

# Rischi e malattie professionali nel settore alberghiero e di ristorazione

*Inail pubblica una disamina dettagliata dei rischi e delle malattie professionali nel settore Ho.Re.Ca., da cui emerge una forte incidenza di disturbi muscoloscheletrici, stress e patologie correlate all'organizzazione del lavoro.*

ROMA ? L'ambito dell'alberghiero e della ristorazione impiega in Italia oltre un milione di addetti ed è caratterizzato da aziende di piccole dimensioni, stagionalità e carichi di lavoro elevati. Una recente analisi basata sul sistema MalProf, pubblicata a cura della Sezione Sistemi di Sorveglianza e gestione integrata del rischio del Dipartimento di medicina, epidemiologia, igiene del lavoro e ambientale (Dimeila) dell'Inail, fornisce un'elaborazione ponderata dei dati acquisiti dal sistema ed evidenzia una netta prevalenza di malattie muscoloscheletriche e una sottovalutazione diffusa dei rischi.

## Un comparto imponente ma delicato.

Il settore Ho.Re.Ca. (Hotellerie-Restaurant-Café) ? che comprende alberghi, ristoranti, bar e catering ? rappresenta uno dei pilastri dell'economia dei servizi in Italia, con oltre 300.000 aziende e circa un milione di lavoratori. Il 90% delle strutture ha meno di dieci dipendenti e molte sono a conduzione familiare. Questa frammentazione, unita alla forte dipendenza dalla stagionalità turistica come pure da eventi globali talvolta imprevedibili e impattanti come ad esempio una pandemia, rende il comparto particolarmente esposto a fluttuazioni economiche e organizzative. Le mansioni sono numerose e molto diverse tra loro, ma accomunate da ritmi intensi, contatto costante con il pubblico e orari spesso lunghi e irregolari. Le norme di sicurezza sul lavoro, inoltre, si integrano con quelle della sicurezza alimentare aumentando la complessità nella gestione dei rischi.

## I rischi lavorativi più diffusi.

Secondo la scheda informativa del Dimeila, i lavoratori Ho.Re.Ca. sono esposti a una pluralità di rischi: fisici, chimici, biologici, ergonomici e organizzativi. Rumore, microclima sfavorevole, uso di detersivi, movimentazione manuale dei carichi e posture incongrue sono elementi ricorrenti, soprattutto in cucina e nei servizi di supporto. A questi si aggiungono fattori trasversali come stress, turni serrati, monotonia e scarsa autonomia, spesso aggravati da carenze formative e da contratti precari o irregolari. Nonostante ciò, la percezione del rischio rimane generalmente bassa, in particolare per il personale di sala e per le attività di supporto (pulizia, forniture ecc.).

Pubblicità

## I dati MalProf.

Le informazioni del sistema MalProf mostrano che oltre il 50% delle malattie professionali nel comparto riguarda il sistema muscoloscheletrico. Seguono le patologie del rachide e quelle da sovraccarico dell'arto superiore, come la sindrome del tunnel carpale. Altre patologie ? tra cui stress, dermatiti, asma e sordità ? hanno percentuali più contenute ma coerenti con i rischi

presenti. L'analisi dell'indicatore PRR (Proportional reporting ratio) evidenzia una forte associazione tra alcune professioni e specifiche malattie: artrosi tra baristi e cuochi, asma nei cuochi, sinoviti tra camerieri e addetti ai cibi, stress tra il personale delle pulizie. Per le donne, in particolare, emerge un'elevata associazione tra lavoro di cameriera e spondilosi.

## Prevenzione e controlli: una priorità.

Nonostante il peso numerico delle malattie professionali Ho.Re.Ca. sia inferiore rispetto ad altri ambiti, la letteratura scientifica conferma l'esistenza di legami con stress cronico, patologie cardiovascolari e, in alcuni studi, anche con specifiche neoplasie. Tuttavia, le segnalazioni risultano inferiori al peso occupazionale reale del comparto. Ciò si deve al fatto che i lavoratori del settore non sempre vengono regolarmente sottoposti a sorveglianza sanitaria, hanno spesso contratti "atipici" o a tempo determinato (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. È dunque auspicabile l'impiego di una maggiore attenzione. Più formazione, controlli mirati sul rispetto della normativa, regolarità dei contratti e un rafforzamento della prevenzione possono ridurre i rischi e migliorare la tutela della salute di un settore strategico ma ancora troppo vulnerabile.

Malprof, Le malattie professionali nel settore delle attività dei servizi alberghieri e della ristorazione (HO.RE.CA.) Formato PDF ? Dimensione 572.56 kB

Fonte: INAIL



Licenza Creative Commons

---

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