

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 10 - numero 1877 di martedì 12 febbraio 2008**

# **La prevenzione degli infortuni nel settore alberghiero e della ristorazione**

*L'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro rende disponibili molti materiali sulla prevenzione degli infortuni. Riportiamo i dati, gli esempi e le buone pratiche per affrontare i rischi nel settore alberghiero e della ristorazione. Parte I.*

Publicità

Dal 1996 l'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro raccoglie e offre materiale formativo e informativo molto utile per tutti coloro che vogliono da un lato conoscere i rischi della propria attività lavorativa, dall'altro imparare a gestirli.

Non potevano mancare, perciò, l'offerta di materiali sulla prevenzione del rischio in uno dei settori in più rapida crescita in Europa, quello alberghiero, della ristorazione e del catering (generalmente raccolto nell'acronimo "HO.RE.CA.").

I dati Eurostat ci fanno sapere che nel 2004 questo settore impiegava in Europa oltre 7,8 milioni di persone con un fatturato di oltre 338 miliardi di euro (Eurofound, 2005). Se i principali operatori sono ristoranti e bar, che danno lavoro a tre quarti dei lavoratori, in questo settore si devono includere anche campeggi, ostelli e mense. Siamo di fronte ad un mondo imprenditoriale formato per lo più da piccole imprese con meno di 10 dipendenti, con un'alta percentuale di presenza femminile (più della metà della forza lavoro).

Il problema di questo settore è quello di essere esposto ad una molteplicità di rischi, spesso già incontrati tra le pagine di PuntoSicuro parlando di igiene e sicurezza in cucina o dei rischi nel settore ristorativo del personale di sala.

Si tratta spesso di posti di lavoro stagionali, con orari irregolari, retribuzioni basse, turni serali e notturni e scarse prospettive di carriera; le conseguenze possono essere problematiche psicosociali, acuite anche dal contatto con i clienti, o una mancanza di esperienza che aggrava i rischi dei lavoratori, in buona parte molto giovani.

Altri rischi sono legati ai carichi di lavoro pesanti o a posture erette e statiche per periodi prolungati, alle cadute, ai tagli, alle bruciature, all'uso non sicuro di utensili e bombole, in certi casi anche a molestie e violenze da parte di clienti, colleghi e datori di lavoro.

Per rendere questi posti di lavoro in Europa più sicuri, più salutarci e più produttivi, l'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro ha raccolto sul suo sito molte informazioni dedicate alla prevenzione dei rischi e ha prodotto diversi documenti di approfondimento.

L'Agenzia ricorda, come premessa, che i datori di lavoro hanno l'obbligo morale, oltre che legale, di garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre. Un ambiente di lavoro di questo tipo, comporta anche i vantaggi economici del non dover affrontare il danno economico, magari in alta stagione, della perdita di un valido dipendente.

**Nel sito si riporta un esempio di un ristorante con fatturato annuo di 200.000 euro che a causa dell'infortunio dello chef (conseguenza di un pavimento difettoso) ha subito una perdita di ben 11.830 euro.**

Per **prevenire ogni tipo di infortuni** è necessaria una gestione e una supervisione adeguate, unite a un'efficace formazione.

Gli **scivoloni, inciampate e cadute** rappresentano la causa più comune di infortunio nel settore alberghiero e della ristorazione, soprattutto nei locali cucina, e sono spesso provocati da superfici rese scivolose dall'acqua, da residui di cibo o dall'olio. Si possono prevenire, ad esempio, con una seria valutazione del rischio, una corretta pulizia dell'ambiente di lavoro, idonee calzature e illuminazioni, corrimani e tappetini.

Tra gli incidenti citati anche quello di una ragazza di 16 anni che lavorava in un fast-food ed è scivolata sul pavimento bagnato perché la macchina del ghiaccio perdeva acqua. Per evitare la caduta, si è allungata d'istinto in avanti e un braccio le è finito nella **friggitrice piena di olio bollente** a 180°C.

