



IL LAVORO SICURO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE TURISMO



Via Lucullo, 3
00187 Roma
Tel.: +39 06 42012372
Fax: +39 06 42012404
info@ebnt.it
www.ebnt.it

Soci EBNT:





IL LAVORO SICURO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE TURISMO

Proprietà riservata

Il lavoro sicuro per gli operatori del settore turismo, è di esclusiva proprietà dell'Ente Bilaterale Nazionale del settore Turismo che ha acquisito il diritto di utilizzarli, cederne la proprietà o diffonderli in modo parziale o totale in qualsiasi forma, direttamente o indirettamente.

L'opera è stata realizzata grazie al contributo che le imprese ed i lavoratori sono tenute a versare agli Enti Bilaterali ai sensi del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende del settore Turismo stipulato il 6 ottobre 1994 e successive modifiche ed integrazioni.

L'elaborazione della ricerca è stato realizzata da A.G.S.G. S.r.l..

Autori: dott.ssa Paola Ricciardi e dr. Antonio Terracina.

Coordinamento: Parmenio Stroppa.



L'ENTE BILATERALE NAZIONALE DEL TURISMO (EBNT), è un organismo paritetico costituito nel 1991 dalle organizzazioni sindacali nazionali dei datori di lavoro e dei lavoratori maggiormente rappresentative nel settore Turismo: Federalberghi, Fipe, Fiavet, Faita, Federreti, Filcams - CGIL, Fisascat - CISL, UILTuCS - UIL.

EBNT, è un ente senza fini di lucro e costituisce uno strumento per lo svolgimento delle attività individuate dalle parti stipulanti il CCNL Turismo in materia di occu-

pazione, mercato del lavoro, formazione e qualificazione professionali.

EBNT svolge e promuove attività di studio e ricerca, sperimentazione, documentazione, informazione e valutazione. Fornisce un supporto tecnico-scientifico e alla rete degli Enti Bilaterali Territoriali sulle politiche e sui sistemi della formazione e dell'apprendimento continuo, del mercato del lavoro e dell'inclusione sociale, ne coordina il lavoro e ne definisce le linee operative di indirizzo. EBNT riveste un ruolo determinante nella creazione e consolidamento dell'occupazione di settore e ne studia l'evoluzione, anche in relazione al tema delle pari opportunità, promuovendo interventi mirati volti al superamento di ogni forma di discriminazione nel luogo di lavoro. L'impegno di EBNT, inoltre, è quello di offrire risposte alle situazioni di crisi congiunturali che si manifestano sul territorio nazionale, intervenendo con forme di sostegno al reddito a favore dei lavoratori dipendenti, salvaguardando l'occupazione e la professionalità degli addetti. EBNT ha investito sul valore della bilateralità, interpretando le relazioni tra l'impresa e il sindacato come una risorsa.



VIA NIZZA 128 - 00198 ROMA
TEL. +39 06 84242247
FAX +39 06 85354779
AGSG@AGSG.IT - WWW.AGSG.IT

L'Agenzia Generale Studi e Gestioni S.r.l. è una società di assistenza e consulenza in materia di studi e ricerche nel settore della distribuzione commerciale, del turismo e dei servizi, attività editoriale, stampa periodica e non, riviste, produzione di supporti informatici e televisivi, formazione professionale (dalla ideazione e progettazione alla gestione operativa di progetti pilota finanziati dall'UE, azioni di sistema FSE/Ministero del Lavoro, programmi regionali di formazione e corsi tematici).

In particolare, per quanto attiene alle attività di formazione per gli adulti, svolge iniziative formative per lavoratori dipendenti, quadri e lavoratori autonomi, e apprendistato per i settori turismo, commercio, terziario, terziario avanzato e servizi, in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro per le figure indicate dal D.lgs. n. 81/2008, antincendio e primo soccorso; nell'area comportamentale, con particolare riguardo a comunicazione, negoziazione e contrattazione; nelle materie di carattere tecnico-amministrativo, informatica e tecniche di gestione contabile ed amministrazione del personale. Per queste attività si avvale della collaborazione sia in fase di progettazione che di realizzazione dei corsi, di professionisti con esperienza pluriennale, quali medici di lavoro, ingegneri, architetti, docenti di diritto del lavoro, psicologi del lavoro, sociologi, esperti in comunicazione, PNL, coaching, esperti di gestione finanziaria, tecnica bancaria, previdenza e docenti madrelingua per i corsi di lingue straniere.

Sommario

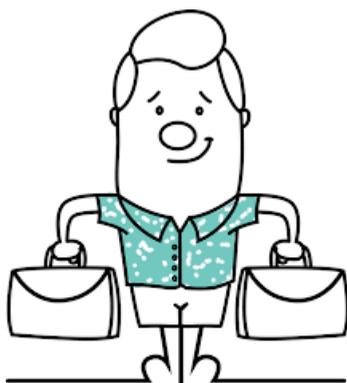
Presentazione	2
Introduzione	2
1. La tutela della salute e sicurezza dei lavoratori	4
1.1 I fondamenti del D.lgs. n. 81/2008	5
1.2 L'organizzazione della sicurezza	6
1.3 La valutazione dei rischi	10
1.4 L'informazione e la formazione	11
1.4.1 L'informazione e la formazione dei lavoratori.....	11
1.4.2 L'informazione e la formazione dei preposti e dei dirigenti.....	13
1.4.3 L'addestramento.....	15
1.5 I dispositivi di prevenzione individuale	16
1.6 I diritti e doveri dei lavoratori	17
1.6.1 L'attenzione nelle azioni.....	18
1.6.2 Le regole di condotta	18
2. I principali elementi utili a lavorare in sicurezza	19
2.1 I luoghi di lavoro	19
2.2 Le attrezzature e i requisiti di sicurezza (RES).....	21
2.2.1 Regole per l'uso in sicurezza delle attrezzature e mezzi di lavoro	22
2.3 I rischi legati alla circolazione con mezzi a motore o a piedi	23
2.3.1 Regole per una circolazione sicura.....	24
2.3.2 Accorgimenti utili per la circolazione su veicoli a motore	25
2.4 L'uso del videoterminale.....	25
2.5 Le Sostanze pericolose	27
2.5.1 Come riconoscere il pericolo di esposizione a sostanze chimiche.....	28
2.6 Gli agenti biologici	30
2.6.1 Uffici ed ambienti chiusi	30
2.7 Gli impianti elettrici.....	31
2.8 La gestione delle emergenze.....	33

2.9 I rischi quando si lavora presso terzi.....	36
3. I rischi per chi lavora all'aperto.....	37
3.1 Il rischio vibrazioni.....	38
3.2 Gli agenti atmosferici.....	39
3.2.1 <i>Le radiazioni solari</i>	41
3.3 Il rischio biologico per chi opera all'aperto	42
3.4 I rischi al mare	43
3.5 I rischi in montagna	44
4. Alcuni rischi specifici nelle attività di ristorazione e nelle strutture ricettive.....	45
4.1 I rischi nelle cucine	46
4.1.1 <i>Gli urti, le cadute e lo scivolamento</i>	47
4.1.2 <i>Ustioni e scottature</i>	48
4.1.3 <i>Le ferite da taglio</i>	49
4.1.4 <i>Il microclima e le celle frigorifere</i>	52
4.2 La movimentazione manuale dei carichi	53
4.3 Il rischio aggressione.....	55
4.4 Pulizia camere	56
5. I rischi trasversali	56
5.1 Lo stress lavoro correlato.....	56
5.2 I rischi di genere	59
5.3 Il lavoro notturno e i turni	61
5.4 Il lavoro agile o smart work	62
Appendice I - La tutela INAIL dei lavoratori.....	63
A.I.1. La denuncia dell'infortunio.....	64
A.I.2. La denuncia della malattia professionale.....	64
A.I.3. Informazioni utili in caso di infortunio o malattia professionale	65
Bibliografia e sitografia.....	66

Presentazione

Introduzione

Il comparto del turismo è quel comparto estremamente vasto del settore terziario, che si occupa di fornire tutti quei servizi che servono a intercettare e soddisfare le necessità del “turista”, termine quest’ultimo a sua volta estremamente variegato. Tra i servizi ricordiamo i trasporti (in aereo, treno, nave, pullman e così via), i servizi presso le strutture ricettive (alberghi, pensioni, villaggi turistici), e altri servizi correlati (guide turistiche; ingresso in musei, fiere, parchi naturali e altre attrazioni turistiche; servizi di assicurazione per il viaggiatore; servizi di ristorazione e intrattenimento e via dicendo). A questo settore appartengono i fornitori ultimi di servizi e gli intermediatori come operatori turistici e agenzie turistiche. Una delle caratteristiche importanti di questo settore è il suo strettissimo legame con la stagionalità. Una innumerevole serie di servizi e di attività vengono avviate o si concludono in funzione della stagione e questo determina spesso anche le caratteristiche dei rapporti di lavoro con i lavoratori.



Il turismo è uno dei pilastri della nostra economia grazie alla varietà e quantità di bellezze che il nostro paese offre che vanno da città dal valore storico e artistico, a musei e scavi archeologici, a chiese e cattedrali, a parchi nazionali, località di mare e di montagna, lagune, laghi, stazioni termali. L'Italia è un paese con il maggior numero di siti inclusi nella lista dei Patrimoni dell'Umanità UNESCO ormai divenuti quasi 50.

Ne esistono diverse forme:

- turismo estivo, invernale, stagionale o di fine settimana

- turismo montano, lacustre e di mare
- turismo culturale e artistico
- turismo religioso
- turismo nazionale o estero
- turismo di massa
- turismo “mordi e fuggi”
- turismo enogastronomico

alle quali corrispondono ambienti di lavoro estremamente variegati.

Tra le diverse attività lavorative troviamo:

I tour operator, si occupano di organizzare i viaggi e costruire pacchetti turistici distribuiti poi dalle agenzie di viaggio. Al loro interno operano varie figure professionali come *iprogrammatori turistici* che progettano e realizzano pacchetti turistici sulla base delle indicazioni del marketing e dei trend di mercato. Tali pacchetti vengono poi pubblicati all'interno dei cataloghi on line e off line, *iresponsabili del booking* che gestiscono i flussi di e rappresentano l'interfaccia operativo tra la rete degli agenti e i corrispondenti (vettori aerei, alberghi, ecc.), *gli addetti comunicazione e marketing* che studiano le opportunità del mercato turistico individuando i bisogni dei clienti e i *direttori delle vendite* che garantiscono le attività di distribuzione del prodotto turistico attraverso la rete di agenzie di viaggio.

Le agenzie di viaggio, si occupano di vendere i pacchetti turistici proposti dai tour operator e di individuare le soluzioni di viaggio più adatte al cliente. Svolgono attività d'intermediazione anche per compagnie aeree, ferroviarie e di navigazione. Al loro interno operano *banconisti* addetti alle biglietterie e servizi di sportello, *consulenti tecnici* esperti nella vendita di pacchetti turistici a forte impatto consulenziale e *direttori tecnici/responsabili tecnici*. Nonostante il sempre più ampio e diffuso uso di internet, le agenzie di viaggio tradizionali sono tornate a crescere e attualmente in Italia se ne contano circa 11.000. Il loro successo si misura in base alla loro capacità di costruire dei percorsi personalizzati per i clienti e di conquistare così la loro fiducia.

I servizi di ristorazione, ristoranti, bar, tavole calde, mense, ecc. uno dei settori con incredibile varietà perché disponibili per ogni fascia di prezzo dai ristoranti blasonati, ai fast food a quelli stagionali come i rifugi di montagna o alcune attività che operano presso zone balneari

I servizi per il tempo libero e lo svago, stabilimenti balneari porti ed approdi turistici, impianti sciistici risalita, parchi tematici, ecc.

I servizio di accoglienza e le strutture ricettive, anche in questo caso l'incredibile varietà rende spesso difficile la segmentazione e classificazione in un mondo in continua evoluzione dove i servizi di accoglienza talvolta vengono realizzati in appartamenti privati, affittati on line; modalità decisamente nuove a prezzi spesso estremamente concorrenziali che finiscono per condizionare le strutture tradizionali.

Anche se varietà, stagionalità e evoluzione del mondo del lavoro non sempre agevolano l'individuazione di mansioni tipiche e dei rischi connessi tuttavia una serie di situazioni e rischi ricorrenti consentono l'elencazione delle regole per prevenire infortuni e malattie professionali.

In questo volume vengono analizzate attività e relativi rischi a cui sono esposti gli operatori del settore turismo sia quelli presenti in un ambiente tipo ufficio, che quelli tipici delle attività all'aperto (esposizione a temperature elevate, rigide, rischi infortunistici e biologici derivanti da punture di insetti, rischi legati alle attività in acqua, ecc.) con lo scopo di fornire un compendio utile nella stragrande maggioranza di situazioni e stagioni.

1. La tutela della salute e sicurezza dei lavoratori

Per tutelare la salute e sicurezza di un lavoratore occorre conoscere le norme generali comuni a tutte le attività lavorative ma anche quelle peculiari del tipo di lavoro che viene svolto e comunque comprendere come le norme si adattano all'attività effettivamente svolta. Per quest'ultimo aspetto si procede analizzando i rischi specifici che possono scaturire dal tipo di ambiente di lavoro, ad esempio ufficio, piuttosto che ristorante o bar, o dal tipo di attività esercitata, lavoro notturno ad esempio piuttosto che preparazione dei pasti. La metodologia di analisi dei rischi specifici e la loro prevenzione è relativamente recente rispetto alle norme generali. Queste ultime sono infatti state richieste a gran voce e pian piano introdotte già a partire dall'inizio del XIX secolo in coincidenza con il primo grande sviluppo industriale.



Addirittura il primo importante atto normativo a tutela dei lavoratori risale al 1886, anno in cui venne emanata la *“legge di tutela del lavoro dei fanciulli negli opifici industriali, nelle cave e nelle miniere”* dando seguito alla crescente esigenza di effettuare interventi che assicurassero condizioni di lavoro più umane. Subito dopo, nel 1889 venne emanato il *“Regolamento generale per la prevenzione degli infortuni”* (R.D. 18 giugno 1899, n. 230), volto a tutelare *“l’integrità fisica del prestatore d’opera”*. Altre norme sono poi state emanate a favore di una maggiore tutela sanitaria dei lavoratori, dei migranti, dei fanciulli e delle donne fino ad arrivare alla creazione, nel 1906, dell’Ispettorato del lavoro.

Nel 1930 l'approvazione del **codice penale** aggiunge un pilastro importante alla tutela del diritto dei lavoratori a lavorare in sicurezza, attraverso l'introduzione del "delitto di rimozione od omissione dolosa di cautele contro gli infortuni sul lavoro" così come declinato negli art. 437 e 451 e la fattispecie di omicidio colposo e di lesioni personali colpose (art. 589 e 590):

Art. 437: "Chiunque omette di collocare impianti, apparecchi o segnali destinati a prevenire disastri o infortuni sul lavoro, ovvero li rimuove o li danneggia, è punito con la reclusione da 6 mesi a 5 anni. Se dal fatto deriva un disastro o un infortunio, la pena è della reclusione da tre a dieci anni".

Art. 451: "Chiunque, per colpa, omette di collocare, ovvero rimuove o rende inservibili apparecchi o altri mezzi destinati all'estinzione di un incendio, o al salvataggio o al soccorso contro disastri o infortuni sul lavoro, è punito con la reclusione fino a un anno o con la multa da duecentomila a un milione."

