



Il presente opuscolo ha lo scopo di migliorare ulteriormente
la sicurezza sul lavoro nell'industria alberghiera,
della ristorazione e delle cucine di ospedali e ricoveri.



FORMAZIONE SPECIFICA LAVORATORI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

Contenuti:

- Statistiche
- Le principali cause
- Misure di prevenzione

STATISTICHE SUGLI INFORTUNI DI SETTORE

INFORTUNI DI SETTORE

“ Ritmi di lavoro frenetici in spazi limitati e scarsa attenzione rivolta alla formazione e all’uso di dispositivi di protezione contribuiscono ad accrescere il numero di infortuni del settore ”

INFORTUNI DI SETTORE

Mediamente Inail stima che nel settore ristorazione-alberghi avvengano circa 33.500 infortuni sul lavoro ogni anno.

33.500

infortuni / anno

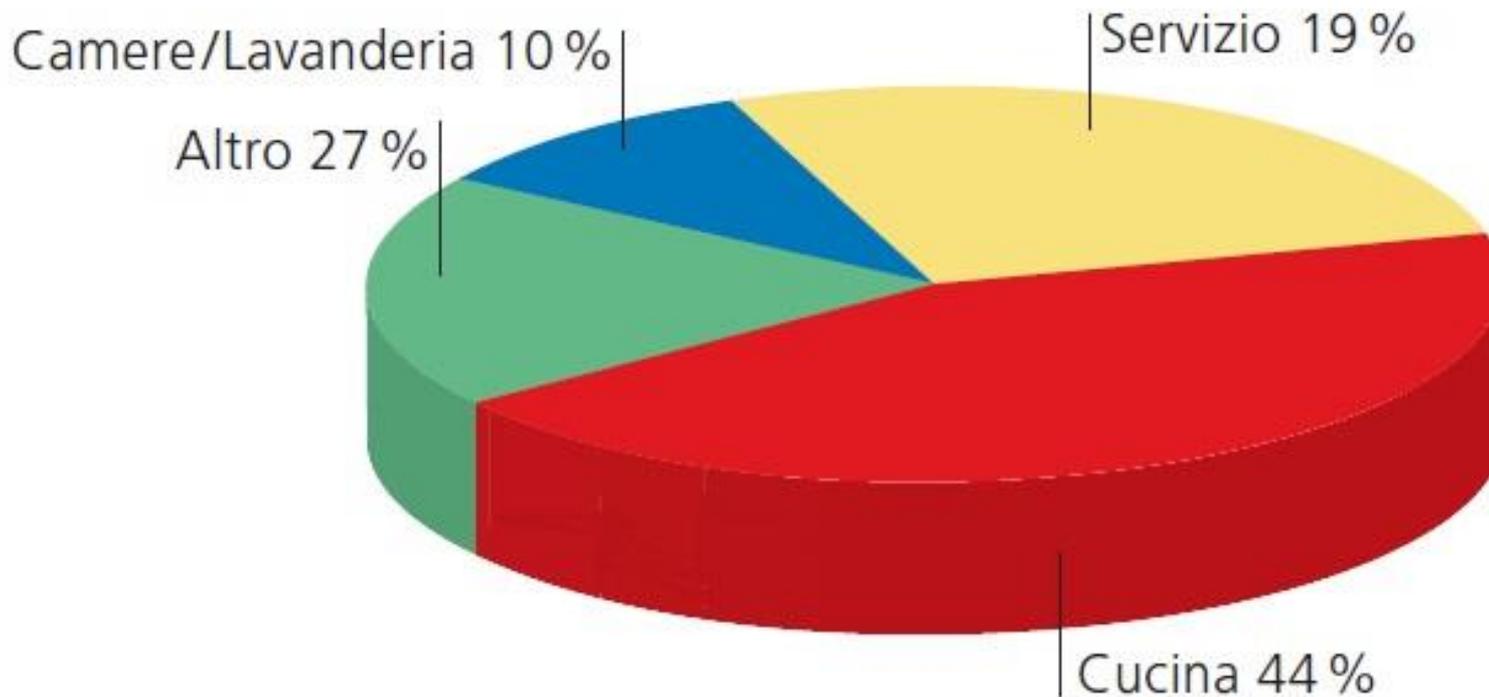
INFORTUNI DI SETTORE

La frequenza infortunistica nell'industria alberghiera,
è di 90 infortuni per 1000 occupati a tempo pieno.

