- controllare sempre la tenuta delle "caterine" al momento dell'apertura della scala;
- usare sempre, possibilmente, scale doppie.



Quando si usa una scala singola, appoggiata alla parete, non bisogna mai essere soli. Una persona deve sempre essere presente e tenere con le mani la scala.

La scala deve essere appoggiata alla base ed avere zoccolini antiscivolo.

## MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI

La movimentazione manuale dei carichi è caratteristica di tutte le attività che si svolgono nel settore.

Principalmente tali attività sono riconducibili al trasporto dei bagagli ed al riassetto delle camere.

La movimentazione consiste nel sollevare, deporre, spingere, tirare, portare o spostare i bagagli dei clienti, oppure coperte, biancheria, vassoi, ecc. per i diversi servizi ai piani.



### ■ PRECAUZIONI

Il rischio nella movimentazione è dovuto non solo al peso del carico, ma anche ad altri fattori come le dimensioni, la forma e le caratteristiche; l'altezza di sollevamento, la distanza da percorrere, la possibilità o meno di ripartire il carico e le caratteristiche dell'ambiente di lavoro (quanto spazio si ha a disposizione, dove spostare i carichi, il percorso da fare ecc.).

Il carico da movimentare deve essere calcolato





utilizzando i criteri di riferimento riportati nelle NORME TECNICHE ISO 11228 (parti 1-2-3).

Il peso raccomandato diminuisce se sono presenti fattori aggravanti come:

- sollevamento con torsione del dorso;
- sollevamento con forte inclinazione della schiena;
- frequenza del sollevamento;
- distanza del carico dal corpo durante il sollevamento.
- ecc.

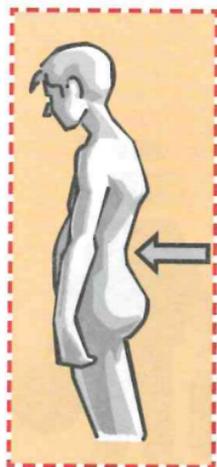
### ■ RISCHI

Sono rappresentati dal sollevamento e movimentazione di carichi (bagagli, casse di bottiglie, fusti di birra, ricambi di lenzuola ecc...) oppure da salire scale trasportando oggetti e cose. Si verificano anche posture scorrette o forzate (es. nel rifare i letti, pulizia con aspirapolvere o nel girare i materassi).

Una non corretta movimentazione manuale può provocare distorsioni, lumbalgie (il comune mal di schiena), lumbalgie acute o "colpo della strega", ernie del disco (che come conseguenza può portare la sciatica), strappi muscolari, fino alle lesioni dorso-lombari gravi.

Ai fini della sicurezza risulta utile:

- fornire la possibilità di sedersi;



- limitare o distribuire i pesi da movimentare;
- usare attrezzature per il trasporto (carrelli di servizio, carrelli per i sacchi da biancheria)
- usare piani di lavoro regolabili individualmente dal personale es. nella stiratura ecc.;
- definire adeguate vie di transito;
- mobili dotati di rotelle per una facile pulizia e trasporto (letti, armadi, ...).



A questi rischi, strettamente legati all'attività, si collegano altri possibili rischi dovuti al trasporto o allo spostamento di un carico:

- esso può cadere, provocando contusioni o fratture;
- può essere caldo o tagliente, con possibilità di ustioni o lesioni;
- può non far vedere scalini o oggetti che si trovano per terra, facendo inciampare



## ■ NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO

Gli studi di medicina del lavoro, di ergonomia e da esperienza acquisita, è possibile individuare il modo corretto di operare. Questo bagaglio di conoscenze è utile ed indispensabile come informazione e come for-



mazione che tutti coloro che effettuano movimentazioni manuali sono tenuti a mettere in pratica:

- assicurarsi che i piani di lavoro e le vie da percorrere siano sgombrati;
- verificare che il pavimento non presenti pericoli di scivolamento, buche, corpi sporgenti, macchie di liquidi;
- sincerarsi che l'ingombro del carico non sia tale da impedire la visuale.