Art. 589: "Chiunque cagiona per colpa la morte di una persona è punito con la reclusione da sei mesi a cinque anni (...) se il fatto è commesso con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena è della reclusione da due a sette anni (...)".

Art. 590: "Chiunque cagiona ad altri per colpa una lesione personale è punito con la reclusione fino a tre mesi (...) se il fatto è commesso con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena per le lesioni gravi è della reclusione da tre mesi a un anno (...)".

Nel 1942 il **codice civile** allora promulgato, sancisce il "dovere di sicurezza" nell'art. 2087:

Art. 2087: "L'imprenditore è tenuto ad adottare nell'esercizio dell'impresa le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro."

Infine, nel 1948, la tutela della salute dei lavoratori diventa un diritto garantito dalla **Costituzione della Repubblica Italiana** che recita: "L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro" (art.1) e sancisce la salute quale "fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività (art. 32)" strettamente connessa al rispetto delle regole e alla cultura della prevenzione presente nelle aziende in quanto "L'iniziativa economica privata è libera (...) e non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da

recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana” (art.41).

A ciò seguirono le principali disposizioni che a lungo hanno regolamentato la tutela fisica dei lavoratori:

- norme per la prevenzione degli infortuni (DPR 547/1955);
- norme generali per l’igiene del lavoro (DPR 303/1956);
- norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro nelle costruzioni (DPR 164/1956).

Dalle norme generali alla valutazione del rischio

Nel 1994 viene emanato il Decreto Legislativo 626/94 che costituisce una legge fondamentale ed innovativa nel campo della protezione dei lavoratori dai rischi a cui possono essere esposti durante il lavoro.

Viene infatti introdotto il criterio di un approccio integrato al problema della sicurezza, attraverso la creazione di un sistema aziendale di **gestione del rischio**, che garantisca la sicurezza e la salute tramite la scelta e progettazione dei sistemi produttivi, dei materiali impiegati, dell’organizzazione del lavoro.

L’uomo, e non più la macchina, è ora al centro dell’organizzazione della sicurezza nel mondo del lavoro. Il decreto non abolisce la normativa precedente, ma introduce l’obbligo e la responsabilità per il datore di lavoro di gestire la sicurezza nella propria azienda.

1.1. I fondamenti del D.lgs. n. 81/2008

Il processo evolutivo della normativa sopra descritto ha generato un quadro legislativo complesso e di difficile interpretazione. Ciò ha portato, ormai diversi anni fa, all’emanazione di un testo che riordinasse la materia che pertanto è ora disciplinata dal D.lgs. 9.4.2008, n. 81 e sue successive modifiche ed integrazioni cd. “**Testo Unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro**”.

Il D.lgs. n. 81/2008 riprende quanto già era stato fatto per la tutela della salute del lavoratore in passato raccogliendo e, in molti casi ampliando, alcuni temi molto importanti. Il filo conduttore dell’impianto normativo è lo stesso introdotto dal decreto 626/94 che vede l’uomo e non la macchina al centro del sistema sicurezza, e si sviluppa intorno a tre importantissimi concetti:

- **l’organizzazione della sicurezza** in un sistema globale, al centro del quale si trovano vari soggetti coinvolti nell’attività lavorativa;

- l'obbligo del datore di lavoro di **valutare tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro**;
- La **responsabilizzazione** e il **coinvolgimento** dei **lavoratori** direttamente o tramite i rappresentanti da questi eletti, riguardo le decisioni dell'organizzazione sulle misure di prevenzione e protezione dai rischi;



1.2. L'organizzazione della sicurezza

Organizzare la sicurezza significa essenzialmente definire con precisione “chi fa cosa” assegnando responsabilità e compiti a quelle che la normativa definisce le “figure della sicurezza”.

In ogni azienda si possono individuare due principali tipologie di figure della sicurezza:

- 1) **Datore di lavoro, dirigenti e preposti** che hanno precise responsabilità in seno ad una catena di comando.
- 2) **Responsabile del servizio di prevenzione e protezione” (RSPP), medico Competente (MC), addetti alle emergenze e primo soccorso** che hanno funzione di supporto alla gestione della sicurezza aziendale.

Ciascuna delle figure sopracitate ha quindi un ruolo specifico all'interno di un'azienda per ciò che attiene alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il datore di lavoro (DL)

E' il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa.

Cosa fa?:

- Valuta tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro
- organizza il servizio di prevenzione e protezione aziendale attraverso la nomina del RSPP e di eventuali addetti
- redige il documento di valutazione dei rischi
- mette in atto le misure di prevenzione e protezione dai rischi

E' importante ricordare che il DL deve essere sempre presente in ogni organizzazione e ha, tra gli altri, i poteri **non delegabili** di:

- Nominare il RSPP.
- Valutare tutti i rischi.
- Redigere il relativo documento di valutazione dei rischi (DVR).

Il datore di lavoro che non adempie agli obblighi anzidetti per la salute e la sicurezza dei lavoratori è passibile di sanzioni anche molto elevate, anche solo per la mancata nomina del RSPP.

Il dirigente

Persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa.

Cosa fa?:

- attua le direttive del datore di lavoro nell'ambito dei poteri e delle funzioni che gli sono assegnati
- può sostituire (su opportuna delega o anche per semplice incarico) il DL in una serie di compiti tra cui l'individuazione degli addetti antincendio e primo soccorso, del medico competente o dei preposti, la scelta e distribuzione dei DPI, la gestione della informazione, formazione, addestramento ecc.
- può elaborare il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) obbligatorio in caso di presenza di lavori dati in appalto come ad esempio nei servizi di ristorazione collettiva.

Il preposto

Persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende all'attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute,

controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.

Cosa fa?:

- Controlla il regolare svolgimento delle attività lavorative in quanto dotato di competenze, autorità ed autonomia che gli consentono di avere una posizione di preminenza sui colleghi
- assicura la realizzazione delle direttive ricevute attraverso il controllo dei lavoratori per verificare il rispetto delle leggi e delle norme aziendali che attengono la salute e la sicurezza sul lavoro, l'utilizzo corretto dei DPI e delle strumentazioni necessarie per svolgere le varie attività.

Per tutte le figure della sicurezza, ai sensi del testo unico, vale il “**principio di effettività**”¹, secondo il quale se essi svolgono compiti direzionali e/o di sorveglianza sugli altri lavoratori hanno le responsabilità relative a tali figure anche in assenza di inquadramento contrattuale che lo specifichi o di nomina formale. Ad esempio un responsabile di sala, un capoufficio, un responsabile di agenzia che coordina i colleghi è di norma un preposto” e nel caso in cui non sia stato nominato formalmente o formato in questo senso è un “preposto di fatto” con le medesime responsabilità, anche penali, del preposto formalmente nominato.

E' quindi estremamente importante stabilire ed avere chiaro il ruolo di ognuno in un'organizzazione per evitare fraintendimenti con conseguenze talvolta pesanti.

Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP)

Persona in possesso di capacità e requisiti professionali² definiti dalla legge, designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

Deve essere sempre nominato; nei casi ammessi dalla legge³ può essere il DL stesso a svolgere tali funzioni

Cosa fa?:

- Supporta il DL nell'individuazione dei fattori di rischio, nella loro valutazione e nell'individuazione delle misure di prevenzione e protezione da

¹ D.lgs. 81/08, art. 299

² D.lgs. 81/08, art. 32

³ D.lgs. 81/08, art. 34

attuare per assicurare la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro anche attraverso l'elaborazione di procedure per l'esecuzione delle varie attività lavorative.

- propone al DL programmi di informazione e formazione dei lavoratori.
- partecipa alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e alla riunione periodica prevista dalla normativa.

L' Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP)

Persona (o persone) in possesso di capacità e requisiti professionali definiti dalla legge, facente parte del servizio. La sua nomina non è obbligatoria ma è a discrezione del DL.

Cosa fa?:

- Supporta il RSPP in tutte le attività e collabora con esso.

Il medico competente

Medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali definiti dalla legge⁴, che collabora con il datore di lavoro⁵ ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria secondo quanto previsto dalla normativa.

Cosa fa?:

- collabora con il DL e il servizio di prevenzione alla valutazione dei rischi
- effettua visite mediche ai lavoratori e li sottopone a ulteriori indagini mediche quando lo ritiene necessario attraverso opportuni protocolli di sorveglianza sanitaria.
- fornisce informazioni ai lavoratori sul significato della sorveglianza sanitaria cui sono sottoposti e, nel caso di esposizione ad agenti con effetti a lungo termine, sulla necessità di sottoporsi ad accertamenti sanitari anche dopo la cessazione dell'attività che comporta l'esposizione a tali agenti
- informa ogni lavoratore interessato dei risultati della sorveglianza sanitaria
- visita gli ambienti di lavoro almeno una volta all'anno o a cadenza diversa che stabilisce in base alla valutazione dei rischi

⁴ D.lgs. 81/08 art. 38

⁵ D. lgs 81/0 art. 29 comma 1

Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS)

Persona (o persone) eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro. La sua presenza è un diritto dei lavoratori non un dovere per i lavoratori stessi. Nel caso in cui in azienda non venga designato o nominato alcun lavoratore l'organismo paritetico competente per settore e territorio provvede a nominare il Rappresentante dei Lavoratori Territoriale (RLST)

Il RLS è un lavoratore che per svolgere il suo compito si relaziona, per conto degli altri lavoratori, con il datore di lavoro, l'RSPP e il Medico Competente. È consultato sulla designazione del responsabile e di eventuali addetti del servizio di prevenzione, dei addetti al primo soccorso ed emergenza; viene inoltre consultato in merito alla valutazione dei rischi, alla programmazione, realizzazione e verifica della prevenzione e nell'organizzazione della formazione. Per svolgere il suo ruolo, l'RLS deve frequentare un corso di formazione di 32 ore, il cui costo è a carico del datore di lavoro ed i successivi aggiornamenti con cadenza annuale. Il ruolo di RLS non è compatibile con quelli di RSPP e ASPP.

Il nominativo dell'RLS deve essere comunicato all'INAIL per via telematica attraverso il portale dell'Istituto.

Cosa fa?:

- collabora con il DL per migliorare la qualità del lavoro
- raccoglie le segnalazioni dei lavoratori su eventuali disagi o problemi per la salute e sicurezza e prende le misure necessarie per risolvere le questioni ove necessario
- partecipa alle riunioni periodiche riguardanti la sicurezza dei lavoratori

L'addetto alle emergenze e lotta antincendio

Lavoratore incaricato dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, e, comunque, di gestione dell'emergenza

Cosa fa?:

- risponde prontamente ad una chiamata di emergenza e si reca sul luogo dell'incidente per valutare l'entità dell'evento.
- coordina le operazioni di emergenza (apertura porte per l'arrivo di eventuali soccorsi esterni, indicazioni del luogo dell'incidente, etc.)

- fornisce ai soccorsi tutte le informazioni utili per un rapido intervento.
- coordina l'esodo del personale e dei clienti in caso di evacuazione, aiutando il recupero di eventuali persone infortunate o esposte a particolari rischi.
- in assenza di emergenze ispeziona visivamente la regolarità delle misure antincendio (estintori al loro posto, vie di esodo sgombre, porte tagliafuoco funzionanti, etc.)

L'addetto al primo soccorso

Lavoratore incaricato dell'attuazione delle misure di salvataggio, di primo soccorso.

Cosa fa?:

- riconosce un'emergenza sanitaria e raccoglie informazioni sull'infortunio.
- accerta le condizioni psico-fisiche del lavoratore che ha subito l'infortunio.
- attua gli interventi di primo soccorso nei limiti delle sue competenze e possibilità.
- ove necessario ricorre alle unità di pubblico soccorso per trasportare l'infortunato in ospedale.

1.3. La valutazione dei rischi

Abbiamo fino ad ora visto come il datore di lavoro ha il dovere di garantire la sicurezza e la salute dei lavoratori in tutti gli aspetti connessi con il lavoro. Quindi in primo luogo deve "organizzare la sicurezza" come declinato nel paragrafo 2.2. Inoltre suo obbligo non delegabile è il processo di valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori derivanti da pericoli presenti sul luogo di lavoro. Tale processo consiste in un esame sistematico di tutti gli aspetti dell'attività lavorativa, volto a stabilire:

- cosa può provocare lesioni o danni, cioè tutti i possibili pericoli presenti sul luogo di lavoro
- se è possibile eliminare i rischi, nel caso in cui ciò non sia possibile, in quale modo si può ridurre al minimo l'esposizione del lavoratore ad un determinato rischio attraverso diverse misure di prevenzione o di protezione che possono e devono essere messe in atto.

A ben pensarci qualsiasi cosa può costituire un pericolo (materiali di la-

voro, apparecchiature, metodi o prassi di lavoro) potenzialmente in grado di arrecare danno alla salute umana.

Quando si parla di rischio invece si intende la probabilità, elevata o ridotta, che qualcuno possa subire danni a causa della presenza di un determinato pericolo.

La presenza di un pericolo nell'ambiente di lavoro non costituisce quindi necessariamente un rischio se non vi è possibilità per i lavoratori di essere esposti al pericolo stesso.

Pertanto il rischio va valutato di caso in caso attraverso un processo diviso in diverse fasi:

Fase 1 — Si individuano i pericoli e i relativi rischi cioè quei fattori sul luogo di lavoro che sono potenzialmente in grado di arrecare danno e si identificano i lavoratori che possono essere esposti ai rischi.

Fase 2 — Si valutano i rischi esistenti (la loro gravità, probabilità di accadimento ecc.) e si classificano in ordine di importanza, generalmente assegnandogli un indice che ne evidenzia la gravità. È essenziale infatti che ogni attività volta a eliminare o prevenire i rischi sia fatta rientrare in un ordine di priorità.

Fase 3 — Si decide l'azione preventiva, identificando le misure adeguate per eliminare o controllare i rischi.

Fase 4 — Si interviene con azioni concrete mettendo in atto misure di prevenzione e di protezione attraverso un piano di definizione delle priorità (probabilmente non tutti i problemi possono essere risolti immediatamente) e specificando le persone responsabili di attuare determinate misure e il relativo calendario di intervento, le scadenze entro cui portare a termine le azioni previste, nonché i mezzi assegnati per attuare tali misure.

Fase 5 — Si revisiona periodicamente, a intervalli regolari la valutazione dei rischi per garantire che essa sia aggiornata. Tale revisione deve essere effettuata ogniqualvolta intervengono cambiamenti significativi nell'organizzazione o alla luce dei risultati di indagini concernenti un infortunio o anche un «mancato infortunio».

1.4 L'informazione e la formazione.

La capacità di operare in sicurezza e la conoscenza delle corrette modalità di esecuzione di una determinata attività rivestono un ruolo determinante nella protezione della propria e altrui incolumità, insieme alla consapevolezza di ciò che le norme prevedono e dei propri diritti e doveri.



I lavoratori, i dirigenti e i preposti devono quindi essere formati e informati adeguatamente per essere consapevoli di quanto sopra.

La formazione e l'informazione sono obbligatorie, la normativa⁶ vigente definisce con precisione contenuti e modalità della formazione in funzione del tipo di attività lavorativa svolta.

1.4.1. L'informazione e la formazione dei lavoratori

Per i lavoratori la formazione deve soffermarsi su:

i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro connessi all'attività in generale;

- i rischi specifici cui il lavoratore è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali specifiche adottate in materia;
- i concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo, assistenza;
- le misure e le attività di prevenzione e protezione adottate.

Il contenuto della informazione deve essere facilmente comprensibile per i lavoratori, anche stranieri e deve consentire loro di acquisire le relative conoscenze.

