MalpensaNews

Come gestire la sicurezza di un ambiente di lavoro?

divisionebusiness · Thursday, October 29th, 2020

La **sicurezza** degli ambienti di lavoro è un aspetto fondamentale e **garantito dalla legge**. Qualsiasi ambiente di lavoro deve necessariamente mettere in atto tutte le operazioni necessarie per tutelare la salute di dipendenti, collaboratori e clienti. Dal momento che le leggi sono molto rigorose su questo aspetto è chiaro che nulla possa essere lasciato al caso o gestito in modo improvvisato. Difatti le **sanzioni per mancati adempimenti** sono piuttosto salate senza contare il rischio per la salute e la sicurezza dei dipendenti. Quando si hanno dubbi su come procedere conviene sempre affidarsi a **professionisti specializzati** in materia di lavoro, confrontandosi con esperti e consulenti per adeguarsi al meglio alle norme. A tale proposito potresti trovare di grande utilità i **servizi offerti da Alitec.it**, azienda specializzata proprio nella messa in sicurezza dei luoghi di lavoro da un punto di vista legale e tecnico.

Cartelli e indicazioni di sicurezza

Un aspetto che riguarda la sicurezza è quello correlato alle **indicazioni e alla cartellonistica**. Non è sufficiente provvedere con mezzi autoprodotti perché si corrono diversi rischi. Quindi la cartellonistica aziendale deve essere regolamentare, ovvero conforme alle norme di riferimento. Ci riferiamo all'utilizzo di cartelli universali, le cui indicazioni devono essere **universalmente riconoscibili e comprensibili** anche da chi parla una lingua differente. Nello specifico forme, colori e grafie riportate devono rifarsi alla segnaletica universale che si suddivide in **pericolo, obbligo, divieto e soccorso**. Al di fuori di questo tipo di cartelloni di sicurezza ci sono altri mezzi ufficiali da utilizzare per la sicurezza dei dipendenti che, in ogni caso, devono essere pensati in ottica di durevolezza nel tempo, visibilità e comprensione a tutti i presenti.

Salute e qualità della vita

Per la sicurezza di un **ambiente di lavoro** conta anche la salute dei dipendenti e la presenza di benefit e diritti fondamentali a cui questi devono avere facile accesso. Di questi tempi le aziende più al passo con i tempi hanno capito bene che agire a favore dei dipendenti si ripercuote positivamente sul **profitto aziendale** ma la motivazione che deve spingere a mettere in sicurezza la salute delle persone non deve certamente essere orientata al profitto. In ogni caso è risaputo che la **qualità della vita dei dipendenti** e la loro salute è un valore aggiunto fondamentale, irrinunciabile e sempre da perseguire. Anche per la gestione della salute dei collaboratori esistono norme specifiche che riguardano la medicina del lavoro, l'assegnazione delle mansioni e le **modalità di malattia** che dovrebbero essere affidate ad un **consulente esperto**.

Igiene e buone pratiche

Infine ci sono tutte le norme che riguardano l'igiene aziendale verso collaboratori e clienti e di cui il più conosciuto è il **protocollo HACCP**. Questo sistema consente alle aziende che operano nel settore alimentare a qualsiasi livello di dotarsi di uno strumento di **auto-controllo** volto ad eliminare o prevenire le criticità e che, di questi tempi, risulta essere di fondamentale importanza. Per l'HACCP è necessario frequentare un corso e ottenere il rilascio di un certificato oltre a designare un **responsabile aziendale** e a stilare un manuale specifico delle **materie trattate**. Le norme non sono complesse ma vanno certamente conosciute a fondo per avere un ambiente di lavoro sano nel rispetto della legge e della salute di dipendenti e collaboratori.

This entry was posted on Thursday, October 29th, 2020 at 7:00 am and is filed under [Lavoro](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.