Per quel che riguarda invece i movimenti del corpo, il lavoratore:

- deve rimanere in posizione eretta durante gli spostamenti;
- non deve sollevarsi sulla punta dei piedi;
- non deve estendere al massimo le braccia al di sopra della testa, né deve inarcare la schiena;
- deve sempre evitare le torsioni;
- deve evitare movimenti bruschi, come per esempio sollevarsi di colpo.

Per quanto riguarda il carico, esso va:

- tenuto il più vicino possibile al corpo durante il trasporto;
- sollevato e deposto a terra con la schiena in posizione diritta, il tronco eretto, il corpo accoccolato e in posizione ben equilibrata;

- afferrato con il palmo delle mani;
- distribuito in modo simmetrico ed equilibrato;
- movimentato possibilmente ad un'altezza compresa tra quella della testa e quella delle ginocchia (meglio ancora se disponibile per essere afferrato già a 60 cm da terra).

Quando due o più persone intervengono insieme per sollevare, trasportare, posare a terra un unico carico, occorre che tutti i loro movimenti siano coordinati e vengano eseguiti contemporaneamente.

Il trasporto di carichi a spalla è sconsigliato perché fa assumere al tronco una posizione obliqua, dunque scorretta; nel caso in cui non si possa fare altrimenti, perché tale maniera di trasportare le cose è comunque diffusa, si deve almeno non incurvare la schiena.

Nel caso in cui sia necessario spostare bagagli e valigie in grande quantità bisogna utilizzare appositi carrelli assicurando il carico con appositi ginchioi affinché sia evitato lo sbilanciamento del carico.





## ■ OGGETTI CHE SI POSSONO MUOVERE

Possono sempre esserci oggetti soggetti a movimenti incontrollati, che possono cadere, scivolare o rotolare. Bisogna sempre controllare tutte le stanze e le zone di passaggio verificando: scaffali, cassetti che possono cadere, merci collocate in alto nelle scaffalature, capovolgimento di mezzi vari (carrelli lavanderia o portabagagli, carrelli vivande), caduta di bottiglie, fusti di birra o bibite che possono rotolare, ecc.



Cosa fare per migliorare la sicurezza:

- fare attenzione alla capacità portante e stabilità di scaffali e simili (mettere un cartello indicante il peso massimo);
- non accatastare in modo disordinato mettendo in basso gli oggetti pesanti ed in alto quelli leggeri facendo molta attenzione agli accatastamenti in altezza;
- mettere dei freni o blocchi per evitare il scivolamento di cassetti;
- utilizzare sistemi di bloccaggio delle bombole di gas;
- usare i mezzi di trasporto ed i carrelli con la dovuta attenzione e riportarli sempre in luoghi idonei non a contatto con i clienti.

## PRIMO SOCCORSO

*Comportamento da seguire  
in caso di incidente*

I lavoratori che subiscono un infortunio sul lavoro, o i clienti che fruiscono dei servizi della struttura, devono:

- essere medicati servendosi dei prodotti contenuti nella cassetta di pronto soccorso o nei pacchetti di medicazione in dotazione, o ricorrere al pronto soccorso per le cure del caso
- comunicare subito l'incidente al proprio superiore diretto o al responsabile della sicurezza.



Quando l'infortunato è grave l'incaricato al primo soccorso deve:

- prestare la prima assistenza e richiedere l'intervento dell'ambulanza oppure formare il numero del pronto intervento del 118;
- non spostare, non muovere o sollevare l'infortunato al fine di evitare un aggravamento delle sue condizioni;
- evitare assembramenti sul luogo dell'incidente al fine di facilitare l'opera di soccorso.





## ■ IL PRIMO SOCCORSO AGLI INFORTUNATI



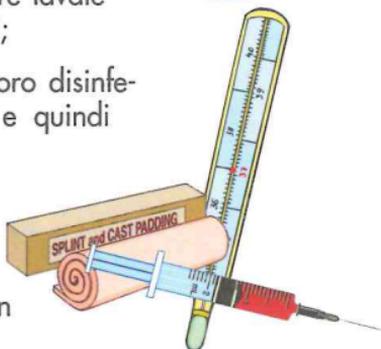
- Sistemare l'infortunato nelle migliori condizioni possibili, in modo che possa riposare tranquillo; allentargli i vestiti, aprirgli il colletto, sciogliergli la cintura, e occorrendo, coprirlo con una coperta.



