PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4548 di Venerdì 27 settembre 2019

Un nuovo strumento OiRA per il settore alberghiero e della ristorazione

Come attrezzare le imprese alberghiere per la valutazione dei rischi e di elaborare un piano d'azione per gestirli? Le indicazioni di Eu-osha.

È stato varato un nuovo strumento OiRA per il settore alberghiero e della ristorazione. Lo strumento è stato sviluppato da Hotrec ed EFFAT, con il sostegno dell'EU-OSHA, ed è stato approvato a livello dell'UE.

Scivoloni e cadute, ustioni, sostanze pericolose e stress sono tra i molti rischi cui sono esposti i lavoratori Horeca. Questo nuovo strumento consente all'OiRA nazionale e alle parti sociali di attrezzare le imprese alberghiere per la valutazione dei rischi e di elaborare un piano d'azione per gestirli.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0619] ?#>

Di seguito si trovano riepilogate le pubblicazioni dell'EU-OSHA relative al settore Horeca:

E-fact 21 - Introduction to the HORECA Sector (pdf)

Questo e-fact presenta un'introduzione al settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA), uno dei settori in più rapida crescita in Europa. Impiega oltre 7,8 milioni di persone ed è dominato da piccole imprese indipendenti a conduzione familiare. La maggior parte dei lavoratori - il 54% dei quali sono donne - lavora in bar e ristoranti. I lavori tendono ad essere temporanei, con orari irregolari, salari bassi e poche prospettive di carriera. Di conseguenza, vi è un'alta percentuale di giovani che lavorano nel settore. In genere, i dipendenti sono scarsamente qualificati. Tuttavia, come dimostra un caso di studio del Regno Unito, le buone prassi in materia di occupazione e gli investimenti nel personale possono ridurre il turnover del lavoro e aumentare le prestazioni.

E-fact 22 - Safety and health risks in HORECA (pdf)

Questo E-Fact offre una panoramica dei rischi per la sicurezza e la salute nel crescente settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA). I fattori di rischio comprendono il duro carico

di lavoro fisico, le sostanze pericolose, il rumore, la temperatura e la qualità dell'aria. I giovani lavoratori sono più colpiti dalle lesioni, mentre i lavoratori più anziani subiscono il maggior numero di incidenti mortali. Lesioni comuni includono scivolamenti, inciampi e cadute, lesioni derivanti dal trasporto o dalla movimentazione di carichi, tagli e ustioni. Un paio di casi studio illustrano il tipo di incidenti che possono verificarsi. Il miglioramento delle condizioni di lavoro, specialmente nell'enorme numero di piccole imprese del settore, rimane una grande sfida.

E-fact 23 - Good practice: accident prevention in HORECA (pdf)

La prevenzione degli incidenti può ridurre significativamente gli infortuni nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA). Sia i datori di lavoro che i dipendenti sono responsabili della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro. I principali rischi del settore includono: scivoloni, inciampi e cadute, tagli, ustioni, movimentazione manuale, rumore, sostanze pericolose, calore e fuoco. Questo e-fact offre consigli su come evitare incidenti. Conclude che la maggior parte può essere prevenuta da una buona gestione e supervisione combinate con un'efficace formazione dei dipendenti. Per un datore di lavoro, la prevenzione degli infortuni è parte integrante della gestione di un'impresa di successo.

E-fact 24 - Musculoskeletal disorders (MSDs) in HORECA (pdf)

I disturbi muscoloscheletrici (DMS) sono diffusi nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA). I DMS sono menomazioni di strutture corporee come muscoli, articolazioni, tendini, legamenti e nervi, causate dal lavoro. Questo e-fact spiega perché i lavoratori HORECA sono a rischio di sviluppare MSD. I loro lavori, ad esempio, spesso implicano una posizione prolungata e il lavoro in posture scomode. Gran parte del loro lavoro è fisicamente impegnativo, stressante e comporta lunghi orari di lavoro. I datori di lavoro devono adattare le strategie di prevenzione e intervento al settore HORECA; anche i lavoratori, che conoscono il proprio lavoro meglio di chiunque altro, hanno un ruolo importante da svolgere. Viene illustrata una guida dettagliata alla valutazione del rischio, così come le direttive europee relative agli MSD.

