

# ADEMPIMENTI E PROCEDURE DI SICUREZZA PER HOTEL E STRUTTURE RICETTIVE

Reparto

Diritto, Lavoro

Argomento	<b>Prezzo di listino</b>	Sicurezza sul lavoro e infortuni, Infortuni e sicurezza sul lavoro
Autore	<b>28,00 €</b>	Cartone Massimo
<b>Prezzo:</b>	<b>Prezzo a te riservato</b>	
Tipologia	<b>26,60 €</b>	Libri
Editore		Maggioli



Data pubblicazione	21 lug 2020
Pagine	412
Collana	PROFESSIONE IN TASCA

L'obiettivo di garantire la salute e la sicurezza nell'ambito della struttura alberghiera è un processo continuo, complesso, interdisciplinare, estremamente delicato e finalizzato alla sicurezza sia dei lavoratori che degli ospiti.

L'osservazione delle norme e delle procedure non può essere un atto meramente formale ma deve essere gestito e organizzato sotto i suoi molteplici aspetti in base a un efficiente assetto organizzativo e in modo sistematico.

L'organizzazione aziendale deve quindi prendere coscienza della necessità di intraprendere le azioni più idonee tempestive ed efficaci nell'intento di presidiare e salvaguardare la struttura, tutelare gli ospiti e il personale.

Per garantire questi risultati deve essere impostata un'attività che porti all'adozione di un assetto organizzativo efficiente e adeguato a gestire i rischi tipici dello svolgimento dell'attività alberghiera.

Il presente volume si pone quindi come guida alla gestione della sicurezza in senso più ampio per i vari aspetti anche tecnici che contraddistinguono il settore attraverso una minuziosa analisi delle singole voci offrendo uno strumento di riflessione e di gestione del rischio anche alla luce delle ultime situazioni pandemiche da covid-19.

Prefazione

Introduzione

1. L'attività alberghiera intesa in senso moderno

1.1. L'attività alberghiera e la sicurezza

1.2. Le vacanze degli italiani e degli stranieri in un'analisi del Centro Studi Federalberghi

2. Il progetto della struttura alberghiera e la sicurezza

2.1. Prevenzione

2.2. Misure generali di tutela

3. La valutazione dei rischi

3.1. Criteri da adottare per la valutazione dei rischi

3.2. La relazione sulla valutazione dei rischi

3.3. Il Documento di Valutazione dei Rischi

2

3.4. Modalità di effettuazione della valutazione dei rischi

3.5. Valutazione dei rischi

3.6. L'aspetto della data certa

4. Metodologia d'intervento

5. Modelli di organizzazione e gestione

5.1. Le scelte delle aziende alberghiere

6. Notizie dell'azienda

7. Il servizio di prevenzione e protezione

8. Organigramma aziendale

9. Gli spazi della struttura alberghiera

9.1. Le macroaree per destinazione ed utilizzo

10. I locali interrati utilizzati per lavoro

11. I sopralluoghi

12. Impianti elettrici

12.1. Valutazione del rischio dovuto al fulmine

12.2. Obblighi in materia di impianti elettrici derivati dalla normativa di prevenzione incendi

12.3. Obblighi in materia di progettazione e installazione degli impianti elettrici ai sensi del d.m. 37/2008

12.4. Criteri generali di sicurezza applicabili agli impianti elettrici delle strutture alberghiere

- 12.5. Criteri generali di sicurezza applicabili agli impianti elettrici negli ambienti ed applicazioni particolari (piscine, autorimesse, centrali termiche, luoghi di pubblico spettacolo, locali ad uso medico)
- 12.6. Obblighi relativi alla manutenzione e alle verifiche periodiche degli impianti e alla tenuta dei registri dei controlli
- 12.7. Obblighi di verifica periodica degli impianti elettrici e di terra ai sensi del d.P.R. 462/2001
- 12.8. Esempio di lista di controllo della documentazione tecnica
- 12.9. Breve elencazione della normativa tecnica CEI e UNI applicabile
- 12.10. Quadri elettrici
- 13. Ascensori e sicurezza
- 14. Canne fumarie ed evacuazione vapori
  - 14.1. Canne fumarie
  - 14.2. Condotte di scarico dei vapori di cottura per impianti professionali > 35 kW
- 15. Attrezzature di lavoro e loro uso
- 16. Criteri d'acquisto e manutenzione di macchine e impianti
- 17. Ergonomia
- 18. I dispositivi di protezione individuale
  - 18.1. Uso dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
  - 18.2. Definizioni
  - 18.3. Obbligo di uso
  - 18.4. Requisiti