La formazione deve essere effettuata:

- alla costituzione del rapporto di lavoro;
- in caso di trasferimento ad altra sede di lavoro o di cambiamento delle mansioni svolte;

⁶ D.lgs. 81/08 art. 36 e 37; accordo stato regioni del 21/12/2011 comprese le modifiche introdotte dall'accordo stato regioni del 7 luglio 2016

- in caso di introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie,.

I corsi di formazione per i lavoratori devono avere una durata minima di 8, 12 o 16 ore a seconda se l'attività lavorativa è classificata a rischio basso, medio o alto.

Il percorso formativo si articola in due moduli distinti uno **generale** che non può essere inferiore alle 4 ore, e deve essere dedicato alla presentazione dei concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed uno **specifico** di durata variabile di **4** (attività a rischio basso), **8** (attività a rischio medio) o **12 ore** (attività a rischio alto), in funzione dei rischi riferiti alle mansioni, e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristiche del settore o comparto.

Per le aziende a rischio basso è stata recentemente introdotta⁷ la possibilità di erogare i corsi di formazione anche in modalità e-learning a condizione che i lavoratori partecipanti ai corsi abbiano familiarità con l'uso del computer e buona conoscenza della lingua utilizzata, nonché la possibilità di accedere agevolmente alle tecnologie utilizzate.

Al fine di individuare i corretti percorsi formativi è bene chiarire come il legislatore⁸ classifichi le attività svolte dagli operatori del settore turismocomme attività a rischio basso; tuttavia per definire le modalità e la quantità di ore minime di formazione necessarie, vanno sempre considerate la valutazione dei rischi specifica aziendale e la reale mansione svolta dai lavoratori all'interno dell'azienda. Nel fare ciò si deve sempre fare riferimento al più alto rischio potenziale. Pertanto pur partendo dalla formazione prevista per il rischio basso, il datore di lavoro può e deve valutare l'eventuale svolgimento da parte dei lavoratori di mansioni specifiche a rischio maggiore, e di conseguenza la necessità di erogare qualche ora aggiuntiva di formazione dedicata ad esempio a procedure di lavoro specifiche o all'illustrazione dettagliata del funzionamento di qualche macchinario. Appare chiaro come una eventuale formazione aggiuntiva di questo tipo non possa essere svolta in modalità e-learning.

Questo un esempio di schema formativo conforme alle modalità previste dalla normativa:

⁷ accordo stato regioni del 7 luglio 2016

⁸ Accordo stato regioni del 21/12/2011

GENERALE	ARGOMENTI
Durata 4h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro. ▪ Concetti di pericolo, rischio e danno, prevenzione e protezione. ▪ Organizzazione della prevenzione “aziendale” in relazione allo specifico comparto. ▪ Informazione e formazione dei lavoratori. ▪ Dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) e protezione in generale. ▪ Diritti doveri e sanzioni per i vari soggetti in materia di sicurezza. ▪ Organi di vigilanza, controllo e assistenza.
SPECIFICA	ARGOMENTI
Durata 4, 8, 12h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi dei rischi generali e di quelli relativi al comparto. ▪ Gli ambienti di lavoro, il microclima e l’illuminazione, i video-terminali. ▪ L’organizzazione del lavoro, lo stress lavoro correlato. ▪ Il rischio elettrico. ▪ Il rischio da esplosione. ▪ Il rischio legato all’utilizzo di macchine ed attrezzature. ▪ Il rischio di cadute dall’alto. ▪ I rischi fisici: rumore, vibrazioni e radiazioni e campi elettromagnetici. ▪ I rischi connessi all’utilizzo di prodotti chimici. ▪ I rischi biologici. ▪ I rischi connessi alla movimentazione ed alla manipolazione dei carichi. ▪ Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. ▪ I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI). ▪ Il rischio di incendio, procedure di esodo e procedure organizzative per il primo soccorso, uso degli estintori e fondamentali misure di prevenzione e protezione. ▪ La segnaletica di sicurezza ▪ Le procedure organizzative per il primo soccorso ▪ Altri eventuali rischi specifici del comparto.

La formazione dei lavoratori prevede, ogni 5 anni, un **aggiornamento** obbligatorio di durata minima di 6 ore per tutti e tre i livelli di rischio su materie diverse rispetto a quelle affrontate nel corso iniziale o comunque su tematiche di approfondimento di quelle già trattate, ad esempio:

- approfondimenti giuridico-normativi
- aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono esposti i lavoratori

- aggiornamenti sulla gestione della sicurezza in azienda
- fonti di rischio e relative misure di prevenzione.

1.4.2. L'informazione e la formazione dei preposti e dei dirigenti

La formazione dei **preposti** deve comprendere la formazione dei lavoratori così come declinata al paragrafo precedente, ma deve essere integrata con una **formazione aggiuntiva** che si soffermi con attenzione sulle regole della sicurezza in quanto essi hanno compiti specifici di gestione e vigilanza sugli altri lavoratori.

La durata minima di questa formazione aggiuntiva è di otto ore, con i seguenti contenuti:

1. Principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità.
2. Relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione.
3. Definizione e individuazione dei fattori di rischio.
4. Incidenti e infortuni mancati.
5. Tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri.
6. Valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera.
7. Individuazione di misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione.
8. Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione.

Il preposto è quindi chiamato non solamente a sapere “come lavorare” e quali rischi sono connessi con l'attività lavorativa vera e propria, ma anche come “far lavorare” i colleghi in sicurezza.

Il percorso formativo del preposto, diversamente da quello dei lavoratori, prevede un test finale scritto o orale il cui superamento confermi l'efficacia della formazione impartita.

È prevista la necessità di aggiornamento ogni 5 anni di almeno sei ore.

La formazione dei preposti
8 h di formazione particolare aggiuntiva 4 di queste 8h possono essere svolte in modalità e-learning
L'aggiornamento
Almeno 6 h di formazione ogni 5 anni

I **dirigenti** sono lavoratori che hanno una posizione di preminenza e devono quindi ricevere una formazione specifica ed un aggiornamento periodico in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza del lavoro.

La formazione dei dirigenti si sofferma con attenzione sulle regole della sicurezza sia perché essi devono dare un esempio comportamentale a tutti gli altri lavoratori, sia per i compiti specifici di gestione e vigilanza che sono chiamati ad eseguire.

Per i dirigenti è prevista una formazione **sostitutiva** e non aggiuntiva come nel caso dei preposti. I dirigenti hanno delle vere e proprie funzioni direttive per le quali è molto più importante che la formazione riguardi come far rispettare le istruzioni e come gestire le problematiche piuttosto che i rischi connessi con l'operatività vera e propria.

La formazione in questo caso è di 16 ore con i seguenti contenuti

Formazione dirigenti
MODULO 1. GIURIDICO – NORMATIVO
<ul style="list-style-type: none"> - sistema legislativo in materia di salute e sicurezza dei lavoratori; - gli organi di vigilanza e le procedure ispettive; - soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.lgs. n. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità e tutela assicurativa; - delega di funzioni; - la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa; - la “responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica” ex D.lgs. n. 231/2001, e s.m.i.; - i sistemi di qualificazione delle imprese e la patente a punti in edilizia.

MODULO 2. GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA
<ul style="list-style-type: none"> - modelli di organizzazione e di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (articolo 30, D.lgs. n. 81/08); - gestione della documentazione tecnico amministrativa; - obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione; - organizzazione della prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze; - modalità di organizzazione e di esercizio della funzione di vigilanza delle attività lavorative e in ordine all'adempimento degli obblighi previsti al comma 3 bis dell'art. 18 del D.lgs. n 81/08; - ruolo del responsabile e degli addetti al servizio di prevenzione e protezione.
MODULO 3. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI
<ul style="list-style-type: none"> - criteri e strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi; - il rischio da stress lavoro-correlato; - il rischio ricollegabile alle differenze di genere, età, alla provenienza da altri paesi e alla tipologia contrattuale; - il rischio interferenziale e la gestione del rischio nello svolgimento di lavori in appalto; - le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione in base ai fattori di rischio; - la considerazione degli infortuni mancati e delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori e dei preposti; - i dispositivi di protezione individuale; - la sorveglianza sanitaria.
MODULO 4. COMUNICAZIONE, FORMAZIONE E CONSULTAZIONE DEI LAVORATORI
<ul style="list-style-type: none"> - competenze relazionali e consapevolezza del ruolo; - importanza strategica dell'informazione, della formazione e dell'addestramento quali - strumenti di conoscenza della realtà aziendale; - tecniche di comunicazione; - lavoro di gruppo e gestione dei conflitti; - consultazione e partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza; - natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.

Anche in questo caso alla fine del percorso formativo è necessario effettuare un test scritto o orale che consenta di comprovare l'efficacia della formazione e le competenze acquisite: come per i preposti l'aggiornamento è di almeno 6 ore ogni 5 anni.

1.4.3. L'addestramento

L'addestramento, in molti casi, deve completare la formazione soprattutto per attività che necessitano l'uso di attrezzature.

Il D.lgs. 81/08 (art. 2, comma 1, lettera cc) definisce l'addestramento

come *“il complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l’uso corretto di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro”*.

Normalmente viene effettuato affiancando un lavoratore meno esperto ad uno più esperto che gli mostri come operare sul luogo di lavoro stesso, per questo è noto anche come *“training on the Job”* (imparare sul lavoro). Le fasi di addestramento devono però essere formalizzate e registrate come si fa con qualsiasi corso di formazione; ciò non è espressamente previsto dal D.lgs. 81/2008, e spesso non viene fatto, ma in caso di infortunio può essere di grande aiuto al datore di lavoro. Per alcuni DPI è obbligatorio effettuare e registrare per legge l’addestramento per dimostrare di aver correttamente adempiuto ai propri obblighi e accertarsi che siano correttamente utilizzati dai lavoratori.

L’addestramento pertanto è necessario quando si ha a che fare con:

- **Sostanze pericolose:** in questo caso molto dipende dal livello di pericolosità delle sostanze il quale è desumibile dalle schede di sicurezza e dalle etichette. Sono quasi sempre necessari dei DPI e l’addestramento al loro uso corretto è assolutamente opportuno, in qualche caso obbligatorio per legge (vedi punto successivo).
- **DPI di terza categoria** (come ad esempio i DPI di protezione delle vie respiratorie e gli imbraghi di sicurezza contro le cadute dall’alto).
- **Otoprotettori** (cuffie, tappi per le orecchie archetti ecc.)
- **Utilizzo di impianti, macchine e attrezzature:** questo è sicuramente l’aspetto di maggiore impatto a cui il legislatore ha dedicato articoli di legge specifici e un accordo stato regioni⁹.

Vedremo meglio questi aspetti nel paragrafo dedicato alle attrezzature

1.5 I dispositivi di prevenzione individuale

Oggi si fa un grande utilizzo di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI), non vi è quasi attività lavorativa che non ne prescrive l’utilizzo; basti pensare a guanti, scarpe di sicurezza o occhiali di protezione. In realtà troppo spesso ci si dimentica che i DPI andrebbero utilizzati solo come ultima scelta e

bisognerebbe preferire altre misure di protezione più efficaci, ma data la loro larga diffusione, è bene conoscerli meglio.

I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) sono definiti come qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.



Il datore di lavoro deve fornire¹⁰ ai lavoratori i DPI necessari nello svolgimento delle effettive mansioni assegnate per proteggere il lavoratore da un **rischio residuo**, un rischio cioè che non può essere eliminato o ridotto in modo sufficiente dall'attuazione di tutte le adeguate misure di **prevenzione**.

Non sono DPI:

- a) gli indumenti di lavoro ordinari e le uniformi non specificamente destinati a proteggere la sicurezza e la salute del lavoratore;
- b) le attrezzature dei servizi di soccorso e di salvataggio;
- c) le attrezzature di protezione individuale delle forze armate, delle forze di polizia e del personale del servizio per il mantenimento dell'ordine pubblico;
- d) le attrezzature di protezione individuale proprie dei mezzi di trasporto stradali;
- e) i materiali sportivi quando utilizzati a fini specificamente sportivi e non per attività lavorative;
- f) i materiali per l'autodifesa o per la dissuasione;
- g) gli apparecchi portatili per individuare e segnalare rischi e fattori nocivi.

I DPI da fornire devono essere adatti al rischio da prevenire e in alcuni

¹⁰ D.lgs. n. 81/2008, art 77

casi – si pensi alle scarpe infortunistiche – devono essere acquistati, sentito il parere del lavoratore che ha l’obbligo giuridico di utilizzare i DPI a lui forniti e per questo deve poter esprimere la propria opinione al riguardo circa la comodità d’uso di un determinato modello o di un altro con caratteristiche di sicurezza equivalenti.

In ogni caso è importante ricordare che i DPI, anche quelli semplici, devono essere forniti dal DL e devono essere sempre marcati CE. L’utilizzo di DPI non conformi o magari che il lavoratore utilizza per scelta personale e di cui si dota autonomamente può generare problemi e responsabilità facili da evitare.

1.6. I diritti e doveri dei lavoratori

I lavoratori, al pari delle altre figure della salute e sicurezza descritte nei paragrafi precedenti hanno un ruolo attivo nel processo di organizzazione della sicurezza e possono contribuire moltissimo con le loro azioni a rendere l’ambiente di lavoro salubre e sicuro per tutti.

Pertanto anche la normativa gli attribuisce precisi obblighi.

Il lavoratore ha l’**obbligo** di prendersi cura della propria sicurezza e della propria salute nonché di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni. Inoltre, il lavoratore deve¹¹:

- a) contribuire, insieme al datore di lavoro o ad altro soggetto responsabile, all’adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, ovvero da altro soggetto responsabile, ai fini della protezione collettiva e individuale;
- c) utilizzare correttamente i macchinari, le apparecchiature, gli impianti, gli utensili, le sostanze pericolose, le altre attrezzature di lavoro, nonché i relativi dispositivi di sicurezza;
- d) utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a sua disposizione;
- e) segnalare immediatamente al datore di lavoro o ad altra persona respon-

¹¹ D.lgs. n. 81/2008, art.20,

sabile, le deficienze dei mezzi e dei dispositivi di cui sopra, nonché le altre eventuali condizioni di pericolo di cui venga a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di urgenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze o pericoli;

- f) non rimuovere o modificare i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo, senza averne avuta autorizzazione;
- g) non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre non di propria competenza, ovvero tali da compromettere la sicurezza propria o di altre persone; partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dall'amministratore o altra persona delegata o proprietario;
- h) sottoporsi ad eventuali controlli sanitari.

Anche il lavoratore è sanzionabile per eventuali inadempienze previste dal decreto 81/2008, ma i doveri sopracitati vanno rispettati non per il timore di incorrere in sanzioni, ma piuttosto per il primario interesse di tutelare l'integrità psicofisica e la salute propria e delle altre persone presenti sul luogo di lavoro.

Naturalmente accanto agli obblighi occorre ricordare anche i diritti del lavoratore primo fra tutti quello di poter lavorare senza che venga pregiudicata la sua salute. Inoltre il lavoratore ha il **diritto** di essere coinvolto nelle questioni riguardanti la tutela della salute e sicurezza anche attraverso il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

1.6.1. L'attenzione nelle azioni

La sicurezza sul lavoro e la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali possono essere conseguiti con maggiore efficacia se si considera che il luogo di lavoro è un sistema complesso costituito da uomo, macchina ed ambiente.