Un'altra fonte di incidenti sono i **coltelli e gli utensili taglienti**, come affettatrici, tritacarne e frullatori.

Anche in questo caso la prevenzione è attuabile con diverse pratiche. Ad esempio mantenendo i coltelli in buone condizioni di funzionamento, lavandoli a parte e conservandoli in luoghi idonei; anche l'uso di un tagliere adeguato, antiscivolo, può aiutare. Le macchine da taglio, per l'uso delle quali serve un'adeguata formazione del personale, devono essere dotate di protezioni, con tasti di spegnimento facilmente raggiungibili.

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

Nelle cucine si assiste spesso ad incidenti che hanno come conseguenza **ustioni e bruciature**.

In modo particolare a questa tipologia di rischi devono fare attenzione gli addetti alle friggitrici. È necessario che questi addetti indossino adeguati dispositivi di protezione ed evitino di maneggiare la friggitrice se l'olio o il grasso bollenti non si sono raffreddati.

Per difendersi dalle ustioni può essere utile usare un vassoio o un carrello per servire alimenti bollenti o per trasportare utensili caldi, magari dotando le porte della cucina di apposite finestrelle per facilitare un passaggio sicuro del personale.

Ricordate che ci sono tecniche di manipolazione di oggetti caldi che permettono, ad esempio, di sollevare i coperchi delle pentole mantenendo il corpo a una certa distanza.

"I **disturbi muscoloscheletrici** (DMS) da movimentazione manuale dei carichi o da attività ripetitive sono una patologia diffusa nel settore alberghiero e della ristorazione".

Esempi di operazioni di **movimentazione manuale** sono il sollevamento di pentole e tegami pieni, di cestelli di lavastoviglie, di pile di piatti,...

Spesso i danni sono legati all'accumulo di **stress e tensione** nel lungo periodo o alla ripetizione di attività che richiedono l'uso della forza e l'assunzione di posture scorrette. Si tratta di lavori spesso fisicamente estenuanti, con stress elevato e che impongono orari di lavoro prolungati. Nel settore ristorativo, inoltre, è presente un elevato numero di lavoratori stagionali e di giovani che non hanno esperienza e non hanno il tempo di adattarsi alla nuova situazione lavorativa.

Rientrano tra i disturbi muscoloscheletrici anche veri e propri traumi acuti, come **fratture**, che possono verificarsi a causa di un infortunio. "Questi disturbi interessano prevalentemente la schiena, il collo, le spalle e gli arti superiori, ma possono anche colpire gli arti inferiori".

Per prevenire queste patologie intanto è necessario capire dove è possibile evitare sollevamenti e trasporto di carichi e magari utilizzare, se presenti e se si è idoneamente formati al loro utilizzo, mezzi meccanici come carrelli a due o a quattro ruote. Un consiglio sempre valido, nel trasporto e sollevamento manuali, è quello di tenere il carico il più possibile vicino al corpo.

**L'inquinamento acustico** è spesso molto frequente nel settore alberghiero e della ristorazione (cucine, lavanderie, sistemi di

ventilazione, brusio di colleghi e ospiti,...), tanto che i lavoratori possono essere costretti ad alzare la voce per farsi sentire.

Per evitare conseguenze di un'esposizione continua al rumore per lunghi periodi si può cercare di rimuovere le fonti di rumore inutili o indossare adeguate protezioni acustiche.

Mega Italia Media ha prodotto un corso on-line per la formazione dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza specifico per il settore del turismo.

L'articolo continua nei prossimi numeri di PuntoSicuro.

È possibile visionare direttamente i documenti dell'Agencia collegandosi allo spazio dedicato al settore alberghiero, della ristorazione e del catering.

Per approfondire questi temi si possono scaricare anche alcune recenti pubblicazioni:

- Safety and health risks in HORECA (pdf, 67 Kb)
- Musculoskeletal disorders (MSDs) in HORECA (pdf, 104 Kb)
- Good practice: accident prevention in HORECA (pdf, 81 Kb).



Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)