E-fact 25 - Managing psychosocial risks in HORECA (pdf)

Questo E-Fact esamina i fattori di rischio psicosociale presenti nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA) e offre metodi per affrontarli. I fattori di rischio psicosociale sono collegati al modo in cui il lavoro è organizzato e alle esigenze mentali di quel lavoro. Richieste contrastanti, mancanza di controllo sul lavoro e mancanza di supporto da parte di colleghi o supervisori sono tutti fattori di rischio significativi. I lunghi orari di lavoro, spesso di notte e durante il fine settimana, mettono a dura prova i lavoratori HORECA. Il contatto con clienti difficili può causare stress, persino molestie o violenza. La lotta ai rischi psicosociali include valutazione del rischio, formazione e modifiche al modo in cui il lavoro è organizzato.

E-fact 26 - Dangerous substances in HORECA (pdf)

Nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA), molte sostanze rappresentano un rischio per i dipendenti. La pulizia, la disinfezione, la manipolazione di alimenti e rifiuti biologici possono provocare reazioni allergiche e malattie della pelle come la dermatite. I dipendenti sono inoltre esposti ai fumi di cottura e al fumo passivo. Questo E-Fact descrive i rischi che i dipendenti del settore devono affrontare a causa delle sostanze pericolose e offre misure pratiche che possono

essere introdotte per ridurne l'impatto. Sono descritti due esempi pratici: uno sulla gestione dell'anidride carbonica; l'altro sul fumo passivo.

E-fact 27 - Hot environments in HORECA (pdf)

Lo stress da calore è un rischio significativo per i dipendenti nel settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA), in particolare i lavoratori della cucina. Questo e-fact spiega come riconoscere e trattare i disturbi del calore. Elenca inoltre i vantaggi derivanti dall'attuazione di controlli e pratiche di lavoro adeguati. A temperature elevate, si verificano cali di concentrazione, si verificano errori e cresce l'esaurimento, aumentando la probabilità di incidenti. Se la temperatura corporea diventa troppo alta, può causare la morte. I datori di lavoro dovrebbero fornire istruzioni e formazione su misure preventive e protezione adeguata per prevenire lo stress da calore.

Report - Protecting workers in hotels, restaurants and catering (pdf)

Il settore alberghiero, della ristorazione e del catering (HORECA) copre una vasta gamma di diverse attività tra cui hotel, pub e ristoranti, servizi di catering in vari locali industriali e commerciali, fast-food da asporto, caffè e bistrot. Svolge un ruolo importante creando posti di lavoro nel settore dei servizi e nell'economia nel suo insieme, in molti Stati membri dell'UE. Impiegando oltre 7,8 milioni di persone, è importante gestire i rischi e prevenire le cause di incidenti e malattie nel settore HORECA. Scopo della presente relazione è rendere disponibili le informazioni relative alla sicurezza e alla salute sul lavoro nel settore HORECA e fornire una panoramica delle buone pratiche sia a livello politico che a livello lavorativo.

Forum 17 - Working safely in a multicultural HORECA sector (pdf)

Questa pubblicazione del Forum riporta il seminario "Lavorare in sicurezza in un settore multiculturale HORECA", che si è tenuto a Bilbao, in Spagna, dal 26 al 27 febbraio 2007. L'obiettivo era identificare i principali problemi di sicurezza e salute sul lavoro degli hotel, dei ristoranti e della forza lavoro multiculturale del settore della ristorazione, prima di passare a condividere le buone pratiche e sviluppare approcci per risolvere i loro problemi. Il settore HORECA ha un'alta percentuale di lavoratori migranti, molti dei quali hanno poche qualifiche professionali e scarse competenze linguistiche. Le condizioni di lavoro nel settore sono spesso povere, esponendo i lavoratori a molti pericoli che possono danneggiare la loro salute. Questi includono disturbi muscoloscheletrici, problemi dermatologici e problemi respiratori.

Vedi il nuovo strumento OiRA Horeca ed esamina la legislazione UE necessaria per la valutazione dei rischi

Scopri tutti gli strumenti OiRA per il settore Horeca

Fonte: Eu-Osha

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it