9%

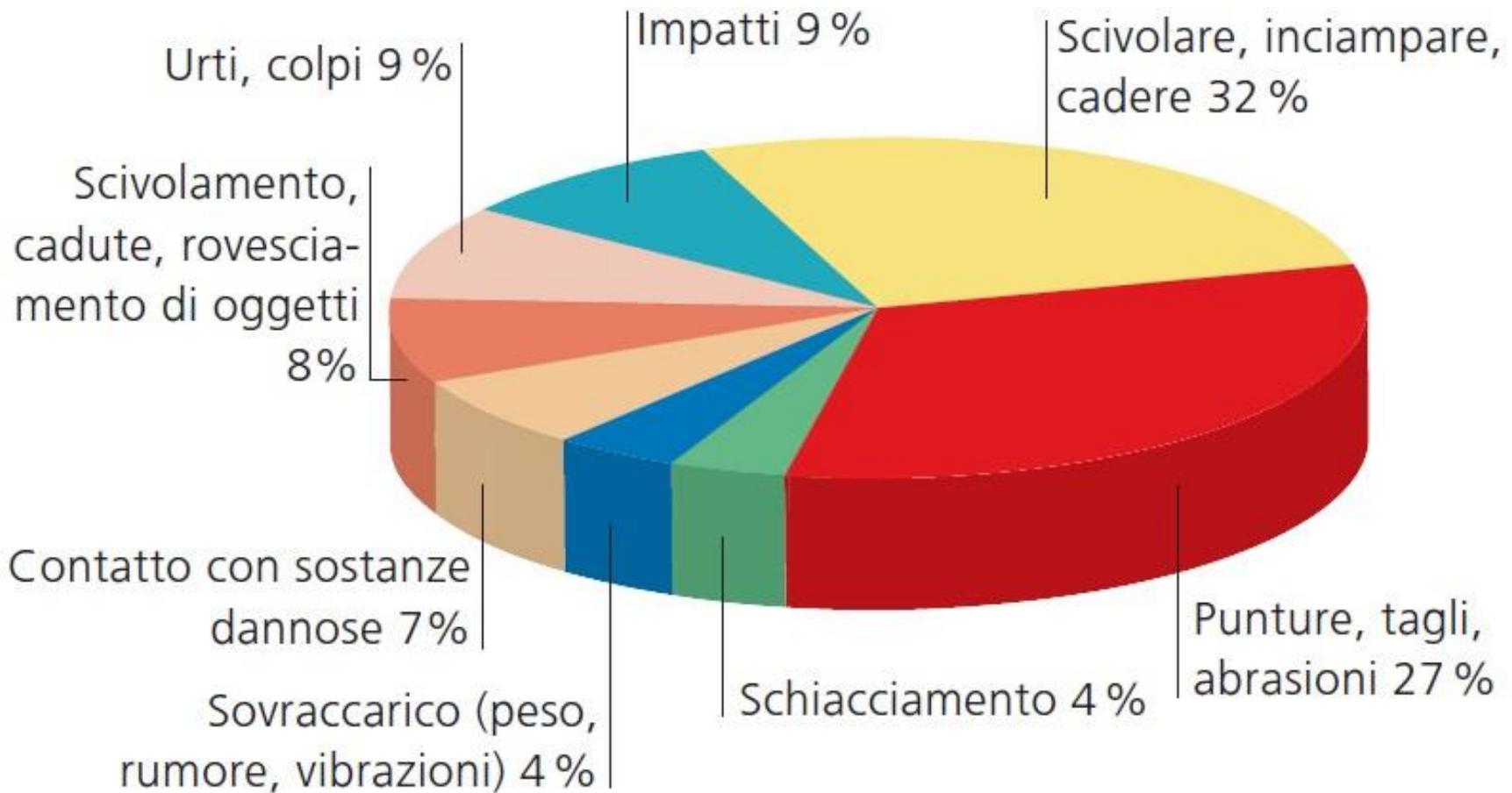
INFORTUNI DI SETTORE

Frequenza infortunistica in base al luogo e alle cause d'infortunio nel settore alberghiero e della ristorazione



INFORTUNI DI SETTORE

Attività all'origine degli infortuni professionali



Conseguenze per i lavoratori

I disturbi di salute stanno occupando un posto sempre più importante dal punto di vista economico.

La maggior parte delle volte lamentano **disturbi muscolo-scheletrici** (dolori articolari, mal di schiena e al collo).

Anche i **rischi psicosociali** come le patologie legate allo stress, le sindromi da burnout, i casi di mobbing o molestie sessuali sono in aumento.



Importanti sono anche le **conseguenze per le aziende:**

- **Assenze** (visite mediche, degenza in ospedale, convalescenza)
- Straordinari di altri dipendenti
- Eliminazione di danni materiali
- Modifica nell'organizzazione del lavoro
- Calo del rendimento
- Errori più frequenti
- Impiego inefficiente delle risorse
- **Clima di lavoro malsano**
- Eventuale perdita di clienti e fatturato
- Perdita di immagine



LE PRINCIPALI CAUSE



1. CARENZE **TECNICHE** e **INFRASTRUTTUALI**



Macchine e apparecchi non conformi

Spazi ristretti

Usura

Errori di progettazione

2. CARENZE ORGANIZZATIVE



Sovraccarico

Mancanza di tempo

Fretta

Clima di lavoro malsano

Procedure di lavoro vaghe

Mancanza di formazione

e aggiornamento

3. FATTORE **UMANO**



Disattenzione

Malintesi con il personale
di lingua straniera

Faciloneria

Fretta

Stanchezza

Scarsa formazione
professionale

Stress

4. FATTORE **CUCINA**

Caduta e Scivolameti per con riferimento alla presenza di oggetti fuori posto, pavimenti scivolosi e all'uso di scarpe non adatte



4. FATTORE **CUCINA**

Tagli e schiacciamenti derivanti dall'uso di affettatrici e di attrezzature per il taglio e la triturazione delle carni, la segagione di ossa, la grattugia formaggio e le operazioni di disossatura manuale dei prosciutti.