- accompagnare, occorrendo, dopo il primo soccorso, il paziente dal medico;
- nel caso di intossicazione per inalazione occorre indossare mezzi protettivi adeguati per allontanare il colpito dall'ambiente nocivo;
- non dare mai bevande alle persone prive di sensi;
- praticare immediatamente ai soggetti a rischio di soffocamento e ai colpiti da corrente elettrica la respirazione artificiale;



- ricordare che debbono essere usate misure idonee per prevenire il contatto della cute o delle mucose con il sangue o altri liquidi biologici degli infortunati. Indossare appropriati guanti. Le mani devono essere lavate subito dopo la rimozione dei guanti;
- in caso di ferite, provvedere alla loro disinfezione, coprirle con garza sterile e quindi fasciarle;
- in caso di emorragie, coprire la ferita con garza sterile e comprimere quindi con un batuffolo di ovatta impregnato di alcool o con un bendaggio ben stretto;
- in caso di forte emorragia degli arti, applicare un laccio emostatico al braccio o alla gamba, sopra l'emorragia, e provvedere al trasporto immediato del colpito al pronto soccorso più vicino.

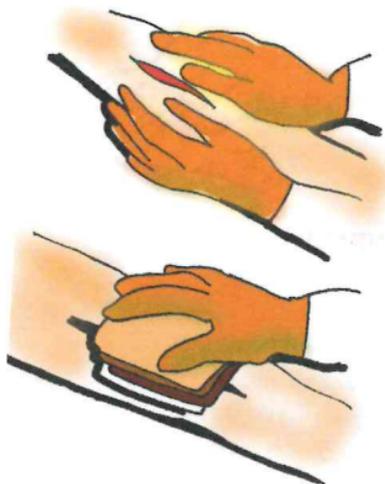


#### ■ ISTRUZIONI PER L'USO DEI MATERIALI CONTENUTI NEL PACCHETTO DI MEDICAZIONE

- Lavarsi bene le mani con acqua e sapone prima di toccare qualunque ferita o il materiale di medicazione; in caso di mancanza di acqua, pulirsi le mani con un batuffolo di cotone idrofilo imbevuto di alcool;



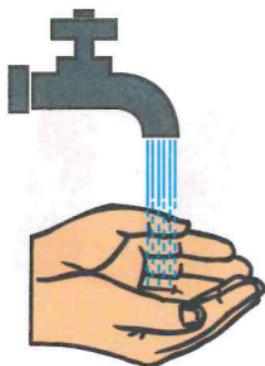
- lavare la ferita con acqua pura e sapone, servendosi della garza per allontanare il terriccio, la polvere, le schegge, ecc.; in mancanza di acqua, lavare la pelle intorno alla ferita con un batuffolo di cotone idrofilo imbevuto di alcool;
- lasciare uscire dalla ferita alcune gocce di sangue ed asciugare con la garza;
- applicare sulla ferita un poco di alcool iodato; coprire con garza; appoggiare sopra la garza uno strato di cotone idrofilo; fasciare con una benda di garza, da fissare alla fine con una spilla o con un pezzetto di cerotto. Se si tratta di piccola ferita, in luogo della fasciatura, fissare la medicazione mediante striscioline di cerotto;



- se dalla ferita esce molto sangue, comprimerla con garza e cotone idrofilo, in attesa che l'infortunato riceva le cure del medico. Se la perdita di sangue non si arresta e la ferita si trova in un arto, in attesa del medico, legare l'arto, secondo casi, a monte o a valle della ferita o in ambedue le sedi, mediante una fascia di garza, una cinghia, una

striscia di tela ecc., sino a conseguire l'arresto della emorragia;

- nel caso di ferita agli occhi, lavare la lesione soltanto con acqua, coprirla con garza sterile e cotone idrofilo e fissare la medicazione con una benda ovvero con striscioline di cerotto.
- In caso di punture di insetti o morsi di animali ritenuti velenosi, spremere la ferita e applicarvi sopra un po' di ammoniaca, salvo che non si tratti di lesioni interessanti gli occhi. Se la persona è stata morsa da un rettile, o se versa in stato di malessere richiedere subito l'intervento del medico.



