PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 28 - numero 5999 di Lunedì 19 gennaio 2026

Le malattie professionali nelle attività alberghiere e della ristorazione

Una scheda Inail si sofferma sulle malattie professionali nel settore delle attività dei servizi alberghieri e della ristorazione. I rischi per la salute, i rischi trasversali e ambientali. Le malattie professionali più frequenti.

Roma, 19 Gen ? Il cosiddetto **settore Ho.Re.Ca.** (Hotellerie-Restaurant-Café), che riguarda le aziende alberghiere, la ristorazione, il catering e i bar, è un settore che in Italia comprende più di 300 mila aziende e un milione di addetti-anno (banca dati statistica Inail - dati 2023).

Si tratta di un settore molto complesso in termini di mansioni, luoghi di lavoro, organizzazione. E anche i **rischi per i lavoratori** "sono molteplici e diversificati e dipendono anche dai diversi luoghi di lavoro in cui gli addetti sono occupati (cucina, alberghi, sale ristoranti, ecc.)".

Tuttavia, 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". Senza dimenticare i fattori di stress che "possono essere legati alla monotonia e ripetitività del lavoro spesso accompagnati da carenze formative sostanziali".

A soffermarsi su questo importante settore commerciale e a parlare, in questi termini, dei possibili rischi degli operatori impiegati, è una nuova **scheda informativa** connessa al Sistema di sorveglianza delle malattie professionali (Malprof).



La **scheda 12**, dal titolo "**Le malattie professionali nel settore delle attività dei servizi alberghieri e della ristorazione (HO.RE.CA.)**" e a cura di D. De Santis, A. Leva, V. Manni, A. Pizzuti, R. Vallerotonda e D. Talini, fornisce una panoramica dei dati disponibili sulle malattie professionali nel settore. Il codice della classificazione Ateco 2007 su cui si basa l'analisi, è la sezione I - Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione, con le sottostanti due divisioni "55 - Alloggio" e "56 - Ristorazione". Non si fa riferimento, in questo caso, a "grossisti e distributori di food & beverage destinati ai servizi di ristorazione ed altri fornitori della catena produttiva". E "rimangono escluse alcune attività, come la prenotazione di alloggi o di servizi di ristorazione attraverso portali web, che invece l'Ateco 2025 includerà all'interno delle stesse due divisioni".

L'articolo di presentazione della scheda si sofferma sui seguenti argomenti:

- Scheda MalProf n. 12: HACCP e rischi per la salute
- Scheda MalProf n. 12: rischi trasversali, ambientali e amianto
- Scheda MalProf n. 12: malattie professionali

Pubblicità

Scheda MalProf n. 12: HACCP e rischi per la salute

La scheda si sofferma innanzitutto sui rischi e ricorda anche che, in questo settore, le norme di sicurezza sul lavoro si devono integrare con quelle della sicurezza alimentare "***Hazard analysis critical control point***" (HACCP) potenziando il "livello di complessità nella gestione dei rischi".

Si segnala poi che se c'è una "particolare attenzione ai rischi all'interno di alcuni ambienti di lavoro quali le cucine", risulta esserci una "minore consapevolezza sui rischi del personale di sala e delle attività di supporto ad essa (lavori di pulizia, fornitura di merci, ecc.)".

La scheda riporta informazioni sui rischi lavorativi più significativi per l'insorgenza di malattie professionali.

Ad esempio, con riferimento ai **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 detergenti 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".

Scheda MalProf n. 12: rischi trasversali, ambientali e amianto

Veniamo ai cosiddetti **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".

La scheda riporta anche i possibili **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, o 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)".

Si indica poi che un discorso a parte riguarda la **presenza di amianto** "che si può trovare sia nei fabbricati che ospitano le strutture ricettive che nei forni più vetusti con scarso ricambio di aria negli ambienti, associato talora a insufficienti impianti di aspirazione localizzata".

Inoltre, si segnala nel settore una "generale e diffusa **carenza di formazione e addestramento**, spesso dovuta ad alcune caratteristiche di questo settore, fra cui l'irregolarità amministrativa che favorisce il lavoro nero o precario e la nazionalità straniera (in particolare extracomunitaria), con le conseguenti barriere linguistiche e culturali".