Per queste attività è obbligatorio l'uso degli idonei DPI (guanti in crosta e metallici, ecc.).

4. FATTORE **CUCINA**

Impigliamenti possono derivare dall'uso di macchine impastatrici o similari.



4. FATTORE **CUCINA**

Movimentazione dei carichi nelle operazioni di spostamento delle pentole contenenti i cibi in fase di preparazione



4. FATTORE **CUCINA**

Rischio microclimatico accesso o permanenza non idonea in ambienti umidi, eccessivamente caldi o freddi



4. FATTORE **CUCINA**

Rumore elevato oltre a creare difficoltà di comprensione dei messaggi tra le persone addette alle operazioni di cucina ed il personale addetto al servizio o ad altri compiti, può essere causa di **ipoacusia**



4. FATTORE **CUCINA**

Rischio chimico uso non corretto dei prodotti chimici durante le operazioni di sanificazione di locali e attrezzature



MISURE DI PREVENZIONE

Ogni Datore di Lavoro deve dedicare particolare attenzione ai seguenti aspetti :

Infrastrutture: gli edifici e i locali siano a norma di legge ordinati e puliti.



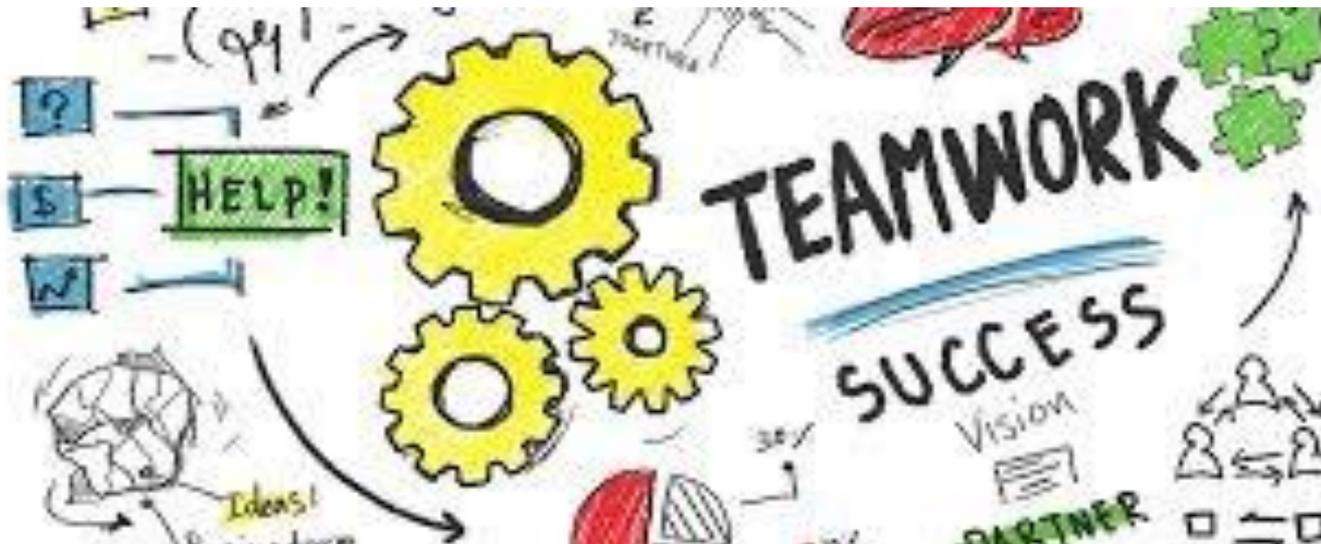
MISURE DI PREVENZIONE

Macchine e attrezzature: che le macchine e attrezzature siano con dichiarazione di conformità CE.
Importante sono **le manuntanzioni** da fare in maniera periodica per il loro buon mantenimento.



MISURE DI PREVENZIONE

Organizzazione: gerarchia condivisa, processi di lavoro chiari, rispetto dei turni di riposo.



MISURE DI PREVENZIONE

Ordine e salute: impianto di illuminazione e ventilazione perfettamente funzionante, pavimenti con rivestimento antiscivolo, scale provviste di corrimani, pavimenti sempre puliti (un pavimento sporco è causa di cadute!) contribuiscono in misura preponderante a prevenire gli infortuni.



MISURE DI PREVENZIONE

Istruzione e formazione: date estrema importanza all'istruzione e alla formazione del personale di servizio (compreso il personale di lingua straniera o il personale temporaneo)



GRAZIE DELL'ATTENZIONE



FABRIS

SECURITAS

STUDIO DI CONSULENZA | SICUREZZA SUL LAVORO

PORDENONE VIA PITTER 5 TEL. 0434 921828

www.fabris-securitas.it