- In caso di scottature, applicare con delicatezza sulla lesione un po' del preparato antiustione coprire con la garza e fare una fasciatura molto stretta.



## ANTINCENDIO



In ogni struttura si organizza la prevenzione contro gli incendi che consiste nelle misure intese ad evitare l'insorgere di un incendio nonché i metodi di controllo, la manutenzione degli impianti e delle attrezzature.

In questo capitolo sono illustrate le informazioni fondamentali che i lavoratori devono conoscere. Saranno invece solo i lavoratori appositamente designati quale "incaricato all'antincendio" ad intervenire nei casi di necessità.

Gli incaricati devono partecipare ad un corso specifico la cui durata varia a seconda del rischio di incendio dell'azienda interessata.

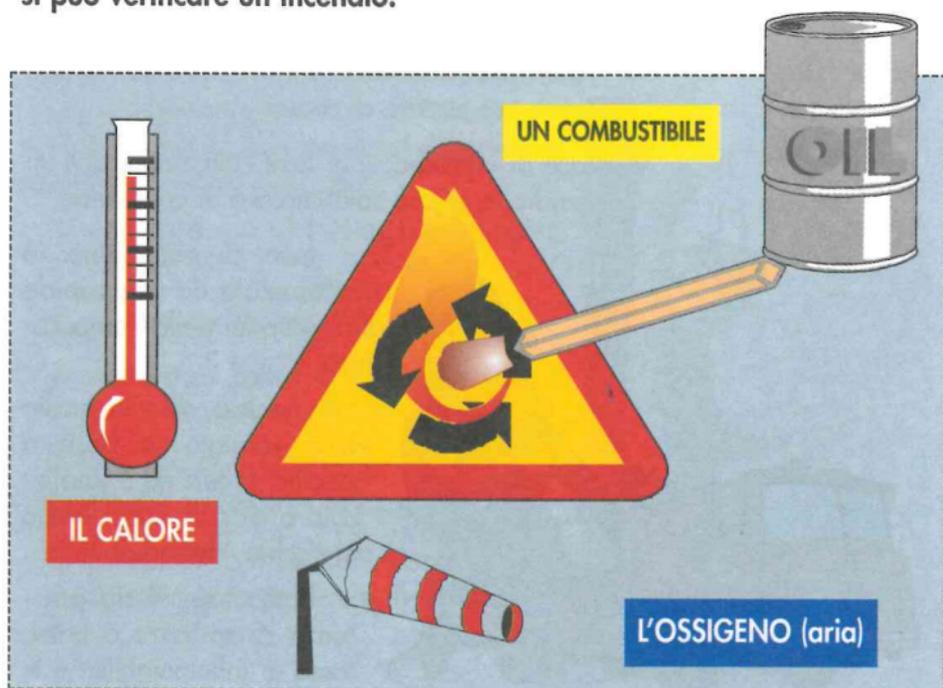


## ■ IL TRIANGOLO DEL FUOCO

Il fuoco è la manifestazione visibile di una reazione chimica che avviene tra due sostanze diverse (combustibile e comburente) con emissione di energia (calore).

Affinché si realizzi un incendio, una combustione, è necessario che siano soddisfatte tre condizioni che vengono rappresentate, idealmente, con un triangolo.

Se manca una sola di queste tre condizioni non si può verificare un incendio.





L'incendio è una ossidazione rapida di sostanze combustibili o infiammabili con conseguente sviluppo di calore, fumo e gas a temperatura elevata.

L'incendio è generalmente causato dallo scoccare di una scintilla, dall'accendersi di una fiamma oppure da una elevata temperatura in presenza di prodotti o materiali pericolosi esso è quasi sempre riconducibile ad un comportamento negligente o all'inosservanza di norme tecniche, nella mancanza di procedure e verifiche di sicurezza, dopo e raramente a casualità.

L'incendio si distingue in tre fasi:

1. fase di accensione: durante questa fase si può agire per tentare di sedare l'incendio
2. fase di incendio: è la fase culminante dell'incendio, e si può solo cercare di contenerlo
3. fase di estinzione: è caratterizzata da una rapida diminuzione della temperatura.



