

la prevenzione degli infortuni nel settore horeca

di Silvio Cartabia e Silvia Curti*

La maggior parte degli infortuni si può prevenire con una gestione e supervisione adeguate, unite a un'efficace formazione. Si possono scongiurare la maggior parte degli infortuni e delle malattie sul lavoro individuando e riducendo al minimo i pericoli.

Il regime sanzionatorio in materia di sicurezza

Il settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA) è uno dei settori in più rapida crescita nel nostro Paese, dove si stima che gli occupati superino abbondantemente il milione di unità. Di questi, circa i tre quarti vengono assorbiti da ristoranti e bar, ovvero, nella maggioranza dei casi, da piccole imprese con meno di 10 dipendenti.

Dal punto di vista infortunistico, da alcuni anni il settore alberghiero e della ristorazione fa registrare un andamento sostanzialmente stabile, con una media di circa 33.500 denunce l'anno. Di queste, una su tre riguarda nello specifico il comparto ristorativo, dove i cuochi risultano essere gli operatori che si infortunano di più, seguiti da camerieri e baristi.

Quello dell'HORECA è un mondo dove esistono condizioni di lavoro particolari, che spesso possono avere conseguenze importanti sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori. Pensiamo per esempio a quanto sia pesante lavorare in cucina, con temperature e umidità elevate, spazi di lavoro ristretti e ritmi frenetici. Ma anche in reparti che sembrano meno critici da questo punto di vista, come per esempio il ricevimento e il front-office, si verificano talvolta condizioni di lavoro a rischio, caratterizzate dal mantenimento di posture erette e statiche per periodi prolungati, dal contatto con clienti a volte molto difficili, dai turni di lavoro che possono svolgersi anche di sera e di notte, a scapito dell'equilibrio vita-lavoro delle persone.

Ma di che infortuni parliamo normalmente all'interno del settore HORECA? Nella maggior parte dei casi si tratta di ferite da punta o da taglio, seguite da scivolamenti e infine da bruciature e scottature. Indipendentemente dal genere di incidente, è indubbio che la migliore strategia di azione sia la **prevenzione**; per altro i datori di lavoro hanno l'obbligo morale, oltre che legale, di garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre. E se proprio non fosse sufficiente questa riflessione, allora pensiamo ai vantaggi economici degli obblighi in termini di sicurezza: la perdita di un valido dipendente, infatti, rappresenta per l'impresa un danno monetario legato alla manca-

Nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione	arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da € 2.500 a € 6.400
Formazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione (D.lgs. 195)	(se RSPP è il datore di lavoro) arresto da 3 a 6 mesi o ammenda da € 2.500 a € 6.400
Se previsto, è stato nominato il Medico Competente	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.500 a € 6.000
Nomina del rappresentante dei lavoratori	ammenda da € 500 per la mancata comunicazione all'INAIL
Formazione del rappresentante dei lavoratori	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Nomina e formazione del personale addetto alla prevenzione incendi	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Nomina e formazione delle persone addette al primo soccorso	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Prova di evacuazione di tutto il personale annuale	arresto da 3 a 6 mesi, ammenda da € 2.000 a € 5.000
Tutti i lavoratori sono stati formati sui rischi generali e specifici secondo quanto previsto dall'accordo stato regioni (rischio basso 8 ore)	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
È presente il documento di valutazione dei rischi	ammenda da € 2.000 a € 4.000
Valutazione del rischio incendio (D.M. 10.3.98)	ammenda da € 2.000 a € 4.000
Piano di emergenza (D.M. 10.3.98)	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Dispone di Certificato Prevenzione Incendi	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.200 a € 5.200
Se previsto, è stata effettuata la riunione annuale periodica (più di 15 dipendenti)	sanzione amministrativa pecuniaria da € 500 a € 1.800
È stato redatto il DUVRI (Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti)	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.500 a € 6.000
È stata effettuata la riunione di coordinamento	arresto da 2 a 4 mesi o ammenda da € 1.500 a € 6.000



Qualche suggerimento pratico per la prevenzione dei principali infortuni che si manifestano nel comparto HORECA