Pertanto il processo di prevenzione non può consistere esclusivamente nell'individuazione e prevenzione dei rischi come descritto nei precedenti paragrafi ma deve tenere necessariamente conto del fatto che nell'ambiente e con i macchinari, le sostanze pericolose o qualunque altro pericolo presente, ad interagire è l'essere umano.

Da ciò si evince quanto i diversi comportamenti dell'uomo possano influenzare in modo determinante l'esposizione a rischio.

Spesso l'analisi delle cause che hanno provocato il verificarsi dell'infortunio porta a verificare come la presenza di comportamenti negligenti da

parte di operatori incompetenti, o non informati, l'inosservanza di norme regolamentari, o distrazioni, giocano un ruolo determinante nel verificarsi di un incidente che compromette la propria incolumità e/o quella di altri.

Occorre ricordare come i comportamenti scorretti sono spessissimo involontari, ma può anche accadere il verificarsi di trasgressioni od omissioni volontarie e coscienti, cosiddette dolose.

Da quanto sopra appare chiaro come la capacità dei lavoratori di gestire correttamente l'interazione con le risorse tecnologiche ed umane e con l'ambiente fisico e sociale nel quale svolge la sua funzione ricopre notevole importanza per la tutela della salute e sicurezza.

1.6.2. Le regole di condotta

Tutti coloro quindi che, in qualche modo, sono coinvolti nelle attività legate alle operazioni in una azienda hanno una qualche responsabilità nella sicurezza delle operazioni stesse.

Quanto sopra è valido ad ogni livello della gerarchia aziendale, ciascuno deve comprendere ed essere consapevole delle responsabilità proprie e altrui ed adottare comportamenti appropriati ad esempio:

- accertarsi sempre di aver compreso ciò che si deve fare o che gli altri abbiano compreso ciò che devono fare non dando mai per scontata o automatica la comunicazione tra le parti
- non effettuare operazioni non consentite, rischiose o non previste dalle procedure di lavoro per favorire un collega o compiacere un cliente
- attenersi sempre alle istruzioni all'occorrenza ricevute
- non effettuare operazioni senza avere le necessarie conoscenze o essere stati addestrati a farlo (ad esempio non improvvisarsi esperti alpinisti o bagnino ancora utilizzare un'affettatrice senza averlo mai fatto!!)
- quando necessario cercare sempre di lavorare in squadra con i colleghi
- evitare di sopperire alla mancanza di mezzi per una determinata attività con soluzioni "arrangiate"
- cercare sempre di "non portare" sul luogo di lavoro le situazioni personali che possono generare grandi e pericolose distrazioni
- avere maggiore consapevolezza dei propri limiti quando si è affaticati, stanchi o stressati magari provando a fare una pausa in più o chiedendo l'aiuto di un collega
- ricordare sempre che i comportamenti abitudinari che diventano pratica-

mente automatici sono un'altra grande "trappola" piena di insidie e cercare quindi di rimanere sempre vigili

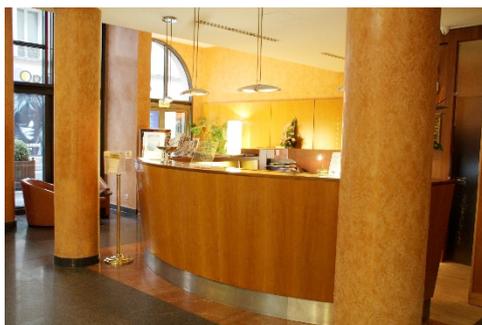
Questo elenco non vuole ovviamente essere esaustivo, ciascuna attività ha le sue particolarità e, in sede di valutazione dei rischi, potranno e dovranno essere stabilite delle regole comportamentali mirate a quel tipo di attività, ma rimane comunque una base universale valida basata sui concetti fondamentali di conoscenza, esperienza, attenzione e consapevolezza che se applicati possono fare una grandissima differenza.

2. I principali elementi utili a lavorare in sicurezza

Abbiamo già accennato al fatto che la salute e sicurezza sul lavoro di un operatore turistico dipende da una serie di elementi e di fattori estremamente variegata; alcuni elementi sono specifici di determinati luoghi, mansioni o attività particolari, altri sono ubiquitari; pertanto pur senza scendere nello specifico di tutte le attività o situazioni è possibile approfondire i rischi più frequenti e fornire alcune indicazioni generali di precauzione.

2.1 I luoghi di lavoro

Quando si parla di luoghi di lavoro si intendono quei *“luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati all’interno dell’azienda o dell’unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell’azienda o dell’unità produttiva accessibile al lavoratore nell’ambito del proprio lavoro”*¹.



Pertanto tutti i requisiti di cui parleremo si riferiscono ai luoghi di lavoro che rispondono a dette caratteristiche; naturalmente un operatore turistico si può trovare in luoghi che sono di pertinenza di altri soggetti (ad esempio un museo) che naturalmente dovranno comunque rispettare i requisiti necessari o ad operare all’aperto (montagna, spiaggia etc.) dove ovviamente vigono tutt’altre regole.

Non si considerano luoghi di lavoro in quest’accezione i:

¹ D.lgs 81/08 art. 62

- a) mezzi di trasporto;
- b) cantieri temporanei o mobili;
- c) industrie estrattive;
- d) pescherecci

d-bis) campi, boschi e altri terreni facenti parte di un'azienda agricola o forestale.

Ovviamente si è tutelati anche quando si opera su un mezzo di trasporto come un pullman o simili ma bisogna far riferimento a norme diverse.

La legge disciplina le caratteristiche dei “luoghi di lavoro” relativamente agli aspetti strutturali e cioè:

- gli ambienti di lavoro (altezza, cubatura, superficie, pavimenti, muri, finestre, lucernari, scale, rampe di carico, locali sotterranei, illuminazione, temperatura, strumenti di riscaldamento, umidità, pulizia dei locali, depositi di immondizie e rifiuti)
- la difesa dagli agenti nocivi
- i servizi sanitari.

La legge disciplina inoltre gli obblighi dei datori di lavoro, dirigenti, preposti e dei lavoratori come illustrato nel capitolo dedicato che ovviamente sono fondamentali per evitare infortuni al di là della conformità del luogo di lavoro stesso.

Gli aspetti strutturali dei luoghi di lavoro

I locali chiusi destinati o da destinarsi al lavoro hanno dei requisiti minimi di altezza, cubatura e superficie stabiliti per le aziende industriali; per gli uffici e per le aziende commerciali, i limiti di altezza sono quelli individuati dalla normativa urbanistica vigente a livello comunale e pertanto non possono essere qui facilmente riportati. Nelle situazioni in cui i limiti di altezza non possono essere rispettati, è compito dell'autorità di controllo competente per territorio consentire altezze minime inferiori e prescrivere adeguati mezzi di ventilazione o rilasciare deroghe.

Capita spesso nel settore del turismo di frequentare locali situati nei centri storici tutelati dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali come ad esempio palazzi d'epoca; in questi contesti chiaramente vengono adottate una serie di deroghe e misure compensative per garantire la sicurezza di operatori ed utenti pur in presenza di caratteristiche strutturali che non possono essere modificate. Ad esempio in un palazzo storico d'epoca al centro città mancherà sicuramente la scala antincendio e pertanto bisognerà aumentare la

presenza di rivelatori antincendio e mezzi estinguenti.

In generale i locali devono:

- essere ben difesi dagli agenti atmosferici e provvisti di un sufficiente isolamento termico
- essere ben asciutti e difesi dall'umidità
- avere aperture sufficienti per un rapido ricambio d'aria, con pavimenti e pareti pulite e facilmente sanificabili
- avere pavimenti stabili, impermeabili, antisdrucchiolevoli, senza inciampi o avvallamenti
- avere pareti preferibilmente tinteggiate di chiaro
- avere pareti vetrate opportunamente segnalate e costruite con materiali di sicurezza, tali, in caso di rottura, da non ferire i lavoratori
- avere finestre, lucernari, dispositivi di ventilazione saldamente fissati e che si possano aprire e chiudere con agilità. Inoltre, la disposizione di finestre, lucernari e vetrate deve essere tale da evitare un eccessivo soleggiamento
- avere sufficiente luce naturale o artificiale, in modo da assicurare adeguata visibilità che è necessaria sia per la sicurezza dei lavoratori (minimizza la possibilità di infortuni dovuti a scarsa visibilità) che per la loro salute (previene l'insorgere di disturbi visivi), pertanto in particolare quando i locali o le lavorazioni sono tali che un eventuale guasto all'impianto di illuminazione potrebbe rappresentare un rischio per i lavoratori, si deve disporre di un'illuminazione di sicurezza di intensità adeguata.

Inoltre se particolari esigenze tecniche lo esigono, si deve provvedere a disporre adeguati sistemi di aerazione, di illuminazione e di protezione contro l'umidità.

Nei luoghi di lavoro chiusi è necessario che vi sia aria salubre in quantità sufficiente. Se è in uso un impianto di aerazione in zone a rischio (per esempio in cucine, toilette e zone fumatori), questo deve essere sempre tenuto in funzione e deve avere un sistema di allarme per la segnalazione di eventuali guasti. In caso ci sia un impianto di condizionamento d'aria, di climatizzazione o di ventilazione i lavoratori non devono essere esposti a correnti d'aria fastidiosa, né a livelli di rumore eccessivi e dannosi. E' fondamentale ricordare che tutti gli impianti devono essere sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione periodici con particolare riferimento a quelli di condizionamento riavviati ad inizio stagione.

Infine è necessario pensare al microclima nei locali chiusi; in generale è corretto affermare che bisogna tener conto del tipo di attività e che quindi il microclima deve essere commisurato al tipo di lavoro, agli sforzi fisici richiesti al lavoratore; nel settore del turismo raramente bisogna fare valutazioni di questo tipo e le normali condizioni di umidità temperature e correnti d'aria sono spesso sufficienti senza studi specifici.

Gestione dell'ambiente di lavoro

Oltre agli aspetti strutturali la sicurezza e la salute di un luogo di lavoro dipendono anche da come questo viene utilizzato sia dal DL ma anche dai lavoratori:

Ad esempio molto importanti sono gli aspetti igienici, per poter tenere facilmente pulito sono importanti i seguenti elementi:

- pavimenti e pareti devono essere realizzati con materiale facilmente lavabile e disinfettabile; muniti di bocchette di scarico, se nelle lavorazioni è impiegata l'acqua
- i contenitori per rifiuti solidi o liquidi soggetti a putrefazione devono essere facili da pulire e con coperchi aderenti
- ogni luogo di lavoro deve essere costruito e attrezzato, nonché mantenuto, in modo che non vi entrino topi, insetti, vermi, ecc.

Bisogna ricordare che, anche se correttamente attrezzato, ogni luogo di lavoro per essere mantenuto pulito necessita della collaborazione di tutti.

I lavoratori devono inoltre poter disporre, sul luogo di lavoro o nelle immediate vicinanze, di acqua sufficiente per bere e lavarsi, devono essere presenti gabinetti lavabi in prossimità dei posti di lavoro, con acqua calda se necessario, separati per uomini e donne (salvo specifiche deroghe). I lavabi, inoltre, devono essere dotati di mezzi con cui i lavoratori si possano detergere ed asciugare.

Quando i lavoratori sono tenuti a indossare indumenti specifici per il lavoro, devono esserci degli spogliatoi, sempre separati per sesso, adeguatamente illuminati, riscaldati e dotati di armadietti a doppia anta (in modo da poter dividere gli indumenti lavorativi da quelli "personali").

2.2 Le attrezzature e i requisiti di sicurezza (RES)

Si è già detto che le attrezzature a disposizione dei lavoratori devono essere conformi alla legislazione vigente o in termini più semplici "a norma";

devono cioè rispettare specifiche disposizioni legislative e regolamentari di recepimento delle direttive comunitarie di prodotto

Quando qualche attrezzatura di lavoro è costruita in assenza delle disposizioni legislative e regolamentari di cui sopra, oppure le attrezzature messe a disposizione dei lavoratori sono antecedenti al 1996, allora devono necessariamente rispettare specifici requisiti previsti dal D.lgs 81/08².

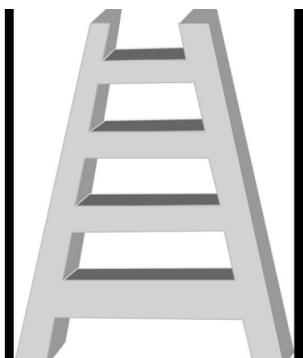
Si considerano invece conformi le attrezzature di lavoro precedenti al 1996 a che sono state costruite secondo le prescrizioni vigenti al momento della costruzione³.

In linea di massima e per la stragrande maggioranza delle situazioni la conformità di una macchina e di una attrezzatura si verifica attraverso la presenza del marchio CE.



Attenzione!

Fanno eccezione le scale portatili per le quali sull'etichetta è necessario verificare la presenza della sigla EN 131, la norma europea che descrive e caratteristiche di sicurezza di questa particolare tipologia di attrezzature



² requisiti generali di sicurezza di cui all'allegato V del D. Lgs. 81/2008

³ decreti ministeriali emanati ai sensi dell'art. 395 del Decreto Presidente della Repubblica 27 aprile 1955, n. 547, ovvero dell'articolo 28 del decreto legislativo 19 settembre 1994, n. 626

2.2.1 Regole per l'uso in sicurezza delle attrezzature e mezzi di lavoro

In linea di principio tutte le attrezzature di lavoro fornite dall'azienda devono essere usate solo nei termini e nei tempi previsti dall'attività da svolgere e secondo le istruzioni ricevute.

Le attrezzature e i mezzi devono sempre essere utilizzati con perizia e solo per l'uso al quale sono destinati; prima di iniziare un lavoro deve essere controllata l'efficienza delle dotazioni, attrezzature e mezzi messi a disposizione per l'erogazione del servizio, fermo restando che eventuali operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale competente e non dai lavoratori che sono semplici utilizzatori.

Terminato l'impiego di attrezzature il dipendente deve sempre badare a verificarne l'efficacia e il corretto funzionamento provvedendo, nel caso, a una minima pulizia. In ogni caso non bisogna mai alterare lo stato delle apparecchiature o degli strumenti affidati né rimuovere eventuali sistemi o barriere di protezione.

Quando si usano apparecchi elettrici occorre verificare se i cavi di alimentazione delle apparecchiature portatili dotate di ricarica presentano rotture, stato di usura o condizioni di pericolo; inoltre vanno evitati allacciamenti di fortuna a carattere provvisorio o permanente, ad esempio allacciamenti di più apparati o l'utilizzo di multiprese sovrapposte.

Alcune regole per l'uso di attrezzature a mano (Ad es. torce, radio, lettori elettronici)

- Verificare il corretto funzionamento/efficienza prima dell'inizio e alla cessazione del servizio
- al termine dell'utilizzo è opportuno riporre le attrezzature negli appositi caricatori al fine della ricarica delle batterie
- curare il corretto uso dell'attrezzatura dotata di batteria al fine di conservarne il funzionamento (vita della batteria) il più a lungo possibile; a tal proposito si ricorda che è indispensabile provvedere a scaricare completamente le batterie di vecchia generazione prima di provvedere alla loro ricarica, non aprire gli involucri delle attrezzature per attività di manutenzione a cui non si è autorizzati
- non effettuare chiamate con le radio senza che le stesse siano munite di antenna o con antenne rotte o non perfettamente collegate

- usare correttamente l'attrezzatura in dotazione al fine di ottenere la massima efficacia nell'uso.