Il rischio di incendio viene valutato in base a specifici criteri ed è finalizzato a classificare il livello del rischio, distinguibile in:

- basso (ove vi sia presenza di sostanze a basso tasso di infiammabilità e le

condizioni locali e di esercizio offrono scarse possibilità di sviluppo di principi di incendio e con probabilità di propagazione limitata);

- medio (ove vi sia presenza di sostanze infiammabili con condizioni locali e di esercizio che possono favorire lo sviluppo di incendi ma con propagazione limitata);
- elevato (con presenza di sostanze altamente infiammabili e condizioni locali e di esercizio che presentano notevoli probabilità di sviluppo di incendi e nella fase iniziale sussistono forti probabilità di propagazione delle fiamme).

Le imprese che operano nel settore del turismo sono classificate in relazione alla capacità ricettiva e si distinguono in:

- Attività con capienza superiore a 25 posti letto
- Attività con capienza sino a 25 posti letto.

Negli alberghi con oltre 100 posti letto devono esserci non meno di due lavoratori incaricati per la prevenzione degli incendi. Gli incaricati devono aver frequentato un corso di 16 ore e aver conseguito un attestato di idoneità tecnica presso i comandi provinciali dei vigili del fuoco.



## ■ GLI AGENTI ESTINGUENTI

L'agente estinguente è una sostanza o un materiale



in grado di spegnere un incendio; ne esistono diversi, ed il loro uso dipende sia dal materiale che sta bruciando, sia dall'ambiente in cui si è sviluppato l'incendio. Usare un materiale non adatto può anche avere conseguenze peggiorative sull'incendio, oltre a comportare un grave rischio per chi sta cercando di spegnere l'incendio.

I diversi agenti estinguenti, che devono essere utilizzati a seconda del tipo di incendio per il quale sono indicati, sono: Acqua, Schiume, Polveri, Anidride Carbonica, Idrocarburi Alogenati - Halon.

#### ■ LE ATTREZZATURE DI ESTINZIONE INCENDI

Le più comuni attrezzature usate allo scopo di estinguere un incendio sono:

##### **ESTINTORE PORTATILE**

Si tratta di un apparecchio contenente un agente estinguente che viene proiettato sul fuoco, sotto l'azione di una pressione. Ciascun estintore deve essere contrassegnato da un simbolo letterale che indica la classe di appartenenza affinché l'operatore possa fare un corretto uso dello strumento.



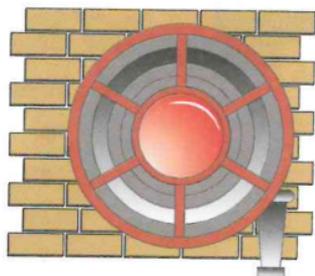
##### **RETE IDRICA ANTINCENDIO**

Laddove sia presente una rete idrica che colleghi centri abitati di una certa rilevanza e, con opportune diramazioni, che arrivi anche ad edifici

industriali isolati, questa può essere utilizzata per l'estinzione di incendi. La legge prevede, dunque, che dalle condotte d'acqua in pressione, di diametro non inferiore ad un certo valore, si costruiscano idranti di tipo stradale sopra o sotto suolo, con caratteristiche costruttive ben definite.

### NASPO ANTINCENDIO

Si tratta di un'attrezzatura costituita da una tubazione avvolta intorno ad una bobina mobile; una estremità della tubazione è permanentemente collegata alla rete di alimentazione idrica, all'altra estremità c'è un'uscita con valvola di regolazione e di chiusura del getto d'acqua. Tali dispositivi vengono installati in edifici di una certa rilevanza e destinati ad usi particolari.



### ■ LA PREVENZIONE ANTINCENDIO

Lo scopo della prevenzione è quello della sicurezza primaria che riguarda l'incolumità delle persone e poi la riduzione delle perdite materiali e di beni. Al fine della sicurezza sono importanti le misure di tipo tecnico come la perfetta realizzazione di impianti elettrici e la loro messa a terra nonché la protezione contro le scariche atmosferiche.

Importanti sono le vie di uscita e le porte antipanico nonché una buona segnaletica indicante vie di fuga e cartelli di salvataggio.





In ogni azienda solo gli incaricati ed il responsabile possono chiamare i Vigili del Fuoco. In ogni caso deve essere redatto un apposito Piano di emergenza con le indicazioni operative su cosa fare e chi lo deve fare.