Scivolamento e caduta	<p>corretta pulizia dell'ambiente di lavoro rimozione di eventuali ostacoli non previsti utilizzo di calzature adeguate illuminazione idonea utilizzo di corrimano per le scale, di tappeti antiscivolo e di segnali di sicurezza per avvisare di eventuali pericoli</p>
Utensili taglienti e coltelli	<p>corretta affilatura dei coltelli lavaggio dei coltelli separato rispetto alle altre stoviglie utilizzo di coltelli idonei rispetto all'operazione che si deve svolgere utilizzo di adeguati taglieri antiscivolo corretta conservazione dei coltelli in appositi portacoltelli riposti su uno scaffale oppure su un supporto magnetico a parete formazione dei dipendenti sull'uso sicuro degli strumenti di lavoro corretta manutenzione delle macchine da taglio</p>
Ustioni e bruciature	<p>supporto di apposito vassoio o carrello nel caso in cui si debbano servire alimenti liquidi o piatti bollenti messa in sicurezza delle vie di passaggio del personale (per esempio dotando le porte della cucina di finestre) formazione dei dipendenti sulle opportune tecniche di manipolazione di oggetti caldi (per esempio sollevare i coperchi delle pentole mantenendo il corpo a una certa distanza)</p>
Movimentazione manuale di carichi e disturbi muscoscheletrici	<p>individuazione di eventuali rischi al fine di stabilire se è possibile evitare sollevamenti e trasporto di carichi utilizzo, laddove possibile, di mezzi meccanici come carrelli a due o a quattro ruote formazione del personale sulle corrette modalità per la movimentazione dei carichi</p>
Rumore	<p>rimozione di eventuali fonti di rumore pericolose utilizzo di adeguate protezioni acustiche</p>
Sostanze pericolose	<p>netta distinzione dei contenitori di detersivi e detergenti rispetto a quelli per alimenti utilizzo di dispositivi di protezione mentre si usano detersivi e detergenti pericolosi (mascherine, occhiali di sicurezza, maschere protettive per evitare inalazioni, guanti di protezione, grembiuli di gomma, stivali di sicurezza) chiare istruzioni d'uso per gli utilizzatori, in particolare sulle necessarie misure di prevenzione e le norme sul corretto comportamento d'uso</p>
Gas compresso per la miscela di bevande	<p>informazione a tutto il personale sui rischi specifici associati ai gas usati per mescolare le bevande adeguata ventilazione dei locali dove potrebbero verificarsi importanti fughe di gas e installazione di un sistema di rilevazione di gas munito di allarme piani d'emergenza e formazione dei lavoratori sulle opportune procedure corretta programmazione delle consegne, in maniera tale da garantire che il numero e le dimensioni delle bombole di gas siano ridotti al minimo regolare ispezione e manutenzione di tutte le tubature, le condutture e i rubinetti, seguendo le istruzioni del fornitore</p>
Esposizione a temperature elevate	<p>installazione di un impianto di ventilazione generale utilizzo di piastre di cottura a induzione, che sfruttano campi magnetici per produrre "calore freddo", senza utilizzo di fiamma riduzione del tasso di umidità tramite installazione di impianti di condizionamento e deumidificatori e intervenendo sulle fonti di umidità predisposizione di distributori di acqua potabile fresca nei pressi dell'area di lavoro informazione ai dipendenti sui rischi che si possono correre lavorando a temperature elevate formazione sulle corrette prassi di lavoro</p>
Pericoli di incendio	<p>controllo regolare delle attrezzature elettriche segnalazione di vie di fuga e uscite di sicurezza, il cui accesso deve sempre essere libero da ostacoli regolare ispezione degli estintori installazione di opportuni sistemi antincendio formazione dei lavoratori in materia di sicurezza antincendio</p>
Pericoli psicosociali	<p>riduzione di eventuali orari di lavoro prolungati e irregolari ridefinizione delle mansioni sottoposte a carichi di lavoro eccessivi coinvolgimento dei lavoratori nel processo decisionale miglioramento della sicurezza dei lavoratori a contatto con la clientela e formazione per la gestione dei clienti difficili</p>

ta produttività, oltre che all'eventuale ricerca di sostituti.

Datori di lavoro e lavoratori dovrebbero avere tutto l'interesse ad una maggiore sicurezza sul lavoro. Tuttavia, i compiti relativi alla prevenzione permanente degli infortuni non si basano sulla libertà individuale, ma sono stati dettagliati dal Legislatore nel D.Lgs. 81/08 – Testo Unico. Il regime sanzionatorio applicato in caso di eventuali omissioni è particolarmente importante, soprattutto tenendo conto che ci troviamo di fronte ad un settore costituito prevalentemente da imprese di piccole-medie dimensioni spesso a carattere familiare.

Da un recente rapporto dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro, emerge che i fattori chiave per il successo delle iniziative di prevenzione includono una buona valutazione dei rischi, il coinvolgimento di tutti i lavoratori, l'impegno del management e la capacità di adattare le attività di formazione alle caratteristiche delle diverse categorie di persone coinvolte: donne, giovani e stranieri. Il rapporto, in particolare, sottolinea che quella della prevenzione è la sfida principale che attende in linea di massima tutti i settori produttivi, ma che nel caso dell'HORECA riveste se possibile ancora più importanza, considerando che il comparto negli ultimi anni si è rivelato uno dei più dinamici per la creazione di nuovi posti di lavoro.

*[Fshconsulting, Milano]