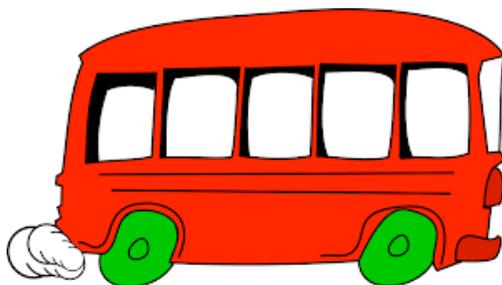
2.3 I rischi legati alla circolazione con mezzi a motore o a piedi

Nelle attività turistiche si fa spesso uso di mezzi di servizio a motore ma è altrettanto frequente lo spostamento a piedi o talvolta anche in bicicletta. Questo espone il lavoratore ad un rischio quasi ubiquitario, quello della strada, che è tra le principali cause di infortuni e morti sul lavoro.

Come vedremo ci sono delle regole che il datore di lavoro deve seguire per gestire anche questo tipo di rischio ed in questo senso bisogna fare delle importanti distinzioni in funzione del fatto che il lavoratore stia conducendo un veicolo o sia su un mezzo condotto da altri (basti pensare al tipico pullman turistico) ed ancora, nel caso di utilizzo di autovetture per attività di servizio, che l'operatore stia utilizzando mezzi propri o dell'azienda

Nel caso in cui un operatore guidi un qualsiasi mezzo il datore di lavoro deve assicurarsi che il personale, utilizzatore del veicolo, sia adeguatamente formato ed abilitato alla conduzione; in pratica è necessario accertarsi che il lavoratore abbia una patente di guida in corso di validità e adeguata per il tipo di mezzo da utilizzare.

Di contro il lavoratore può chiedere, in ogni momento, al proprio responsabile, tutti i chiarimenti e le notizie utili al fine di essere pienamente informato sul corretto uso del veicolo e dei relativi allestimenti ed accessori studiati per rendere il veicolo uno "strumento di lavoro sicuro ed ergonomico".



Nel caso in cui il veicolo sia di proprietà del datore di lavoro o comunque sia un veicolo aziendale (ad esempio leasing o noleggio) il datore di lavoro deve:

- mettere a disposizione dell'operatore veicoli di recente acquisto e corredati di dispositivi di sicurezza
- sottoporre i veicoli a manutenzione periodica, preventiva, programmata definita dal costruttore nel relativo libretto di uso e manutenzione e, all'occorrenza, a manutenzione correttiva, dietro segnalazione dell'utilizzatore. Nel caso di utilizzo da parte del lavoratore di un veicolo privato il datore di lavoro deve:
- assicurarsi, ad esempio tramite autodichiarazione del lavoratore (proprietario del veicolo), che lo stesso sia in "ottimo stato" e che sia sottoposto, sotto la responsabilità del proprietario, a manutenzione periodica e preventiva e, all'occorrenza, a manutenzione correttiva.

2.3.1 Regole per una circolazione sicura

Quando si circola a piedi è bene adottare alcune accortezze che sono valide sempre non solo quando si lavora; ad esempio è necessario fare attenzione e non passare o sostare sotto carichi sospesi o in zone che potrebbero essere interessate da eventuale caduta di carichi; attraversare la strada esclusivamente con le strisce pedonali con il verde; oltre a diminuire enormemente la probabilità di incidenti questo genera una grossa differenza in termini di responsabilità in caso di incidente.

Se queste semplici regole sono importanti quando si circola da soli, diventano di capitale importanza quando si sta guidando un gruppo di persone spesso eterogeneo come nel caso di una guida turistica. In questi casi è inderogabile individuare le situazioni di potenziale pericolo ed accertarsi che nessuno del gruppo, ad esempio, passi sotto un carico sospeso o facilitare l'attraversamento stradale di tutto il gruppo accertandosi che nessuno si attardi; spesso infatti proprio la necessità di raggiungere il gruppo genera situazioni pericolose.

Per chi cammina molto è opportuno tenere in debita considerazione la salute delle gambe e dei piedi e, come prevenzione di spiacevoli disturbi, è possibile seguire alcune regole:

- utilizzare calzature larghe per favorire una corretta postura plantare, preferibilmente con un tacco di altezza intermedia tra i 2 massimo 4 cm (tacchi troppo alti sottopongono la caviglia ad un'eccessiva tensione ed estensione, che riduce i movimenti e limita la spinta venosa; calzature troppo basse o senza tacco possono compromettere la corretta circolazione poi-

ché sforzano il movimento del ginocchio verso l'esterno, premendo i vasi sanguigni e rallentando la risalita del sangue)

- curarsi di avere sempre un sicuro appoggio su fondo stabile e non sdruciolevole
- assicurarsi dell'assenza di cavi volanti non segnalati o catene di delimitazione d'area
- assicurarsi di evitare durante il percorso il passaggio sopra tombini non saldi o buche non poste in sicurezza
- in presenza di acqua e ghiaccio fare particolare attenzione agli scivolamenti.

2.3.2 Accorgimenti utili per la circolazione su veicoli a motore

Quando si conduce un veicolo, oltre alle normaliregole di circolazione è necessario tenere presente le seguenti accortezze:

- nelcircolare all'interno dei luoghi di lavoro utilizzare i percorsi consentiti
- limitarela velocità soprattutto durante l'entrata e l'uscita dai luoghi di lavoro
- procedere a velocità moderata rispettando sempre i limiti di velocità
- nonimpiegare veicoli il cui uso è riservato a personale autorizzato e munito di apposita patente
- assicurarsisempre della regolare fermata del mezzo prima di procedere alla discesa dallo stesso, verificando l'inserimento degli appositi dispositivi di sicurezza.

Per quanto concerne il mezzo un aspetto particolarmente importante è la corretta regolazione del sedile (postazione di guida) che:

- rallenta l'affaticamento
- previene contratture e lesioni dovute alla posizione
- attenua le vibrazioni e i colpi
- garantisce una buona visuale
- permette di reagire rapidamente e in modo corretto in situazioni critiche.

E' bene studiare tutte le possibilità per regolare il sedile; consultando se necessario, il manuale d'istruzioni per poter adattare il sedile rapidamente e in modo corretto alle proprie esigenze.

2.4 L'uso del videoterminale

Ormai non vi è attività lavorativa che non faccia utilizzo di videoterminali ed il comparto del turismo non fa eccezioni; uffici amministrativi, agenzie di viaggio o anche la semplice gestione e pianificazione di visite guidate viene fatto su un VDT. Non bisogna però pensare che questo implichi che tutti i lavoratori siano videoterminalisti con gli obblighi che ne conseguono.



Il lavoro al videoterminale è definito come svolgimento d'attività con interazione con il videoterminale quali l'immissione dati, trasmissione dati, elaborazione di testi. In base alla normativa vigente⁴ coloro che utilizzano un'attrezzatura munita di videoterminale in modo sistematico o abituale, **per venti ore settimanali**, sono considerati **videoterminalisti** e pertanto nei loro confronti il datore di lavoro ha l'obbligo di tenerne specificatamente conto in sede di valutazione dei rischi, di porre in opera alcune misure di prevenzione, di formare ed informare i lavoratori sul rischio specifico e di sottoporli a sorveglianza sanitaria. Al di fuori di tale fascia di impegno, a rigore, non parliamo di videoterminalisti anche se resta opportuno informare i lavoratori su questo fattore di rischio.

L'uso del videoterminale, infatti, soprattutto se prolungato ed eseguito con un errato posizionamento della postazione di lavoro, può provocare qualche disturbo a carico dell'apparato muscolo-scheletrico e/o problemi di affaticamento visivo; tali conseguenze sono normalmente risolvibili sia con

⁴ D.lgs. 81/2008, art. 173

adeguate pause di riposo sia con un più corretto posizionamento degli apparecchi medesimi; è fondamentale pertanto che i lavoratori abbiano una corretta formazione in questo senso e attuino tali accortezze.

I **disturbi della vista** consistono in bruciore, lacrimazione, secchezza, fastidio alla luce, pesantezza, visione annebbiata, visione sdoppiata.

Essi sono dovuti a una elevata sollecitazione degli organi della vista e al loro rapido affaticamento, dovuto ad errate condizioni di illuminazione, scorretto posizionamento del videoterminale rispetto alle finestre e ad altre fonti di luce, condizioni ambientali sfavorevoli (ad esempio aria troppo secca, presenza di correnti d'aria fastidiose, temperatura troppo bassa o troppo alta); caratteristiche inadeguate del software (ad es. rappresentazione insoddisfacente dei caratteri) e del videoterminale (ad es. sfarfallamento dei caratteri e dello sfondo); impegno visivo di tipo ravvicinato e protratto nel tempo, che comporta una forte sollecitazione dei muscoli per la messa a fuoco e la motilità oculare; difetti visivi pregressi o mal corretti che aumentano lo sforzo visivo.

I **disturbi a carico dell'apparato muscolo-scheletrico** possono invece essere dovuti ad una errata posizione del corpo e dal restare troppo tempo seduti; all'affaticamento ed indolenzimento dei muscoli perché poco irrorati dal sangue per la posizione contratta statica; all'infiammazione dei nervi e dei tendini sovraccaricati o compressi a causa dei movimenti ripetitivi rapidi (nel caso di disturbi alla mano e all'avambraccio) quali dolore, o formicolii.

Lavorare a lungo al computer sottopone alcuni muscoli ed articolazioni a posture fisse mentre i muscoli delle mani e delle braccia si muovono incessantemente. Sono necessari pertanto fisiologici periodi di riposo.

Abitudini di lavoro corrette e una pratica regolare di esercizi fisici sono la migliore forma di prevenzione.

Oltre ai disturbi sopracitati l'uso del videoterminale può portare a **problemi di affaticamento fisico o mentale**, in caso di:

- organizzazione del lavoro che obbliga all'esecuzione di operazioni monotone e ripetitive per lunghi periodi
- cattive condizioni ambientali (temperatura, umidità e velocità dell'aria)
- rumore ambientale tale da disturbare l'attenzione
- software non adeguato.

Questa è una valutazione oggettivamente più difficile da effettuare ma non per questo va sottovalutata perché può essere causa di stress lavoro correlato (vedi paragrafo dedicato).

Le regole di prevenzione

Come già accennato quando si utilizza il **videoterminale per più di più di venti ore settimanali** i lavoratori hanno diritto ad una interruzione dell'attività mediante pause o cambiamento di attività.

Ai fini della prevenzione è pertanto necessario avere a disposizione un videoterminale moderno e appropriato nonché arredi idonei (regolabili), allestire il posto di lavoro in modo ottimale in funzione delle dimensioni corporee dell'operatore (altezza del sedile, del piano di lavoro e posizione del videoterminale) e, in caso di luce artificiale, evitare di creare riflessi sullo schermo.

Di seguito alcune regole auree

- la distanza del monitor è circa 50-70 cm dagli occhi dell'operatore
- la sedia deve avere altezza e schienale regolabili
- il piano di lavoro deve consentire una giusta distanza visiva dal monitor e un corretto supporto per gli avambracci
- la tastiera deve essere posta di fronte all'operatore per evitare torsioni del busto
- fare delle frequenti (anche se brevi) pause per prevenire i disturbi alla schiena in genere
- le finestre devono essere schermate dalle tende e lo schermo del PC posto a circa 90° rispetto ad esse
- usare occhiali appropriati per correggere eventuali difetti di vista
- fare pause per rilassarsi.

È infine importante che il lavoratore disponga di spazi di lavoro sufficienti ad assicurare condizioni di lavoro comode e confortevoli e che, sia la temperatura che l'illuminazione del posto di lavoro, siano adeguate.

Infine i lavoratori devono inoltre essere sottoposti a visita medica periodicamente; di regola ogni 2 anni sopra i 50 anni di età e ogni 5 anni negli altri casi. Resta ovviamente facoltà del medico competente individuare una frequenza maggiore o del lavoratore chiedere una visita.

2.5 Le Sostanze pericolose

Spesso si è portati a credere che il rischio legato all'uso di sostanze pericolose sia limitato a luoghi di lavoro quali aziende chimiche o comunque aziende che utilizzano sostanze chimiche particolari; invece moltissime pos-

sono essere le occasioni in cui si può venire a contatto con sostanze chimiche attraverso un grandissimo numero di prodotti di uso comune, dai detersivi (come acidi e candeggina utilizzati spesso con disinvolture) o durante l'esecuzione di operazioni potenzialmente delicate ma effettuate spesso da ciascuno di noi senza alcuna preparazione come il rifornimento di carburante; è bene pertanto conoscere alcuni principi e regole fondamentali.



I prodotti chimici sono d'uso corrente e quotidiano in tutti i settori di attività e raramente sono oggetto di una reale formazione o procedura di utilizzo. Il rischio, ad essi associato, deriva dalla loro penetrazione nel corpo umano attraverso il **contatto con la pelle, con gli occhi** o attraverso l'**inalazione di vapori** da essi derivanti, ma, non da sottovalutare, è anche l'**ingestione accidentale** che talvolta si può verificare (soprattutto dovuta ad una non corretta modalità di conservazione).

L'effetto, ed eventualmente il danno, prodotto sull'organismo da una sostanza chimica dipende prima di tutto dalla **dose di sostanza** che l'organismo stesso ha assorbito e dalla **quantità di sostanza** che effettivamente raggiunge l'organo bersaglio, quell'organo cioè dove la sostanza agisce provocando un danno (fegato, reni, sistema nervoso ecc.).

L'assorbimento di una sostanza può provocare effetti acuti o cronici, ma può anche non causare alcun effetto; dipende dalla dose, cioè dalla quantità e dal periodo di tempo durante il quale questa viene assorbita.

L'operazione di rifornimento carburante, ad esempio, andrebbe effettuata sempre indossando i guanti messi a disposizione nelle stazioni di rifornimento e allontanando il più possibile il volto dalla zona di evaporazione del diesel o benzina, si potrà in tal modo limitare l'esposizione. Inoltre in pochi fanno caso all'indicazione di spegnere il cellulare quando si fa rifornimento; soprattutto in caso di benzina, com'è noto estremamente infiammabile, questa banale accortezza che tende ad evitare il verificarsi di scintille, a loro volta fonte di innesco, può prevenire gravissimi incidenti.

2.5.1 Come riconoscere il pericolo di esposizione a sostanze chimiche

Al di là della formazione specifica su eventuali sostanze utilizzate, la consapevolezza dei lavoratori in materia di rischio chimico si basa in buona parte sulla capacità di leggere etichette, schede di sicurezza, pittogrammi di pericolo ecc.

Per capire la pericolosità di un prodotto, infatti, la prima regola è leggere l'etichetta; sull'etichetta si trovano le prime importanti indicazioni d'uso ed informazioni sul pericolo legato all'uso della sostanza sintetizzate nelle indicazioni di pericolo (H), nei Consigli di prudenza (P) e nei pittogrammi.

Inoltre per tutte le sostanze chimiche presenti sul luogo di lavoro deve essere presente la scheda di sicurezza (SDS) redatta in lingua italiana. In tale importantissimo documento sono riportate tutte le informazioni legate a salute e sicurezza di una determinata sostanza comprese ad esempio le misure di primo soccorso in caso di contatto, inalazione o ingestione accidentale.