### ■ RISCHIO DI INCENDIO

Al fine di evitare il sorgere di incendi o fonti di innesco bisogna tenere sotto controllo:

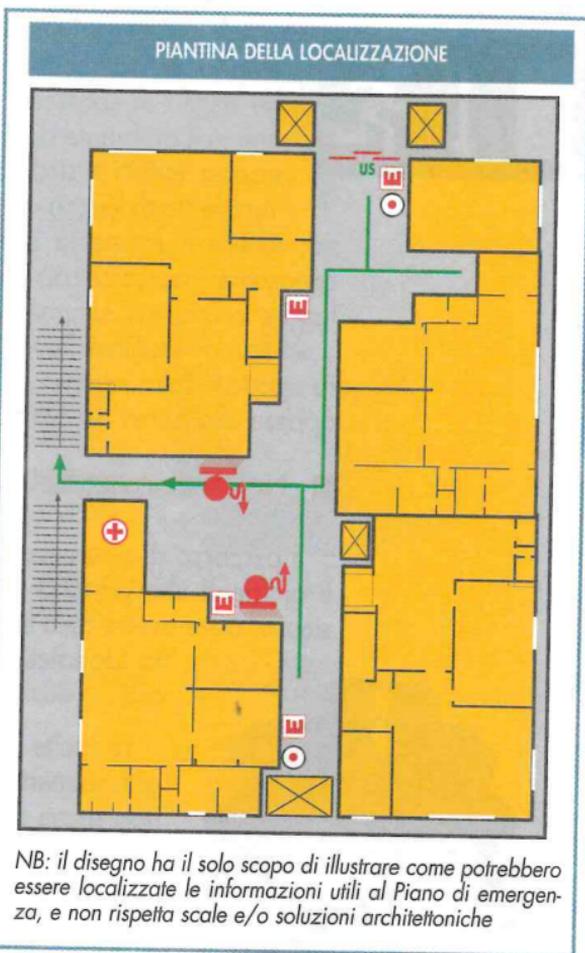
- Mozziconi di sigarette
- Fiamme libere (focolari, candele, fornelli)
- Sistema riscaldante per sauna
- Liquidi infiammabili (alcool, ecc.)
- Uso improprio di attrezzature elettriche
- pietanze servite flambé (alla fiamma)



Azioni per migliorare la sicurezza

- Non svuotare i posacenere in contenitori infiammabili o contenenti carta
- Utilizzare Raccoglitori per rifiuti autoestinguenti o resistenti al fuoco e dotati di coperchio di chiusura ermetica
- Evitare di surriscaldare i collegamenti elettrici

- Assicurarsi che le porte tagliafuoco siano funzionanti e siano mantenute sempre sgombranti
- Evidenziare e mantenere sgombranti le vie e le porte di emergenza e le uscite di sicurezza
- Controllare e verificare il corretto posizionamento della segnaletica e segnalare manomissioni o carenze
- Verificare se il personale esterno ha effettuato la manutenzione ed il caricamento degli estintori contrassegnando gli interventi nell'apposito cartellino dell'estintore
- Assicurarsi, con controlli periodici, affinché dopo la verifica effettuata da personale qualificato sia integro il sigillo della valvola dell'estintore





## EMERGENZA ED EVACUAZIONE



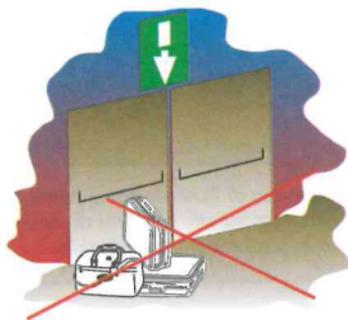
L'emergenza è una circostanza differente da tutti gli altri avvenimenti che, normalmente, si presentano. Si tratta, dunque, di un fatto imprevisto che coglie di sorpresa tutti coloro che sono presenti nell'ambiente di lavoro. Per svolgere bene il proprio lavoro in sicurezza è utile conoscere bene l'ambiente di lavoro. Studiare la segnaletica interna, tenere a mente la dislocazione dei vari locali, conoscere i percorsi con gli accessi, i cortili, le vie di fuga e le uscite di sicurezza è fondamentale.

