PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 14 - numero 2905 di lunedì 23 luglio 2012

# Proteggere i lavoratori di alberghi, catering e ristorazione

***I principali fattori di rischio e le buone pratiche per la tutela della salute dei lavoratori del settore HORECA: il rapporto dell'Eu-Osha.***

Bilbao 23 Lug - Carichi di lavoro pesanti, posture erette e statiche per periodi prolungati, frequenti turni di lavoro nelle ore serali e notturne e nei fine settimana a scapito dell'equilibrio vita-lavoro, elevati livelli di stress, impieghi monotoni, molestie e persino violenze da parte di clienti, colleghi e datori di lavoro, discriminazione verso donne e stranieri. Questi alcuni degli elementi che possono avere conseguenze negative sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro degli operatori del settore alberghiero, della ristorazione e del catering, al centro di un rapporto appena pubblicato dall'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro (Eu-Osha), con l'obiettivo di individuare i principali fattori di rischio e fornire una panoramica delle buone pratiche per la gestione della sicurezza e della salute e per la prevenzione dei rischi per infortuni sul lavoro e malattie professionali.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CSA109] ?#>

**Il 90% delle imprese sotto i dieci dipendenti.** Con quasi otto milioni di persone impiegate, il settore alberghiero, della ristorazione e del catering (Horeca) è uno di quelli che creano il più alto numero di posti di lavoro in Europa. I principali operatori sono ristoranti e bar, che danno lavoro a tre quarti dei lavoratori del settore. Tra gli altri si contano i campeggi, gli ostelli e le mense. Nel 90% dei casi si tratta di piccole imprese con meno di 10 dipendenti o a conduzione familiare. Una caratteristica, quest'ultima, che secondo il rapporto spiega la diffusa difficoltà dei datori di lavoro di trovare il tempo e le risorse necessarie per comprendere e adeguarsi alle disposizioni legislative che riguardano il settore.

**Salari bassi, orari irregolari e scarse prospettive di carriera.** I posti di lavoro tendono a essere stagionali, con orari irregolari, retribuzioni basse e scarse prospettive di carriera. La quota di lavoratori stagionali risulta essere particolarmente alta in Italia, dove supera il 50 per cento della forza lavoro del settore, rispetto al 26% dell'Austria o al 47% della Spagna. Una percentuale elevata di addetti è costituita da giovani, mentre le donne sono poco più della metà. Dal punto di vista degli infortuni, le cause principali sono rappresentate da scivolamenti, cadute, tagli e ustioni, mentre tra le malattie professionali prevalgono i problemi muscolo-scheletrici.

**La sfida della prevenzione.** Dal rapporto dell'Agenzia europea emerge anche che i fattori chiave per il successo delle iniziative di prevenzione includono una buona valutazione dei rischi, il coinvolgimento dei lavoratori, l'impegno del management, la realizzazione di partnership per iniziative su larga scala da implementare a livello regionale, nazionale o di settore, e la capacità di adattare le attività di formazione alle caratteristiche dei diversi gruppi di persone coinvolti, come le donne, i giovani, gli stranieri e gli imprenditori. Il rapporto, in particolare, sottolinea che quella della prevenzione è la sfida principale che attende il settore alberghiero, della ristorazione e del catering, che deve ancora individuare le strategie più efficaci per la protezione dei suoi lavoratori. Una sfida ancora più importante perché il settore negli ultimi anni si è rivelato uno dei più dinamici per la creazione di posti di lavoro a livello continentale.

Fonte: Inail.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.