PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 5 - numero 846 di venerdì 19 settembre 2003

Alimentazione e sicurezza sul lavoro

A partire dal 1 ottobre ad Ascoli Piceno partirà il "Progetto integrato nutrizione e lavoro".

Corrette abitudini alimentari, cibi sani e igienicamente controllati sono fattori che contribuiscono alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.
Da errate abitudini alimentari possono derivare gravi rischi nel corso dell'attività lavorativa.

Del tema alimentazione e sicurezza sul lavoro si occuperà il "Progetto integrato nutrizione e lavoro", realizzato dall' ASL n.13 di Ascoli Piceno.

L'iniziativa, che partirà il 1° ottobre 2003, è stata presentata nei giorni scorsi alle Confederazioni Sindacali CGIL, CISL, UIL di Ascoli Piceno.
Il "Progetto integrato nutrizione e lavoro" è previsto dagli obiettivi del P.S.N. 2002/2004 (Progetto 9) e dal P.S.R. 2003/2004 (Alleanza per la salute ? macrobiettivo 1).

Il Progetto, all'interno delle problematiche sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, vuole sviluppare un'analisi sul comportamento alimentare dei lavoratori del settore industriale e dei servizi del territorio della ASL n.13.
Intende inoltre monitorare le informazioni e le modalità del consumo dei pasti fruiti nei luoghi di lavoro; le condizioni igienico sanitarie delle strutture e dei lavoratori delle imprese di ristorazione.

Obiettivi specifici riguardano:
- l'analisi della qualità igienico sanitaria dei pasti prodotti e somministrati in 15 aziende ubicate nel territorio della ASL n.13;
- i rischi lavorativi degli addetti alle mense operanti nelle suddette aziende;
- l'analisi della qualità dei menu, il valore nutrizionale e il gradimento dei pasti somministrati nelle suddette mense;
- lo studio delle abitudini alimentari dei lavoratori fruitori dei pasti consumati nelle mense.

L'iniziativa prevede inoltre l'attuazione di un progetto di comunicazione sui rischi derivanti dalle errate abitudini alimentari ed i conseguenti effetti sia sulla salute dei lavoratori, sia sui potenziali rischi lavorativi.

Il progetto terminerà entro l'anno 2004; sono previste indagini su 15 aziende, con il coinvolgimento mediamente di tre aziende al mese.

Lo studio include inoltre un'analisi specifica sulle abitudini alimentari dei lavoratori del settore edile e dei trasporti, con metodologie d'indagine specifiche viste le particolarità dei due settori.

L'indagine avverrà attraverso l'utilizzo di questionari specifici, colloqui, informazioni, check list e sopralluoghi.

Il Dipartimento di Prevenzione, a conclusione del "Progetto integrato nutrizione lavoro", procederà ad elaborare i dati, alla relativa valutazione e a renderne pubblici i risultatati.

Oltre al coinvolgimento delle imprese di ristorazione, dei lavoratori dipendenti delle stesse, delle imprese dei lavoratori interessate all'indagine, degli stessi fruitori dei pasti, saranno interessate anche le parti sociali e saranno coinvolti i rappresentanti dei lavoratori delle suddette imprese (RSU e/o RLS e/o commissioni mensa).