I pittogrammi secondo il nuovo regolamento europeo sulla classificazione delle sostanze chimiche



Esempio di etichetta

AMMONIACA ANIDRA

Pericolo
H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.
H400 Molto tossico per gli organismi acquatici.
P260 Non respirare i vapori.
P264 Lavare accuratamente dopo l'uso.
P273 Non disperdere nell'ambiente.
P280 Indossare guanti/indumenti protettivi/proteggere gli occhi/il viso.
P301+330+331 IN CASO DI INGESTIONE sciacquare la bocca. NON provocare il vomito.
P303+361+353 IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE (o con i capelli) togliersi di dosso immediatamente tutti gli indumenti contaminati. Sciacquare la pelle/fare una doccia.
P304+340 IN CASO DI INALAZIONE: trasportare l'infortunato all'aria aperta e mantenerlo a riposo in posizione che favorisca la respirazione.
P305+351+338 IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti. Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare.
P310 Contattare immediatamente un centro antiveleni o un medico
P405 Conservare sotto chiave.
P501 Smaltire il recipiente negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Ammoniaca gas
N° CE 215-6476



Nome e dati azienda

Le regole di prevenzione

- astenersi dal maneggiare o spostare contenitori di sostanze o miscele di qualsiasi genere soprattutto se non se ne conosce il contenuto
- non aprire involucri o prendere campioni nemmeno in piccole quantità se non si conoscono le caratteristiche e quindi la pericolosità del contenuto
- in presenza di contenitori danneggiati o perdite di sostanze segnalare immediatamente la situazione al proprietario gestore dell'area (quando è possibile) e soprattutto, se si ha la responsabilità di un gruppo di persone, allontanarle prevenendo ogni possibile contatto o esposizione
- rispettare sempre l'eventuale presenza di cartelli di sicurezza soprattutto quando vietano di avvicinarsi ad un'area pericolosa.

Per le attività lavorative che comportano l'uso diretto di sostanze chimiche, prevalentemente le attività di pulizia, occorre sempre essere consapevoli di ciò che si sta utilizzando e del modo d'uso corretto, la lettura dell'etichetta riveste particolare importanza.

2.6 Gli agenti biologici

Come nel caso del rischio chimico ci troviamo in presenza di un rischio

più diffuso di quanto non si pensi. Spesso si immagina che al rischio biologico sia soggetto esclusivamente chi opera con agenti biologici (ambienti sanitari, laboratori di diagnosi e ricerca, settore dei rifiuti, allevamenti animali, ecc.); invece il rischio biologico è spesso di tipo ambientale, quindi, trasversale, presente sia in attività lavorative in cui è “tradizionalmente” riconosciuta la presenza di agenti, sia in ambienti come gli uffici, le scuole, i mezzi di trasporto, i centri estetici e sportivi, ecc.; non esiste, pertanto, un ambiente di lavoro in cui tale rischio possa essere ignorato.

Tranne le poche eccezioni legate alle attività citate, il rischio da agenti biologici è spesso sottostimato in molti luoghi di lavoro. Le materie prime o le sostanze utilizzate, i fluidi biologici, la polvere organica, gli animali, gli insetti, le sostanze vegetali, la scarsa igiene o la cattiva gestione degli impianti di condizionamento possono essere fonti di contaminazione biologica potenzialmente pericolosa.

L'esposizione ad agenti biologici può provocare **infezioni** più o meno gravi ed **allergie**.



Le attività degli addetti del settore turismo comprendono sia lavoro svolto prevalentemente in ufficio sia altri tipi di lavorazioni all'aperto o che prevedono contatto con materiale contaminato.

Vediamo più nel dettaglio il rischio biologico connesso con gli ambienti chiusi e rimandiamo quello legato ad attività effettuate all'aperto al paragrafo dedicato

2.6.1 Uffici ed ambienti chiusi

In tali contesti un'elevata concentrazione microbica può essere correlata a condizioni igieniche non adeguate, al sovraffollamento e alla contamina-

zione dei sistemi di climatizzazione; inoltre, può anche essere legata alla circolazione di microrganismi dipendenti da fenomeni epidemici (influenza, varicella, polmoniti, ecc.).

In un ambiente di lavoro però, possono essere presenti anche altri organismi potenzialmente responsabili di infezioni o allergie come alcuni artropodi (zanzare, zecche, pulci, blatte, acari, ecc.), alcuni mammiferi (per esempio ratti) o anche derivati vegetali e animali (pollini, peli e forfore).

La qualità dell'aria che respiriamo negli ambienti interni è strettamente correlata non solo alla qualità dell'aria esterna, ma anche al tipo di ambiente considerato, alle persone eventualmente presenti e all'efficienza dei sistemi di aerazione. L'uomo, gli animali, gli arredi, la polvere e gli impianti di condizionamento, se non correttamente gestiti, sono sicuramente tra le principali fonti di contaminazione microbiologica.

Gli agenti biologici aerodispersi in tali ambienti, in grado di causare patologie nell'uomo e considerati, quindi, un rischio per la salute, comprendono batteri (Stafilococchi e gram negativi), funghi (Cladosporium, Penicillium, Alternaria, Fusarium, Aspergillus) e loro prodotti (endotossine, micotossine, spore), virus (Rhinovirus e virus influenzali), acari e pollini.

Inoltre tra i batteri patogeni potenzialmente presenti negli ambienti climatizzati occorre citare la **legionella**, un bacillo il cui habitat naturale si trova negli ecosistemi acquatici naturali, ma che è in grado di colonizzare quelli artificiali quali gli impianti di raffreddamento ad acqua dei condizionatori ed in generale gli impianti di climatizzazione.

Le regole di prevenzione

- mantenere gli ambienti puliti avendo cura di rimuovere sempre la polvere
- effettuare la manutenzione periodica degli impianti di condizionamento e idrici
- ventilare adeguatamente i locali assicurando un idoneo numero di ricambi d'aria
- rispettare sempre corrette prassi igieniche (prima fra tutte, lavare spesso le mani!).

2.7 Gli impianti elettrici

Qualsiasi attività realizzata in ambienti chiusi (ed in qualche caso anche in quelli aperti) comporta inevitabilmente l'utilizzo di elettricità; l'utilizzo di

impianti ed utilizzatori elettrici ha chiaramente come presupposto, spesso dato per implicito, la sicurezza degli impianti utilizzati. Ma impianti sicuri devono comunque essere associati a consapevolezza e competenza da parte dei lavoratori per evitare che il cattivo utilizzo o piccole modifiche possano generare infortuni anche mortali. Non va dimenticato quanto l'elettricità sia pericolosa e tale fattore di rischio non vada sottovalutato.



Gli effetti del passaggio della corrente elettrica nel corpo umano sono derivati da ampi studi che dimostrano come tali effetti siano funzione dell'intensità della corrente elettrica, della sua durata, del suo percorso all'interno del corpo, delle caratteristiche elettriche dei tessuti interessati al passaggio della corrente ed altro ancora.

Vediamo cosa accade quando il corpo umano è percorso da corrente o, in altri termini, quando si prende la scossa.

Al passaggio della corrente elettrica il corpo umano si riscalda e se la quantità di calore sviluppata è molto alta possono aversi bruciate nei tessuti attraversati dalla corrente; realisticamente le ustioni riguardano le mani o comunque quella parte del corpo direttamente a contatto con l'elemento conduttore che veicola l'elettricità.

Ma la prima importante reazione fisiologica è la **contrazione muscolare** cioè quel fenomeno per cui i muscoli, se attraversati dalla corrente, si irrigidiscono. In sintesi si può dire che quando la corrente è di modesta intensità, i muscoli maggiormente interessati alla contrazione sono quelli posti in prossimità del punto di ingresso della corrente. L'infortunato, pur nella consapevolezza del rischio corso, non riesce a fare nulla per distaccarsi dalla parte in tensione.

Quando si è investiti da corrente elevata, invece, tutti i muscoli, vengono interessati al fenomeno. La contrazione dei muscoli degli arti inferiori com-

porta violenti movimenti involontari che possono causare salti dell'infortunato con caduta lontano dal punto di contatto. Tra le situazioni più rischiose ricordiamo quello che può accadere prendendo la scossa mentre ci si trova su una scala, ad esempio, per cambiare una lampadina senza aver staccato la corrente; anche un piccolo sbalzo provoca una caduta dalla scala con tutte le possibili gravi conseguenze.

La reazione successiva del corpo umano è l'**arresto respiratorio**; viene provocato dall'entrata in contrazione dei muscoli respiratori (diaframmatici, intercostali, pettorali) con conseguente paralisi della gabbia toracica ed impedimento dei normali movimenti respiratori. In questi casi si presentano fenomeni di asfissia con progressivo impoverimento dell'ossigeno presente nei polmoni e comparsa di cianosi. Le conseguenze possono arrivare fino alla perdita di coscienza e, nei casi più gravi, alla morte dell'infortunato.

Infine sopraggiunge l'**arresto cardiaco**; per comprendere il fenomeno occorre ricordare che il muscolo cardiaco si contrae ritmicamente, sostenendo, in tal maniera, la circolazione del sangue nel corpo; banalizzando il discorso si può dire che il cuore si comporta come fosse un motore. A differenza degli altri muscoli che vengono stimolati dall'attività elettrica del cervello, la contrazione dei muscoli cardiaci è provocata dal cuore stesso. Pertanto il passaggio di una corrente elettrica esterna, andando a sovrapporsi all'attività elettrica propria del cuore, gettate fasce muscolari cardiache in uno stato di confusione, impedendo loro di svolgere la propria funzione.

Tra gli addetti del settore turismo, (a parte alcuni manutentori sulle specificità dei quali in questa sede non si entra nel merito) la possibilità di venire a contatto con l'elettricità è legata essenzialmente a **contatti accidentali** che a loro volta vanno distinti tra diretti e indiretti: vediamo come possono avvenire e come possiamo difenderci.



Contatto diretto: si verifica quando si tocca una parte normalmente in tensione priva di isolamento o con isolamento danneggiato, ad esempio se per errore un operatore tocca dei fili in tensione; questa ipotesi è decisamente rara tra gli operatori del turismo; la protezione da tale fenomeno comunque si ottiene mediante isolamento delle parti attive con ricopertura isolante e ponendo i componenti entro involucri isolanti che impediscano di raggiungere e toccare le parti normalmente in tensione.

Contatto indiretto: si verifica invece quando si tocca l'involucro metallico (o massa) di un utilizzatore elettrico in tensione a causa di un guasto interno all'apparecchio elettrico stesso (ad esempio quelli delle cucine); questo può accadere a qualsiasi lavoratore (ed a ognuno di noi) a causa di un malfunzionamento di un qualsiasi apparecchio elettrico come un elettrodomestico o simili; per proteggersi è indispensabile utilizzare apparecchi a norma connessi ad un impianto elettrico che a sua volta deve essere a norma. La protezione infatti si realizza mediante messa a terra delle carcasse metalliche delle apparecchiature elettriche e dotando tutte le prese di corrente di contatto per la messa a terra regolarmente collegato all'impianto di protezione.

Vediamo quindi un po' più nel dettaglio le caratteristiche di un impianto a norma⁵.

Nel luogo di lavoro, l'impianto elettrico deve essere conforme alle indicazioni di legge, la sua manutenzione deve essere eseguita da ditte abilitate ed è inoltre sottoposto alle verifiche periodiche da parte degli organismi all'uopo autorizzati. Come già detto deve essere dotato di **impianto di terra** che ha la funzione di far defluire verso la terra correnti di guasto creando anche le condizioni per il tempestivo intervento delle protezioni che interrompono l'alimentazione elettrica.

Inoltre è indispensabile che sia dotato di **interruttore differenziale ad alta sensibilità** (più comunemente chiamato "**salvavita**") che ha la funzione di interrompere l'alimentazione dell'impianto da proteggere ogni volta che si verifica una dispersione di corrente verso terra, prima che ciò possa arrecare danno alle persone. L'interruttore differenziale interviene perché è in grado di rilevare la differenza fra la quantità di corrente che entra nell'impianto e quella che ne esce. In un impianto regolamentare funzionante le due correnti

⁵ Dal punto di vista formale l'impianto deve essere corredato di una dichiarazione di conformità ai sensi del DM 37/08 o se più datato ai sensi della L.46/90

sono uguali, mentre, in caso di guasto verso terra, la seconda diminuisce della quantità dispersa.

E' indispensabile ricordare che l'installazione e la manutenzione degli impianti elettrici devono essere affidati a personale qualificato. Non bisogna improvvisarsi elettricisti o affidarsi ad elettricisti improvvisati o a personale con scarsa professionalità.

Le regole di prevenzione

- Controllare che le apparecchiature elettriche siano marcate con simboli che ne garantiscano la costruzione secondo il rispetto delle norme di buona tecnica
- nonimpiegare apparecchiature elettriche che presentano conduttori deteriorati verificarne sempre lo stato di efficienza. Non lasciare incustodite le apparecchiature collegate all'alimentazione elettrica
- staccarel'interruttore generale prima di eseguire qualsiasi intervento sull'impianto o sugli apparecchi elettrici (anche se si tratta di semplice pulizia o sostituzione di una lampadina)
- primadi pulire un apparecchio elettrico staccarlo dall'impianto elettrico estraendo sempre la spina soprattutto se in metallo (come gli elettrodomestici)
- fareparticolare attenzione nell'uso degli apparecchi elettrici in locali umidi; non utilizzare apparecchiature elettriche con mani ed indumenti bagnati
- nonutilizzare prolunghe se non dotate di idonea messa a terra; non apportare di propria iniziativa modifiche alle stesse per adattarle.
- nonusare prese a derivazione da porta lampade; limitare all'indispensabile e fare la dovuta attenzione nell'uso di riduttori e spine multiple avendo cura a non sovraccargarle.

2.8 La gestione delle emergenze

Il saper affrontare in modo adeguato i primi momenti del verificarsi di un'emergenza sul luogo di lavoro è determinante per la successiva evoluzione dell'evento e può influenzare in modo importante le conseguenze dell'evento stesso in termini di salvaguardia di vite umane e danni alle strutture.

Tutto ciò rende necessario, oltre che previsto dalla normativa⁶, la presenza nel luogo di lavoro delle misure di prevenzione spesso attuate in fase di progettazione dei luoghi stessi (porte tagliafuoco, materiali resistenti al calore, ecc.), e delle misure di protezione (estintori, naspi, rilevatori di fumo, allarmi sonori, ecc.). Inoltre fondamentale ed obbligatoria è la nomina da parte del DL, di figure protagoniste della gestione delle emergenze e lotta antincendio con compiti e responsabilità ben delineate, che assicurino il controllo delle misure di prevenzione e protezione e vigilino evidenziando eventuali situazioni o comportamenti a rischio sapendo cosa fare in caso di emergenza.



Normalmente le attività del settore turistico, dal punto di vista della valutazione del rischio incendio, vengono classificate a basso o medio rischio, nonostante questo le grandi differenze dei luoghi di lavoro sia nelle dimensioni che nel possibile affollamento dei locali da parte di personale e clienti rendono la gestione delle emergenze un'attività da pianificare con attenzione.

Si pensi infatti alla necessità di far defluire velocemente lavoratori e pubblico da ristoranti, trattorie, bar, fast food, tavole calde, gelaterie e pasticcerie, alberghi, mense aziendali, sale da ballo, villaggi turistici ecc., o addirittura ai porti ed approdi turistici, nei quali il problema della prevenzione

⁶ D.M. 10 marzo 1998, D. Lgs. 81/2008, art. 43

ed estinzione degli incendi è spesso sottovalutato, mentre le conseguenze dello sviluppo di un incendio possono essere molto gravi sia per i proprietari delle imbarcazioni ormeggiate che per i responsabili dell'approdo turistico.

Quindi, come già accennato, al fine di assicurare una corretta gestione delle emergenze, il datore di lavoro deve formare, con apposita nomina individuale, delle squadre di lavoratori che, in caso di emergenza, abbiano dei compiti ben precisi.