- 18.5. DPI e obblighi del datore di lavoro
- 18.6. Elenco indicativo e non esauriente delle attrezzature di protezione individuale
- 18.7. Obbligo dei lavoratori
- 18.8. Criteri per l'individuazione e l'uso dei DPI
- 19. Sicurezza antincendio
  - 19.1. Prevenzione incendi
  - 19.2. La documentazione tecnica relativa alla prevenzione incendi
  - 19.3. Considerazioni e riflessioni sulla prevenzione incendi
  - 19.4. L'intervento dei Vigili del Fuoco
  - 19.5. Norme comportamentali in caso di incendio
  - 19.6. Primo intervento e azionamento del sistema d'allarme
  - 19.7. Esercitazioni di evacuazione
  - 19.8. Registri dei controlli
  - 19.9. Istruzioni e indicazioni da esporre all'ingresso della struttura
  - 19.10. Istruzioni da esporre ad ogni piano
  - 19.11. Istruzioni da esporre in ogni camera
- 20. Schema per prova di evacuazione
  - 20.1. Generalità

20.2. I documenti da compilare

21. La gestione della sicurezza

21.1. Generalità

21.2. Chiamata dei servizi di soccorso ed elenco numeri emergenza

22. La segnaletica

22.1. La segnaletica di sicurezza

22.2. Il servizio di controllo all'interno dell'albergo: Control Room e servizio di intervento

22.3. L'informativa dell'evento

22.4. Criteri per la redazione dei report

22.5. Citofoni

22.6. Allarmi impianti

22.7. Allarme ascensori

22.8. Allarme bagni

22.9. Monitoraggio accessi porte

22.10. Porte allarmate

22.11. Videosorveglianza

22.12. Allarme con diffusione sonora

22.13. Badge controllo accessi e registrazione

22.14. Visitatori

22.15. Chiavi

22.16. Ufficio cassa

22.17. La bacheca aziendale

22.18. Lost & found

22.19. Accessi a reparto o ad albergo chiuso

22.20. Giri di controllo e verifica

22.21. Prodotti chimici tossici, nocivi, irritanti, corrosivi, infiammabili

22.22. Verifica allarmi sul luogo di origine

22.23. Interventi per gestione emergenze

22.24. Prevenzione incendi

22.25. Ritrovamento siringhe usate (rischio biologico)

22.26. Procedura in caso di evento infortunistico a rischio biologico da contatto con materiale potenzialmente infetto

23. Gestione delle emergenze

23.1. Fattori di criticità che possono determinare un'emergenza nell'albergo

23.2. Il panico

23.3. Terremoto

23.4. Allagamento

- 23.5. Forti temporali e trombe d'aria
- 23.6. Attentato terroristico dinamitardo
- 23.7. Fuga di gas
- 23.8. Sversamento di liquidi pericolosi
- 23.9. Guasto elettrico
- 23.10. Scoppio accidentale
- 23.11. Emergenze sanitarie per infortuni
- 23.12. Ustioni leggere
- 23.13. Ustioni più gravi
- 23.14. Ferite alla testa
- 23.15. Emorragie
- 23.16. Lesioni da schiacciamento
- 23.17. Trasporto di persona disabile nei casi in cui si deve attuare una procedura di evacuazione
- 23.18. Telefonata minatoria
- 23.19. Intrusione di rapinatori
- 23.20. Persona mentalmente disturbata
- 23.21. Minaccia armata – presenza di un folle
- 23.22. Lettere o pacchi sospetti



