

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 27 - numero 5946 di Martedì 21 ottobre 2025

La formazione sulla sicurezza nel settore della ristorazione

Gli obblighi formativi, i rischi specifici e le buone prassi per una formazione in grado di fornire indicazioni concrete e applicabili al contesto della Ristorazione.

Il **settore della ristorazione** è uno dei comparti più dinamici e complessi del panorama lavorativo, ma anche uno dei più esposti a rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori. Cucine affollate, ritmi serrati, uso costante di attrezzature taglienti o a temperature elevate, movimentazione di carichi e ambienti spesso ristretti rendono indispensabile una solida cultura della prevenzione.

In questo contesto, la **formazione sulla sicurezza** diventa il principale strumento di prevenzione, perché consente di riconoscere i rischi, adottare comportamenti sicuri e reagire in modo corretto nelle situazioni di emergenza.

Non si tratta solo di frequentare un corso obbligatorio, ma di approfondire i **rischi specifici del settore** al fine di tradurre tale formazione in pratiche quotidiane di attenzione, collaborazione e responsabilità. Solo così la sicurezza può diventare parte integrante del servizio, garantendo non solo la tutela dei lavoratori, ma anche la qualità e l'affidabilità dell'intera attività.

Gli obblighi formativi

La normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro prevede che tutti i Lavoratori ricevano, a cura del proprio datore di lavoro, una formazione sufficiente e adeguata in materia di salute e sicurezza.

Tale formazione prevede:

- un modulo di **Formazione Generale** di 4 ore, volto a trasmettere i principi di base della prevenzione, i concetti di rischio e danno, i ruoli della sicurezza e l'organizzazione del sistema aziendale;
- un modulo di **Formazione Specifica** relativo ai rischi riferiti alle mansioni, ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del proprio settore.

La normativa prevede inoltre che il lavoratore aggiorni la propria formazione tramite la partecipazione a **corsi di aggiornamento** della durata minima di 6 ore ogni 5 anni.

L'importanza di una formazione specifica

Come abbiamo visto, la **formazione specifica dei lavoratori** deve essere progettata in relazione ai **rischi propri delle mansioni svolte**, ai possibili danni derivanti da tali rischi e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione. Non si tratta quindi di un corso generico, ma di un percorso mirato a rendere il lavoratore consapevole dei pericoli reali presenti nel proprio contesto operativo e capace di adottare comportamenti sicuri e corretti.

Purtroppo, molti enti formativi offrono ancora **corsi "rischio basso" di carattere generico**, in cui lavoratori di settori diversi vengono raggruppati e trattati con contenuti standardizzati.

La normativa è invece chiara: la formazione specifica deve avvenire in **gruppi omogenei**, cioè composti da lavoratori che svolgono mansioni simili e affrontano rischi analoghi. Questo approccio garantisce che ogni lavoratore riceva indicazioni concrete, pertinenti e applicabili alla propria realtà lavorativa, aumentando l'efficacia della formazione e riducendo significativamente il rischio di incidenti.

L'importanza dei gruppi omogenei di lavoratori

Il concetto di "**gruppo omogeneo**", valorizzato dall'Accordo Stato-Regioni 2025, permette di costruire percorsi formativi che rispecchiano le effettive condizioni di lavoro.

Questa impostazione consente di concentrare i contenuti del corso sulle situazioni realmente affrontate ogni giorno, favorendo la partecipazione, la comprensione e la memorizzazione dei concetti trattati nel corso.

La formazione basata su gruppi omogenei è quindi la chiave per rendere la sicurezza **parte integrante del lavoro**, e non un argomento teorico da trattare periodicamente.

I corsi Mega Italia Media per la formazione specifica nel settore ristorazione

Per rispondere agli obblighi formativi previsti dalla normativa e offrire percorsi specifici alle imprese della Ristorazione, **Mega Italia Media** ha realizzato una gamma completa di corsi online dedicati ai **lavoratori del settore**.

Tutti i corsi sono conformi al D. Lgs. 81/08 e all'Accordo Stato-Regioni del 17 aprile 2025 ed erogati in modalità **eLearning** con tracciamento, verifica finale e rilascio di attestato valido a tutti gli effetti di legge.

Corso online ? Formazione Generale e Specifica Ristorazione ? 8 ore

Corso online dedicato a chi lavora in attività di ristorazione con cucina, con o senza posti a sedere (o attività con rischi analoghi per la sicurezza e la salute), come **ristoranti, pizzerie, mense, pub, rosticcerie, birrerie, enoteche e fast food**.

Permette di assolvere in un unico percorso gli obblighi di **formazione generale e specifica** previsti dall'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e dall'Accordo Stato-Regioni del 17 aprile 2025.

- **Formazione generale:** concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione, diritti e doveri dei soggetti della sicurezza, vigilanza e sanzioni.
- **Formazione specifica:** rischi infortunistici, sanitari e trasversali del comparto ristorazione, uso dei DPI, tutela della maternità e dei minori, gestione dell'emergenza.

Corso fruibile interamente online, con tracciamento, verifica finale e rilascio di attestato.

[VAI ALLA SCHEDA DEL CORSO](#)

Corso online - Formazione Specifica Ristorazione - 4 ore

Un corso dedicato ai Lavoratori del settore ristorazione che hanno già svolto il corso di Formazione Generale e devono completare la formazione obbligatoria con il modulo di Formazione Specifica.

[VAI ALLA SCHEDA DEL CORSO](#)

Corso online ? Aggiornamento Lavoratori Ristorazione ? 6 ore

Corso online di aggiornamento quinquennale per lavoratori e lavoratrici che operano nel settore della ristorazione o in attività equiparabili per rischi alla sicurezza e alla salute, conforme all'Accordo Stato-Regioni 2025 e all'art. 37 del D.Lgs. 81/08.

[VAI ALLA SCHEDA DEL CORSO](#)

www.puntosicuro.it