I lavoratori incaricati della gestione delle emergenze, dovranno frequentare corsi di formazione teorici e pratici⁷, nei quali saranno formati sul comportamento da adottare in caso d'incendio, e sull'uso dei dispositivi di spegnimento ed in particolare siano in grado di:

- accertare l'entità dell'incendio
- segnalare a tutto il personale del verificarsi di un incendio, nei locali chiusi questo spesso avviene mediante l'attivazione manuale (pulsanti) di sistemi di allarme acustico e/o ottico installati nell'ambiente di lavoro (per luoghi di lavoro di piccole dimensioni è sufficiente anche l'avviso vocale)
- effettuare un primo intervento sulle fiamme, mediante l'utilizzo dei dispositivi di lotta agli incendi, se pensano di poterlo fare senza mettere a repentaglio la propria incolumità
- escludere le alimentazioni delle utenze, come energia elettrica, gas ecc., e mettere in sicurezza macchine ed impianti (quando possibile)
- richiedere un intervento degli enti preposti alla gestione delle emergenze (Vigili del Fuoco, Croce Rossa, Protezione Civile, Polizia ecc.)
- coordinare l'evacuazione del personale e degli utenti presenti al momento dell'emergenza.

E' importante che la formazione in aula sia accompagnata dalla consegna al lavoratore di procedure scritte (normalmente riportate anche nel piano di emergenza) che indichino cosa fare passo per passo.

Nelle realtà lavorative di piccole dimensioni (meno di 10 dipendenti), la formazione può consistere nell'illustrare ai dipendenti, il contenuto della segnaletica antincendio (posizione estintore, via di fuga sicura, numeri utili, nominativo del responsabile della sicurezza antincendio) e in poche semplici istruzioni (preferibilmente scritte) sul da farsi in caso di emergenza.

I lavoratori incaricati della gestione delle emergenze hanno anche il com-

⁷ allegato IX al DM 10 marzo 1998

pito di effettuare regolari controlli sul luogo di lavoro per accertare l'efficienza delle misure di sicurezza antincendio e di verificare che il luogo stesso sia lasciato in condizioni di sicurezza al termine dell'orario di lavoro (ad esempio che le porte tagliafuoco siano chiuse, le apparecchiature elettriche, che non devono restare in servizio, siano fuori tensione, che non siano stati abbandonati scarti di materiali combustibili etc.). Inoltre trattandosi di attività lavorative aperte al pubblico, spesso anche molto numerose, è bene che gli addetti vigilino per evitare che comportamenti errati da parte dei clienti aumentino la probabilità o addirittura determinino il verificarsi di un incendio.

Il numero degli addetti alle emergenze non è stabilito per legge; è il datore di lavoro a valutare il numero "adeguato"; è buona norma tenere conto non solo del numero di dipendenti ma anche della metratura del luogo di lavoro (sia esso all'interno o all'aperto), dell'affollamento e della distribuzione su piani e della presenza eventuale di turni. Nei locali di dimensioni ridotte (ad esempio piccoli uffici o servizi di ristorazione a conduzione familiare) dove spesso viene nominato un solo addetto, è necessario ricordare che malattie e ferie lascerebbero sguarnito il servizio. Pertanto è sempre opportuna la presenza di almeno due addetti, uno dei quali coincidere con il datore di lavoro purché abbia frequentato gli appositi corsi.

Negli stabilimenti balneari e nei porti ed approdi turistici è consigliabile che venga effettuata una costante sorveglianza dei luoghi, peraltro spesso molto estesi, e che gli addetti alle emergenze siano quindi nominati e formati in numero adeguato.

L'informazione e la formazione specifica per gli addetti alle emergenze e lotta antincendio e più generale per tutti i lavoratori deve essere integrata, almeno una volta l'anno, e ogni qualvolta ci sia un ricambio di personale o delle modifiche all'interno dell'attività, con una prova di evacuazione per che permetta ai lavoratori di familiarizzare, attraverso esercitazioni pratiche, con le misure antincendio esistenti ed i comportamenti corretti da tenere in caso di emergenza reale verificando che ciascuno sappia effettivamente cosa fare nel minor tempo possibile, e sia preparato ad affrontare situazioni di emergenza senza essere preso dal panico.

La prova di evacuazione serve a verificare:

- che i lavoratori sappiano cosa fare quando sentono l'allarme antincendio
- che i lavoratori percorrano correttamente e senza panico le vie di esodo evitando di usare gli ascensori andando a raccogliersi in un luogo sicuro

indicato sul piano di emergenza

- che i lavoratori siano in grado di identificare le porte tagliafuoco avendo cura di chiuderle alle proprie spalle durante l'esodo

Durante la prova gli addetti all'emergenza devono osservare lo svolgimento della prova stessa, segnalando, una volta conclusa, al responsabile per l'emergenza antincendio, eventuali criticità e carenze riscontrate.

Inoltre gli addetti alle emergenze devono conoscere:

- le modalità di chiamata dei vigili del fuoco
- le procedure per allertare gli utenti (clienti) e, se necessario, il modo per indirizzarli verso le uscite
- le procedure per aiutare eventuali persone in difficoltà

Molto importante è che l'esodo verso il luogo sicuro tenga conto della eventuale presenza di persone disabili, che devono essere adeguatamente assistite, e che al punto di raccolta venga effettuato un censimento dei lavoratori tramite un registro delle presenze.

Pur cercando di simulare una reale emergenza l'esercitazione non deve creare situazioni pericolose per le persone che vi partecipano, è quindi buona norma avvisare in anticipo i lavoratori (talvolta senza precisare l'orario) specialmente nei luoghi di lavoro di grandi dimensioni.

L'esercitazione inizia dal momento in cui viene fatto scattare l'allarme antincendio che, in questo caso, non va segnalato ai vigili del fuoco, e si conclude una volta raggiunto il punto o i punti di raccolta dove viene effettuato l'appello delle persone che hanno partecipato.

I lavoratori occasionali e gli addetti ai lavori dati in appalto (p.e. addetti alle pulizie, manutentori, fornitori) devono essere messi a conoscenza delle misure generali di sicurezza antincendio, delle azioni da adottare in caso di incendio e delle procedure di evacuazione.

Infine all'interno del luogo di lavoro (con più di 10 dipendenti) devono essere esposte bene in vista precise istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di emergenza, complete di una planimetria degli ambienti per le squadre di soccorso con l'indicazione:

- delle scale e delle vie di evacuazione
- dei mezzi e degli impianti di estinzione disponibili
- dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione del gas e dell'elettricità
- del dispositivo di arresto del sistema di ventilazione

- del quadro generale del sistema di rivelazione e di allarme
- degli impianti e locali che presentano un rischio speciale.

2.9 I rischi quando si lavora presso terzi

Il settore del turismo è caratterizzato, in tantissimi casi, dalla esecuzione di servizi tramite contratti di appalto o comunque presso strutture o luoghi di lavoro gestiti da terzi. La casistica è vastissima: basti pensare a un punto di ristoro che opera in una struttura ricettiva più vasta, ad un animatore, guida o professionista che opera in un hotel o in un villaggio turistico, a chi fa la manutenzione presso una struttura turistica e tanto altro ancora.

Dal punto di vista della gestione dei rischi pertanto molto spesso ci si trova ad operare presso terzi ed è pertanto necessario ricevere informazioni da parte di un committente su ciò che normalmente viene definito come **gestione dei rischi da interferenze**.

Per interferenze si intendono i “**contatti rischiosi**” tra lavoratori che fanno capo a ditte o imprese diverse compresi ovviamente i liberi professionisti. Il committente quando affida lavori, servizi e forniture, ha l’obbligo di verificare con le modalità previste dal D.lgs. 81/08 “l’idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi”; è pertanto normale che chieda all’azienda documentazione che attesti la regolarità contributiva (DURC), l’iscrizione alla camera di commercio, le autocertificazioni o altra documentazione attestante la regolarità dell’organizzazione o dei lavoratori con cui si prepara ad intrattenere rapporti di lavoro; ciò vale anche per i liberi professionisti per gli aspetti applicabili.

Il committente ha però il compito di fornire agli appaltatori dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell’ambiente in cui gli stessi sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività⁸. In pratica il datore di lavoro committente deve mettere il personale che opera presso la propria struttura in condizioni di conoscere:

- i rischi della struttura e la loro gestione: la necessità di usare DPI, l’esistenza di locali con rischi particolari
- le procedure da utilizzare in caso di emergenza, la presenza e la fruibilità

⁸ D.lgs. 81/08 art. 26 comma 1 lettera b

dei servizi antincendio o primo soccorso.

- le modalità lavorative che consentano agli operatori turistici di non avere interferenze “pericolose” con il personale della struttura ospitante o con altri appaltatori.

Il documento che consente di effettuare queste operazioni è il **DUVRI** (Documento Unico di Valutazione dei rischi da Interferenze) che deve essere redatto dal datore di Lavoro committente ed allegato al contratto.

Pertanto ogni lavoratore prima di iniziare ad operare deve essere consapevole:

- dei rischi connessi con la propria attività e delle misure di prevenzione e protezione da adottare. Tali indicazioni sono a carico del proprio datore di lavoro (nel caso di dipendenti).
- dei rischi connessi con la struttura o organizzazione presso cui opera e delle misure di coordinamento necessarie per operare in sicurezza. Tali informazioni sono a carico del committente che le fornisce sempre attraverso il datore di lavoro (nel caso di dipendenti) o in apposite riunioni in cui egli o il suo preposto partecipano direttamente.

3. I rischi per chi lavora all'aperto

Nel settore del turismo tanti lavoratori operano negli uffici, ma non si può dimenticare che diverse attività vengano effettuate all'aperto;



si tratta quindi di una condizione molto particolare nella quale il datore di lavoro deve garantire la salute e sicurezza dei propri lavoratori pur senza poter gestire direttamente l'area in cui si opera come si fa invece in un'agenzia di viaggio o in un ufficio. Il DL deve comunque effettuare una valutazione dei rischi individuando i pericoli nella consapevolezza che non tutte le condizioni di lavoro sono prevedibili e, peraltro, è anche difficile vigilare su come opera effettivamente il proprio personale. Assume pertanto una particolare importanza la formazione e il coinvolgimento dei lavoratori che devono essere in condizioni (in termini di equipaggiamento) ed in grado (in termini di competenza) di gestirsi spesso in autonomia.

Per quanto riguarda i luoghi di lavoro all'aperto il legislatore fornisce indicazioni¹ a complemento di quanto riportato nel paragrafo dedicato a proposito dei luoghi di lavoro classici:

1.8.6. I luoghi di lavoro all'aperto devono essere opportunamente illuminati con luce artificiale quando la luce del giorno non è sufficiente.

1.8.7. Quando i lavoratori occupano posti di lavoro all'aperto, questi devono essere strutturati, per quanto tecnicamente possibile, in modo tale che i lavoratori:

¹ D.lgs 81/08 – allegato IV – 1.8.7

1.8.7.1. sono protetti contro gli agenti atmosferici e, se necessario, contro la caduta di oggetti;

1.8.7.2. non sono esposti a livelli sonori nocivi o ad agenti esterni nocivi, quali gas, vapori, polveri;

1.8.7.3. possono abbandonare rapidamente il posto di lavoro in caso di pericolo o possono essere soccorsi rapidamente;

1.8.7.4. non possono scivolare o cadere.

1.8.8. I terreni scoperti costituenti una dipendenza dei locali di lavoro devono essere sistemati in modo da ottenere lo scolo delle acque di pioggia e di quelle di altra provenienza.

Queste indicazioni, per forza di cose, sono un po' generiche e lasciano al singolo DL e ai lavoratori il compito di definire in pratica le modalità per operare in sicurezza.

Vediamo quindi un po' più nel dettaglio alcuni dei rischi principali a cui sono esposti i lavoratori che operano in spazi aperti ricordando ancora come, in questo caso più che mai, attenzione e competenza sono le migliori alleate per prevenire i rischi.

3.1 Il rischio vibrazioni

Un fattore di rischio subdolo e spesso sottovalutato è quello delle vibrazioni, nel nostro caso l'esposizione è legata quasi esclusivamente alle vibrazioni generate da mezzi di trasporto.

I moti vibratorii o vibrazioni sono moti di carattere alternato molto frequenti in natura. Tecnicamente si verificano quando forze variabili agiscono su parti in grado di reagire elasticamente scaricando l'energia potenziale immagazzinata sotto forma di energia cinetica.

I rischi da vibrazioni² si dividono in:

- *vibrazioni trasmesse al sistema mano-braccio*: le vibrazioni meccaniche che, trasmesse al sistema mano-braccio, comportano rischi per la salute, in particolare disturbi vascolari, osteoarticolari, neurologici o muscolari
- *vibrazioni trasmesse al corpo intero*: vibrazioni che, trasmesse a tutto il corpo, comportano rischi per la salute, in particolare lombalgie e traumi del rachide.

² (art.199 D.lgs.81/08)

Nel settore del turismo il primo fenomeno è certamente ridotto: questo infatti si verifica solo nel caso di utilizzo di piccoli utensili (trapani, avvitatori etc.) che possono essere utilizzati da coloro che effettuano piccola manutenzione in genere.

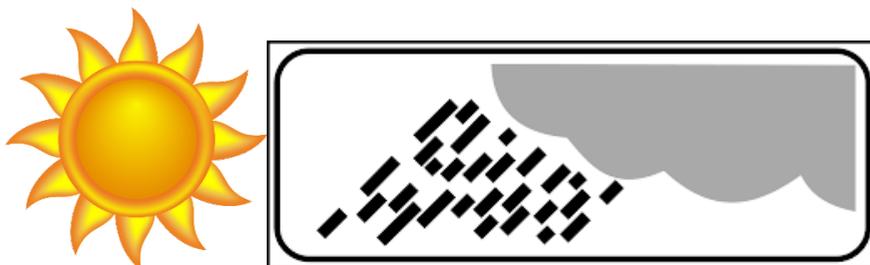
Molto più frequente è la necessità di confrontarsi con il rischio da vibrazioni al corpo intero per chi utilizzamezzi di trasporto soprattutto su strade e sentieri di montagna. Infatti autisti o guide turistiche che passano gran parte del loro tempo su questi mezzi, soprattutto se su terreni sconnessi, possono essere esposti a dosi di vibrazioni superiori al livello di attenzione. Ovviamente questo fenomeno è tanto più importante tanto più si utilizzano mezzi vetusti o poco mantenuti.

Per contrastare questo rischio, il datore di lavoro, se a seguito di valutazione dei rischi evidenzia un rischio di esposizione a vibrazioni, elabora ed applica un programma di misure tecniche e/o organizzative, volte a ridurre al minimo l'esposizione e i rischi che ne conseguono, considerando quanto segue:

- la scelta di attrezzature poco vibranti o eventualmente guanti antivibrazioni (raramente necessari in realtà)
- la scelta di autoveicoli che producono il minor livello di vibrazioni possibile
- la fornitura di attrezzature accessorie per ridurre i rischi ad esempio dei sedili
- adeguati programmi di manutenzione delle autovetture
- adeguata formazione ed informazione dei lavoratori
- limitazione della durata all'esposizione
- organizzazione degli orari di lavoro.

3.2 Gli agenti atmosferici

Lavorare all'aperto significa essere esposti ad intemperie, alte temperature d'estate o rigidi freddi in inverno, raggi solari per tempi prolungati in montagna come al mare; questi agenti atmosferici, ai quali noi tutti possiamo essere più o meno abituati, in contesti lavorativi come questi vanno considerati come rischi occupazionali a tutti gli effetti e quindi vanno sottoposti a valutazione dei rischi.