Al fine di facilitare l'evacuazione dal luogo di lavoro apposite "planimetrie" indicanti le "vie di fuga" sono appese alle pareti nei punti visibili.

### ■ NORME DA OSSERVARE PER LE VIE DI FUGA

Il percorso di sicurezza lungo i corridoi o eventuali ambienti che portano verso l'esterno, in un luogo sicuro, deve essere reso ben visibile con una adeguata segnaletica presente nei punti strategici.

Le uscite di sicurezza devono sempre, giornalmente, essere verificate affinché non siano chiuse e le vie di fuga devono essere libere da ingombri di materiali di deposito o semplicemente accatastato



Lungo le vie di uscita, specialmente nei corridoi vicino alle uscite di sicurezza ed in prossimità delle scale, è vietato:

- accatastare bagagli, sedie e suppellettili varie, anche in modo temporaneo;
- fotocopiatrici, macchine erogatrici di bevande, o altre macchine non devono impedire il passaggio;
- depositare rifiuti, scatoloni e materiali diversi.



Nel caso si senta il segnale di allarme antincendio è obbligatorio:

- abbandonare lo stabile senza indugi, ordinatamente e con calma, non creare allarmismo o confusione, non spingere, non gridare e non correre;
- fare uso solo delle scale;
- non usare mai ascensori e montacarichi;
- non portare con se borse o pacchi voluminosi;
- non tornare indietro per nessun motivo;
- seguire le indicazioni di via di fuga ed utilizzare le uscite di emergenza;
- raggiungere il punto sicuro al di fuori dell'edificio;





## MODALITA' DI EVACUAZIONE



1. MANTENERE LA CALMA
2. Chi non è in grado di muoversi, attenda i soccorsi
3. Evacuare i locali in modo ordinato  
- seguire le istruzioni
4. Non correre
5. Usare le scale
6. Non usare ascensori o montacarichi
7. Non portare con sé oggetti ingombranti o pericolosi
8. In presenza di fumo o fiamme coprirsi bocca e naso con un fazzoletto (umido)
9. Respirare con il viso rivolto verso il suolo
10. Fermarsi per riprendere energie o fiato in caso si sia affaticati
11. In presenza di forte calore proteggersi il capo con indumenti, possibilmente bagnati
12. Seguire le vie di fuga
13. Raggiungere il luogo sicuro all'esterno dell'edificio
14. Non ostruire gli accessi dopo essere usciti dallo stabile
15. Nei punti di raccolta aspettare gli ordini del Responsabile
16. Attendere il segnale di cessata emergenza
17. **NON TORNARE INDIETRO PER NESSUN MOTIVO**



## SEGNALETICA

Lo scopo della segnaletica è attirare in modo rapido e facilmente comprensibile l'attenzione su oggetti, situazioni e comportamenti che hanno rilevanza ai fini della sicurezza.

I segnali di sicurezza si possono distinguere in 5 gruppi:

- **segnale di soccorso:** un segnale che fornisce indicazioni relative ai mezzi di soccorso o di salvataggio (forma quadrata o rettangolare, pittogramma bianco su fondo rosso) vedi pag. 60.
- **segnale di divieto:** un segnale che vieta un comportamento che potrebbe far correre o causare un pericolo (forma rotonda, pittogramma nero su fondo bianco) vedi pag. 60;
- **segnale di salvataggio:** un segnale che fornisce indicazioni relative alle uscite di sicurezza (forma quadrata o rettangolare, pittogramma bianco su fondo verde) vedi pag. 61;
- **segnale di prescrizione:** un segnale che prescrive un determinato comportamento (forma rotonda, pittogramma bianco su fondo azzurro) vedi pag. 62;
- **segnale di avvertimento:** un segnale che avverte di un rischio o pericolo (forma triangolare, pittogramma nero su fondo giallo, bordo nero) vedi pag. 63.

I dispositivi segnaletici devono essere sottoposti a manutenzione, controllati e riparati e, se necessario, sostituiti, affinché conservino le loro proprietà intrinseche e l'efficacia.