23.23. Emergenza sanitaria

24. Soccorso a persone con disabilità o criticità

24.1. Individuazione delle persone con esigenze speciali

24.2. Squadra di intervento e di emergenza

24.3. Lavoratori e ospiti disabili o con criticità

24.4. Tipologie di disabilità e procedure

24.5. Formazione, informazione e addestramento del personale

24.6. Comportamenti da tenere in caso di evacuazione

24.7. Procedura per il soccorso e l'evacuazione delle persone disabili

24.8. Misure da attuarsi al momento del verificarsi dell'emergenza

24.9. Procedure di utilizzo della sedia di evacuazione

24.10. Tecniche di trasporto

25. Il piano di emergenza

26. Azioni che devono essere messe in atto in caso di emergenza

26.1. Istruzioni di emergenza

26.2. Istruzioni esposte all'ingresso

26.3. Istruzioni esposte in ciascun piano

26.4. Istruzioni esposte in ciascun ambiente

26.5. Misure preventive

26.6. Sistemi e dispositivi di sicurezza

26.7. Nomina della squadra di emergenza

26.8. Tutor

26.9. Fasi dell'intervento

26.10. Diffusione dell'allarme

26.11. Riepilogo allarmi

27. Procedure per l'esodo dei soggetti presenti nel luogo dell'emergenza in caso d'incendio

27.1. L'appello nominale

27.2. Movimentazione automezzi nell'autorimessa o nel parcheggio dell'albergo

27.3. Personale di ditte esterne (appalti per servizi, manutenzione, ecc.)

27.4. Evacuazione

27.5. Intervento dei soccorritori esterni

27.6. Le informazioni da dare ai soccorritori al momento del loro arrivo

27.7. Compiti della squadra di emergenza

27.8. Schema riepilogativo

28. L'informazione e formazione dei lavoratori

28.1. Principi aziendali della informazione e formazione

- 28.2. Caratteristiche dei formatori
- 28.3. La formazione e informazione ai lavoratori (art. 18 d.lgs. 81/2008)
- 28.4. L'informazione (art. 36 d.lgs. 81/2008)
- 28.5. La formazione (art. 37 d.lgs. 81/2008)
- 28.6. Comportamento "abnorme" o "esorbitante" di un dipendente
- 28.7. Il rappresentante dei lavoratori
- 28.8. La formazione e informazione del rappresentante dei lavoratori
- 28.9. Formazione e informazione ai vari livelli aziendali
- 29. La presenza di lavoratori extraeuropei nel settore alberghiero
- 29.1. Il multilinguismo sui posti di lavoro
- 29.2. Verifica della comprensione della lingua
- 30. Lavoro a turni e notturno
- 30.1. Definizione
- 30.2. Gli aspetti del lavoro notturno e a turno
- 30.3. Criteri orientativi per l'organizzazione dei turni nel lavoro notturno
- 31. I progettisti, i fabbricanti, i fornitori, gli installatori
- 31.1. Obblighi dei progettisti (art. 22 d.lgs. 81/2008)
- 31.2. Obblighi dei fabbricanti e fornitori (art. 23 d.lgs. 81/2008)

31.3. Obblighi degli installatori (art. 24 d.lgs. 81/2008)

31.4. Obblighi connessi ai contratti d'appalto, d'opera o di somministrazione

31.5. Sintesi operativa aziendale per la qualificazione delle imprese e dei lavoratori autonomi

32. I requisiti dei luoghi di lavoro

33. Movimentazione manuale dei carichi

33.1. Formazione e informazione

33.2. Movimenti ripetitivi arto superiore

33.3. Norme tecniche

34. Videoterminali

34.1. Formazione e informazione

35. Agenti fisici (art. 180 d.lgs. 81/2008)

35.1. Inquadramento generale

35.2. Valutazione dei rischi

35.3. Formazione e informazione

35.4. Rumore (art. 187 d.lgs. 81/2008)

35.5. Vibrazioni (art. 200 d.lgs. 81/2008)

35.6. Campi elettromagnetici (art. 207 d.lgs. 81/2008)

35.7. Radiazioni ottiche artificiali (art. 214 d.lgs. 81/2008)

35.8. Microclima

35.9. Protezione da agenti chimici (art. 221 d.lgs. 81/2008)

35.10. Protezioni da agenti cancerogeni e mutageni

36. Piano delle pulizie e dei controlli di tipo ordinario (non in periodo di pandemia)

36.1. Terminologia ed abbreviazioni

36.2. Responsabilità

36.3. Descrizione delle attività

36.4. Misura preventiva

37. Il rischio biologico

37.1. La legionella

37.2. Procedura in caso di evento infortunistico a rischio biologico da contatto con materiale potenzialmente infetto

37.3. Il rischio biologico in riferimento a situazioni complesse

37.4. Il rischio biologico in funzione della pandemia da COVID-19 e le direttive di principio dell'Occupation Safety and Health Administration

37.5. Prime generali considerazioni in merito alla riapertura dell'albergo a fronte del COVID-19

38. Atmosfere esplosive

38.1. Premessa

38.2. Definizioni e aspetti generali

38.3. Locali a rischio esplosione e classificazione delle zone con pericolo di esplosione

38.4. Indicazioni operative

38.5. Valutazione dei rischi di esplosione

38.6. Esempi di fonti di innesco

38.7. Formazione

38.8. Segnaletica

38.9. Normativa di riferimento per gli impianti elettrici nei luoghi con pericolo di esplosione

39. Il personale e l'esposizione a rischio

39.1. Piano sanitario

40. I lavoratori e la percezione del pericolo sul luogo di lavoro

40.1. I lavoratori

40.2. Le misure di prevenzione

40.3. Gli infortuni nel settore alberghiero

40.4. Indagine sugli infortuni

41. I rischi del lavoro in gravidanza

41.1. Riferimenti normativi

41.2. Procedure da seguire in presenza di lavoratrice in stato di gravidanza

41.3. Flessibilità del congedo di maternità

41.4. Analisi dei fattori di rischio per la salute della donna e del bambino

Bibliografia

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento allo 0461.232337 o 0461.980546

oppure via mail a : [servizioclienti@libriprofessionali.it](mailto:servizioclienti@libriprofessionali.it)

www.LibriProfessionali.it è un sito di Scala snc Via Solteri, 74 38121 Trento (Tn) P.Iva 01534230220

