

LE MALATTIE PROFESSIONALI NELL'HO.RE.CA.

il nuovo report INAIL 2025



Il settore HO.RE.CA. torna sotto i riflettori dell'INAIL. Nel dicembre 2025 l'Istituto ha pubblicato una nuova scheda informativa del sistema MalProf, snella e di facile lettura, dedicata alle malattie professionali nei servizi alberghieri e della ristorazione, con l'obiettivo di fare chiarezza sui rischi per la salute di chi lavora in hotel, ristoranti, bar e strutture ricettive.

dalla Redazione

Sul lavoro, lo sappiamo bene, la sicurezza è un valore non negoziabile, a cui tutti i datori dovrebbero riservare un'attenzione particolare. A volte però non è sempre così, e vuoi per superficialità, vuoi per imprudenza o disattenzione, gli infortuni si verificano eccome, spesso con conseguenze drammatiche.

Un ambito di rilevanza strategica per l'economia e l'occupazione

Il comparto HO.RE.CA. è strategico per l'economia italiana – oltre 328.000 imprese e circa un milione e mezzo di addetti, (rapporto FIPE 2025) per il 90% impiegati in realtà con meno di dieci dipendenti. Il settore risente molto più di altri delle fluttuazioni economiche legate alla stagionalità turistica e agli eventi di rilevanza globale e, proprio per questo motivo negli ultimi anni ha registrato sia forti crescite sia periodi di forte crisi (*si pensi a situazioni straordinarie come la pandemia da Sars-CoV-2*).

Carichi, turni e stress

Il settore alberghiero e della ristorazione comprende un'ampia gamma di mansioni e lavori che presentano rischi diversi per i lavoratori che dipendono anche dai diversi luoghi di lavoro in cui gli addetti sono occupati (cucina, alberghi, sale ristoranti, ecc.). Una caratteristica comune è data dal carico di lavoro che è spesso ingente soprattutto nelle ore di punta e richiede grande concentrazione, visto anche il contatto con il pubblico. Fattori di stress possono essere legati alla monotonia e ripetitività del lavoro spesso accompagnati da carenze formative sostanziali. La flessibilità richiesta dalle professioni svolte può influenzare l'equilibrio vita-lavoro: molto spesso l'orario lavorativo è lungo, irregolare e può svolgersi su turni serali, notturni e nei fine settimana.

Le malattie professionali

L'analisi delle segnalazioni raccolte dal sistema di sorveglianza MalProf dimostra come alcune condizioni di lavoro tipiche del comparto possano favorire l'insorgenza di

vere e proprie malattie professionali, spesso sottovalutate o riconosciute tardivamente. Secondo il fact sheet INAIL, i rischi nel settore sono numerosi e spesso combinati, coinvolgendo aspetti ergonomici, ambientali e psicosociali.

Rischi per la salute:

- rischi da agenti fisici: rumore e vibrazioni da apparecchiature e utensili;
- rischi da agenti biologici, infettivi, allergici e tossici, ad esempio per la presenza di agenti aerodispersi e non capaci di indurre allergie e sensibilizzazioni (ad esempio farine, detersivi, ecc.) e per la contaminazione da alimenti dovuta a inadeguata igiene o gestione e conservazione degli alimenti o per contatto con superfici non igienizzate o utensili non puliti;
- rischio da agenti chimici/cancerogeni per uso improprio di detersivi o prodotti per la pulizia o per la presenza di particolato (anche ultrafine) contenente prodotti di combustione, come prodotti organici volatili e composti carbonilici;
- movimentazione manuale per sollevamento e trasporto di carichi pesanti e posture incongrue, movimenti ripetuti, spesso associati ad altre condizioni di lavoro sfavorevoli, spesso legate alla progettazione inadeguata del luogo di lavoro.

Rischi trasversali:

- carichi di lavoro eccessivi;
- ritmi serrati, turni lunghi, ecc.;
- mancanza di controllo sul lavoro: monotonia, scarsa iniziativa, ecc.;
- violenza fisica o verbale da clienti o colleghi;
- ergonomia degli spazi ristretti e attrezzature inadeguate.

Rischi ambientali:

- rumore proveniente dall'ambiente circostante (per particolari posizionamenti delle strutture ricettive, ad esempio in prossimità di aeroporti, stazioni ferroviarie, svincoli autostradali, ecc.);
- microclima: ambienti di lavoro caldi o freddi, talora anche combinati con correnti d'aria e porte aperte;
- esposizione alle radiazioni solari ed alle alte



temperature, anche provenienti dai piani di cottura e dai forni,

- esposizione a basse temperature nel caso di attività all'interno o in prossimità delle celle frigorifere;
- esposizione a radon (per esempio in ambienti situati al di sotto del livello stradale o per la presenza nei materiali di costruzione come il tufo).

Disturbi muscoloscheletrici in primo piano

Movimenti ripetitivi, posture statiche prolungate e la movimentazione manuale di carichi – come casse di bevande o attrezzature da cucina – espongono baristi, cuochi, camerieri e addetti alla preparazione dei cibi a patologie come tendiniti, sinoviti e artrosi. Non a caso, le malattie di origine ergonomica rappresentano la quota più consistente delle segnalazioni MalProf per il comparto. L'indicatore PRR (Prevalence Ratio per rischio) evidenzia associazioni significative tra specifiche mansioni e l'insorgenza di questi disturbi.

Il ruolo del sistema MalProf

La scheda 2025 si inserisce nel più ampio sistema di sorveglianza MalProf, sviluppato dall'INAIL insieme a ASL e medici competenti. Si tratta di uno strumento fondamentale perché raccoglie anche segnalazioni di patologie non incluse nelle tabelle ufficiali, ampliando la conoscenza epidemiologica e supportando interventi di prevenzione più mirati. Nel caso dell'HO.RE.CA., i dati confermano una forte correlazione tra mansioni operative e patologie di natura ergonomica, rafforzando l'esigenza di intervenire su organizzazione del lavoro, attrezzature e formazione.

Percezione del rischio ancora troppo bassa

Uno degli aspetti più critici evidenziati dall'INAIL riguarda la scarsa consapevolezza dei rischi, sia tra i lavoratori sia tra molti datori di lavoro. Le conseguenze a lungo termine di posture scorrette, carichi eccessivi o stress cronico vengono spesso sottovalutate, anche a causa della precarietà occupazionale e della diffuso-

ne di contratti stagionali o a termine. Da qui l'invito a rafforzare formazione, informazione e sorveglianza sanitaria, strumenti essenziali per costruire una cultura della prevenzione in un settore frammentato e caratterizzato da microimprese.

Prevenzione: una leva strategica per il comparto

Il documento INAIL non si limita alla fotografia dei rischi, ma offre indicazioni operative per imprese, professionisti della sicurezza e medici competenti. Tra le priorità: investire in attrezzature ergonomiche, rivedere l'organizzazione dei carichi di lavoro, migliorare la ventilazione degli ambienti e promuovere modelli di lavoro più sostenibili. Rafforzare la prevenzione e la sorveglianza non è solo un obbligo normativo, ma una scelta strategica per proteggere la salute di chi lavora in uno dei pilastri dell'economia italiana. Misure che, oltre a tutelare la salute dei lavoratori, possono tradursi in una maggiore continuità operativa e in una riduzione dei costi indiretti legati ad assenze e infortuni.