### Attenzione:

La segnaletica riportata nel seguito è conforme alla norma UNI EN ISO 7010. Alcuni segnali possono differire rispetto a quanto contenuto nel D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., ma come è stato chiarito da una circolare ministeriale l'uso della segnaletica contenuta nella norma ISO non è affatto in contrasto con quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i.



## CARTELLI PER ATTREZZATURE ANTINCENDIO



Lancia  
antincendio



Scala



Estintore



Telefono per gli  
interventi antincendio



Allarme  
antincendio



Attrezzature  
antincendio

## CARTELLI DI DIVIETO



Divieto di  
spegnere con acqua



Acqua  
non potabile



Vietato introdurre  
le mani



Vietato usare  
l'ascensore in caso  
d'incendio



Vietato di transito  
ai pedoni



Vietato ostruire  
il passaggio



Vietato fumare  
o usare fiamme  
libere



Vietato fumare

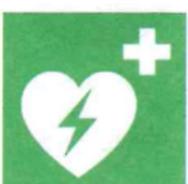
## CARTELLI DI SALVATAGGIO

Uscita emergenza  
a sinistra e a destra

Percorso/Uscita emergenza



Dottore

Girare la maniglia  
in senso orario/antiorarioTelefono di  
emergenzaFinestra di  
recupero e  
salvataggioPunto di ritrovo  
ed evacuazioneFinestra di  
emergenza  
con scalaDefibrillatore  
esterno  
di emergenza

Primo soccorso



Barella

Doccia  
di sicurezzaLavaggio  
degli occhi



## CARTELLI DI PRESCRIZIONE



Protezione  
obbligatoria  
per gli occhi



Casco di protezione  
obbligatoria



Protezione  
obbligatoria  
dell'udito



Obbligo indossare  
il respiratore



Calzature  
di sicurezza  
obbligatorie



Guanti di protezione  
obbligatoria



Protezione  
obbligatoria  
del viso



Obbligo di  
indossare  
maschera protettiva



Protezione  
obbligatoria  
del corpo



Obbligo generico  
(con eventuale cartello  
supplementare)



Passaggio  
obbligatorio  
per i pedoni



Obbligo di indossare  
indumenti ad alta  
visibilità

## CARTELLI DI AVVERTIMENTO



Carrelli elevatori



Pericolo di schiacciamento mani



Pericolo generico



Materiale esplosivo



Tensione elettrica pericolosa



Caduta con dislivello



Materiale infiammabile



Batterie in fase di carica



Sostanze tossiche



Materiale comburente



Carichi sospesi



Sostanze corrosive



Superficie scivolosa



Superfici calde



Pericolo di inciampo



Bombola pressurizzata



## Etichettatura secondo GHS/CLP (Reg. 1272/2008)

### PERICOLI FISICI



Esposivo



Gas sotto pressione



Infiammabile



Ossidante



Corrosivo

### PERICOLI PER LA SALUTE



Tossico acuto



Gravi effetti  
per la salute



Effetti più lievi  
per la salute

### PERICOLI PER L'AMBIENTE



Pericoloso  
per l'ambiente



Non sono fabbriche. Ma il discorso cambia poco: anche negli alberghi, nei villaggi turistici, nei convitti, la sicurezza rappresenta un dovere messo nero su bianco nel D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Con obblighi e disposizioni che riguardano sia i datori di lavoro che i dipendenti. I dati sono eloquenti: il settore turistico registra ogni anno un numero di infortuni per lavoratori e clienti di tutto rilievo. I problemi della sicurezza, posti spesso in secondo piano, sono una realtà concreta con cui confrontarsi ogni giorno. Questo opuscolo semplice, chiaro, ricco di disegni ed esempi pratici è stato studiato *ad hoc* per dare una corretta informazione ai lavoratori del settore e permettere ai datori di adempiere all'art. 36 del D.Lgs. 81/2008, che impone di informare ciascun dipendente sui rischi connessi alla propria mansione lavorativa.

**Rocco Vitale**, sociologo del lavoro, docente universitario, esperto in formazione e sicurezza. È stato dirigente della Regione Lombardia nel settore del Turismo e della Formazione Professionale. Consulente della sicurezza sul lavoro è autore di numerosi studi, ricerche e pubblicazioni.

ISBN 978-88-6310-091-4



9 788863 100914 >