Scheda MalProf n. 12: malattie professionali

L'associazione tra il settore e le diverse malattie professionali è stata poi stimata attraverso il **Proportional reporting ratio** (PRR): il PRR è calcolato come "rapporto tra la quota della malattia sul totale delle patologie nella professione all'interno del settore Ho.Re.Ca. e l'analoga quota in tutte le altre professioni. Un valore di PRR superiore a 1 indica associazione tra la malattia e la professione del settore Ho.Re.Ca".

Riprendiamo, a questo proposito, la tabella 4 con le patologie maggiormente associate alle professioni del settore Ho.Re.Ca. in base al PRR:

Tabella 4 Patologie maggiormente associate alle professioni del settore Ho.Re.Ca. in base al PRR (2019 - 2023)				
Professione	Malattia	PRR	estremo inferiore IC 95 %	estremo superiore IC 95%
Baristi e professioni assimilate	Artrosi della prima articolazione carpometacarpica	6,87	4,05	11,65
Personale non qualificato addetto ai servizi di custodia di edifici, impianti ed attrezzature	Spondilosi	6,14	3,21	11,73
Cuochi in ristoranti e alberghi	Asma	6,10	2,71	13,74
	Artrosi della prima articolazione carpometacarpica	3,65	2,41	5,53
	Sinovite e tenosinovite	3,01	2,36	3,85
Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi	Sinovite e tenosinovite	5,26	3,81	7,27
Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari (panettieri, pasticcieri, macellai, casari, ecc.)	Artrosi della prima articolazione carpometacarpica	4,57	1,94	10,79
	Sinovite e tenosinovite	3,39	1,98	5,78
Addetti alle pulizie nei servizi di alloggio e ristorazione	Reazione a grave stress e disturbi dell'adattamento	3,46	1,65	7,25
Addetti alla consegna merci, allo spostamento merci e all'imballaggio	Spondilosi	3,22	1,87	5,53

(MalProf)

In conclusione, la scheda segnala che la letteratura scientifica ha dimostrato l'esistenza di "un nesso tra questo settore e alcune malattie professionali come, per esempio, lo **stress** e le **malattie cardiovascolari**, associati al carico di lavoro eccessivo e cronico, all'impossibilità di controllo sulla propria attività lavorativa e all'orario di lavoro spesso esteso ed irregolare".

In Italia le malattie professionali segnalate in questo settore, "benché numericamente non rilevanti rispetto ad altri settori, continuano ad essere le **malattie muscoloscheletriche**, mentre scarse sono le segnalazioni di altre patologie per le quali, tuttavia, in altri studi in bibliografia è stata evidenziata una stretta associazione con questo ambito lavorativo. Vengono, ad esempio, segnalate in letteratura alcune associazioni fra il lavoro in ristoranti e l'insorgenza di **tumori** (in particolare tumori del polmone e melanoma uveale)".

D'altra parte ? continua la scheda - i lavoratori di questo settore "non sempre vengono regolarmente sottoposti a sorveglianza sanitaria (benché i rischi che si rilevano in questi ambienti ne possano prevedere l'obbligo), hanno spesso contratti 'atipici' o a tempo determinato (talora di pochi mesi, se non di pochi giorni), a volte sono inquadrabili come lavoratori irregolari, magari 'a chiamata', frequentemente sono lavoratori stranieri, appartenenti a fasce di popolazione estremamente deboli".

Si sottolinea, in conclusione, che è auspicabile che "sia posta **più attenzione a questo settore**, sia con indagini mirate alla valutazione dei rischi e dei danni a cui sono esposti i lavoratori, sia con interventi di controllo, mirato al rispetto della normativa, in particolare per quanto riguarda la formazione e la sorveglianza sanitaria, nonché la regolarità amministrativa degli orari e dei contratti di lavoro".

Rimandiamo, infine, alla lettura integrale della scheda che riporta molti altri dettagli, dati e tabelle esplicative relative alle malattie professionali nel settore Ho.Re.Ca.

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Inail, Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale, " Le malattie professionali nel settore delle attività dei servizi alberghieri e della ristorazione (HO.RE.CA.) ? Scheda 12", a cura di D. De Santis, A. Leva, V. Manni, A. Pizzuti e R. Vallerotonda (Inail, Dimeila) e D. Talini (Cerimp, Ausl Toscana Centro ? Regione Toscana), Sistema di sorveglianza delle malattie professionali MalProf, edizione 2025 (formato PDF, 573 kB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " Malattie professionali nel settore delle attività dei servizi alberghieri e della ristorazione".

Licenza Creative Commons