E' chiaro infatti che un bagnino al mare non prende la tintarella ma è esposto ai raggi solari tutti i giorni per molte ore al giorno e questa va considerata un'esposizione professionale.

Al di là del semplice aspetto di disagio fisico, occorre considerare che tali condizioni di lavoro possono portare a patologie professionali anche gravi e a infortuni derivanti dalle disagiabili condizioni psicofisiche; ad esempio, condizioni di lavoro termiche estreme calde possono portare a collassi cardiocircolatori, mentre l'esposizione prolungata ai raggi solari (radiazioni ottiche naturali) può portare a carcinomi della pelle.

Vediamo quindi nel dettaglio quali sono gli agenti atmosferici e come sono inquadrati dal punto di vista normativo.

La legge tratta questi fattori di rischio nella sezione dedicata agli agenti fisici³ *“Ai fini del presente decreto legislativo per agenti fisici si intendono il rumore, gli ultrasuoni, gli infrasuoni, le vibrazioni meccaniche, i campi elettromagnetici, le radiazioni ottiche, di origine artificiale, il microclima e le atmosfere iperbariche che possono comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori”* e pertanto tale valutazione deve essere ripetuta con cadenza quadriennale.

Tali agenti, nel nostro caso, sono principalmente:

- temperature severe
- esposizione a vento
- radiazioni (alle quali dedicheremo un paragrafo specifico)

Con temperature severe si intendono sia le alte che le basse temperature; entrambe possono causare disagi e gravi patologie; le alte temperature ad esempio, possono causare il cosiddetto “colpo di calore”, che può portare a svenimento e persino alla morte. Tra i sintomi associati a questa patologia

³ D. lgs 81/08 – titolo VIII

citiamo la contrazione dei muscoli, l'aumento della frequenza cardiaca e respiratoria, l'aumento della temperatura corporea, disturbi a livello di coscienza. Prima del colpo di calore, la persona interessata può soffrire di vertigini, difficoltà respiratorie, palpitazioni, sete estrema. L'utilizzo di abbigliamento professionale adeguato, creme protettive, un'adeguata turnazione, l'assunzione frequente di liquidi, un'alimentazione adeguata, possono rappresentare alcune misure fondamentali per mitigare questi effetti nocivi.

Sono più evidenti e intuitivi i problemi di salute associati alle basse temperature. I problemi vanno dal banale raffreddore a più importanti malattie a carico dell'apparato respiratorio fino ad arrivare nei casi estremi all'ipotermia. Questo è un disturbo di salute provocato dall'esposizione prolungata al freddo soprattutto se in presenza di elevata umidità. I sintomi sono la stessa sensazione di freddo pur con temperature diverse, confusione, disorientamento, rallentamento della frequenza cardiaca e respiratoria, arrossamento della pelle. Con il passare dei minuti la persona soffre di debolezza, intorpidimento della pelle, formicolio. Se non si interviene, il lavoratore può collassare o perdere coscienza. In caso di continua esposizione al freddo si possono subire anche gravi danni alla pelle. Anche in questo caso si consiglia di lavorare con abbigliamento adeguato ed evitare i momenti della giornata con le temperature più basse.

Nelle condizioni di bassa temperatura è particolarmente nociva la presenza di venti freddi che possono enormemente aumentare il disagio e accelerare la comparsa di sintomi; in questo caso è necessario proteggersi con barriere fisiche perché il solo uso di indumenti può non essere sufficiente.

La seguente tabella⁴ riassume rischi e cautele nelle varie situazioni.

⁴ Grandi Papaleo – INAIL- 2013

Ambienti termici moderati	Ambienti termici severi (caldi)	Ambienti termici severi (freddi)
Possibile fonte di discomfort	Possono rappresentare un rischio per la salute	Possono rappresentare un rischio per la salute
Misure di parametri fisici: di solito non necessarie	Misure di parametri fisici: necessarie	Misure di parametri fisici: necessarie
Dispositivi di protezione individuale: non richiesti	Dispositivi di protezione individuale: unicamente per la protezione di cute e occhi da ustioni	Dispositivi di protezione individuale: necessari (indumenti isolanti)
Normalmente sono sufficienti semplici interventi di tipo tecnico, organizzativo e comportamentale	Spesso sono necessarie misure complesse di natura tecnica, organizzativa e comportamentale	Spesso sono necessarie misure complesse di natura tecnica, organizzativa e comportamentale
Sorveglianza sanitaria: non prevista	Sorveglianza sanitaria: raccomandata/necessaria (<i>identificazione dei lavoratori particolarmente sensibili al rischio: età, patologie cardiovascolari, respiratorie e metaboliche, obesità, presenza di disturbi psichici, assunzione di alcuni farmaci, assunzione di alcol e sostanze d'abuso</i>)	Sorveglianza sanitaria: raccomandata/necessaria (<i>identificazione dei lavoratori particolarmente sensibili al rischio: età, patologie cardiovascolari, respiratorie e metaboliche, assunzione di alcuni farmaci, assunzione di alcol e sostanze d'abuso</i>)

Alcune attività o luoghi possono essere esposti a brusche variazioni meteo, chi opera in montagna ad esempio può essere esposto a pioggia, vento forte, neve pesante, forti tempeste, nebbie persistenti; vedremo queste situazioni nel paragrafo dedicato (4.5).

3.2.1 Le radiazioni solari

L'effetto delle radiazioni solari è oggetto di sempre maggior attenzione al grande pubblico ma dal punto di vista occupazionale si fa ancora poco anche perché manca una vera e propria metodologia per questo tipo di valutazione. Nonostante ciò, questo è un rischio lavorativo a tutti gli effetti con evidenze sempre maggiori della sua pericolosità al punto che la IARC (l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro) recentemente ha classificato la radiazione solare come cancerogeno certo per l'uomo.

A causa dell'esposizione ai raggi solari i rischi per la salute dei lavoratori per la pelle sono, in ordine di gravità:

- eritema (scottatura);
- reazione di fotosensibilità;

- processo accelerato di invecchiamento;
- tumori cutanei;

Ma l'organo sicuramente più delicato è l'occhio che può subire i seguenti disturbi in ordine di gravità:

- fotocheratite;
- fotongiuntivite.

Per quanto riguarda la prevenzione e protezione dei lavoratori è bene ricordare il principio generale secondo il quale prima di pensare a creme e occhiali è necessario che il DL provveda ad adottare, ove possibile, misure di prevenzione organizzative e di protezione collettiva, pertanto in ordine si dovrebbe:

- definire turni di lavoro in maniera da favorire la turnazione;
- predisporre ripari dal sole (teloni, ombrelloni);
- fornire ai lavoratori indumenti da lavoro adeguati (ad esempio trama fitta in tessuto naturale e non sintetico);
- fornire ai lavoratori adeguati copricapi (berretti in cotone con visiera o cappelli a larga falda in paglia);
- fornire ai lavoratori creme per la pelle con Fattore di Protezione Solare (FPS) per i raggi UVB pari almeno a 30 e fattore Persistent Pigment Darkening (PPD) per i raggi UVA pari almeno a 10;
- in caso di lavorazioni con possibilità di riflesso dalla pavimentazione fornire ai lavoratori occhiali con numero di gradazione per la protezione dalla luce solare pari almeno a 6-2 secondo UNI EN 172:2003.

Le regole di prevenzione

- evitare l'esposizione prolungata ai raggi solari, alternando lavori al sole con lavori in zone d'ombra;
- indossare sempre gli indumenti da lavoro (anche in spiaggia);
- indossare berretti in cotone con visiera o cappelli a larga falda in paglia;
- applicare a inizio lavorazioni la crema di protezione solare, ripetendo l'applicazione almeno ogni 3 ore;
- in caso di lavorazioni con possibilità di riflesso dalla pavimentazione indossare occhiali con protezione UV;
- in caso di percezione di sintomi quali bruciori della pelle o degli occhi, interrompere le attività e portarsi in zona all'ombra.

Per i lavoratori esposti in maniera significativa a radiazioni ottiche naturali (raggi solari), può essere opportuno prevedere la sorveglianza sanitaria nella

quale il medico competente, effettua una visita medica obiettiva dermatologica o se necessario chiede una visita specialistica.

3.3 Il rischio biologico per chi opera all'aperto

Lavorare all'aperto soprattutto in aree verdi espone inevitabilmente a contatto con alcuni agenti patogeni che possono provocare malattie anche gravi quali ad esempio **epatiti virali**, **tetano** (per contatto con oggetti arrugginiti) o **zoonosi** (per morsi di animali).



Alcuni operatori del settore turismo operano in aree in cui è frequente la presenza di animali domestici e selvaggi (cani, gatti, topi, piccioni, altri uccelli) o lavorano proprio con essi; pensiamo a chi lavora in un agriturismo e per esempio utilizza i cavalli per gite con turisti e simili; tali soggetti inevitabilmente sono esposti ad un rischio biologico maggiore e diverso ed è bene conoscerlo ed adottare le giuste cautele.

Per alcune malattie le normali procedure igieniche non sono sufficienti, ad esempio il tetano, si tratta di una malattia grave che spesso porta a morte l'ammalato. Le principali cause sono proprio le ferite (anche lievi) quando vengono a contatto con la terra o in certi casi con gli animali. Contro il tetano è necessario vaccinarsi ed effettuare gli opportuni richiami.

Infine una fonte di contaminazione biologica tutt'altro che evidente è il fieno che si usa come mangime per alcuni animali (come i cavalli); infatti il fieno ed in generale gli sfarinati dei cereali possono contenere spore fungine pericolose per la salute: tra le conseguenze polmoniti, bronchiti, allergie, asma.

Le regole di prevenzione

- Non utilizzare attrezzature appuntite, taglienti che possono provocare tagli, abrasioni o punture o se necessario adottare la massima cautela
- in caso di ferite lavare immediatamente con acqua e disinfettarle; al minimo dubbio di infezione (rossore, bruciore etc.) ricorrere al personale specializzato
- proteggere eventuali ferite preesistenti
- lavarsi accuratamente le mani prima di mangiare, bere o fumare
- tenere separati gli indumenti utilizzati con gli animali dagli altri e lavarli frequentemente
- non raccogliere il fieno per lo stoccaggio quando è umido
- conservare il fieno e gli sfarinati di cereali in modo adeguato (mai in ambiente umido che favorisce la formazione di muffe)
- evitare la formazione eccessiva di polvere quando si distribuisce il fieno e gli sfarinati agli animali (possibilmente lavorare all'aperto e utilizzare mascherine per proteggere le vie respiratorie)
- effettuare visite mediche periodiche e soprattutto valutare la funzionalità dell'apparato respiratorio.

3.4 I rischi al mare

Non è questa la sede ovviamente per trattare i rischi connessi con il settore marittimo, con la navigazione, con il mare e la sua immensità.

Cionondimeno il settore turistico vede una serie di lavoratori operare in stabilimenti balneari, sulla spiaggia o anche in mare per l'intrattenimento in attività che si fanno in acqua. Abbiamo già visto i rischi in termini di microclima ed esposizione solare per chi opera all'aperto nel paragrafo dedicato, ma i lavoratori del settore hanno anche altri rischi.

Se pensiamo agli stabilimenti balneari ad esempio spesso pensiamo a strutture temporanee talvolta improvvisate, in legno con i conseguenti rischi in termini di stabilità, caduta in piano per assi malmessi o ferite da schegge.



In questo contesto talvolta vi è anche una esposizione non banale al rumore largamente sottostimata; infatti se lo stabilimento è dotato di casse per la diffusione sonora della musica, il volume in genere è molto alto per consentire di udire la musica ad una certa distanza; quindi coloro che operano al bar o nello stabilimento sono esposti a tassi di rumorosità estremamente elevati per tutta la durata della giornata. Impensabile in questi casi l'utilizzo di DPI e la conseguenza è una esposizione che in altri contesti lavorativi sarebbe oggetto di misure di insonorizzazione. Non potendo ipotizzare turnazioni o diminuzione di orari di lavoro, l'unica reale soluzione è abbassare il volume.

Un capitolo a parte meritano due figure professionali particolarmente esposte al rischio:

- i bagnini (o addetti al salvataggio)
- i sommozzatori (Sub)

per queste categorie è persino difficile fare la valutazione dei rischi soprattutto per i primi ai quali si chiede di affrontare il mare anche (e forse soprattutto) in condizioni particolarmente pericolose per portare soccorso. Non ci si può che affidare alla professionalità degli stessi e pertanto un'accurata selezione del personale sulla base di comprovata esperienza è una delle poche misure di prevenzione; per la medesima ragione tali figure devono sempre godere di ottima salute ed è quindi fondamentale una costante sorveglianza sanitaria almeno ad inizio stagione.

Nel caso dei Sub vi sono una serie di regole condivise a livello internazionale che consentono di riconoscere coloro che, con la qualifica di istruttore, sono nelle condizioni di svolgere il delicato compito di accompagnare i tu-

risti sottacqua; ancora una volta val la pena sottolineare l'importanza della sorveglianza sanitaria per questo delicatissimo profilo professionale. Ma per quanto formati e addestrati parliamo di un'attività che comporta un rischio di fondo non eliminabile. Pertanto un'adeguata organizzazione di allarme e primo soccorso deve essere sempre attiva con particolare riferimento ai contatti con la struttura ospedaliera con la camera iperbarica più vicina. Non dimentichiamo infine la gestione delle bombole di aria compressa che di per sé sono un fattore di rischio (da esplosione) a cui fare la massima attenzione; anche in questo caso una serie di regole connesse con i recipienti a pressione, dal controllo semestrale, al collaudo ogni 10 anni, consentono di tenere relativamente sotto controllo il fenomeno.

La spiaggia ed il mare inoltre sono una fonte non trascurabile di rischio biologico; inquinamento, sporcizia, spiagge poco pulite, presenza di animali (dai cani ai gabbiani) sono fonte di agenti patogeni che spesso sfociano in allergie, infezioni ed eritemi. E' indispensabile pertanto che chi pulisce le spiagge lo faccia con l'utilizzo di indumenti e guanti adeguati (anche per la presenza di oggetti taglienti). Tuttavia le tante categorie che operano in prossimità dell'acqua o nell'acqua stessa o nella battigia (chi noleggia canoe, i bagnini, gli addetti all'acquafun etc.) sono inevitabilmente esposti a tali rischi; è bene pertanto non sottovalutare un piccolo rossore, che potrebbe essere il primo sintomo di eritema o infezione e trattarlo subito adeguatamente ricorrendo se necessario all'assistenza sanitaria.

3.5 I rischi in montagna

Si tratta di uno dei luoghi più complessi in cui un operatore del settore turismo può trovarsi ad operare e con una varietà di mansioni e situazioni anche difficili da codificare e che dipendono anche dal tipo di montagna.

Prima di tutto è importante fare una distinzione tra operare in montagna durante la stagione estiva e quella invernale poiché differiscono sostanzialmente i contesti lavorativi e conseguentemente i rischi connessi.

In entrambi i casi ovviamente valgono le raccomandazioni riportate nel paragrafo relativo a lavorare all'aperto con particolare attenzione alla radiazione solare e all'esposizione agli agenti atmosferici che qui ovviamente non verranno ripresi.

In estate la montagna pullula di escursionisti e le guide alpine sono molto impegnate a percorrere i sentieri di montagna con tutti i rischi che comporta

in termini di frane e, nelle aree boschive, di incendi. Sono entrambi fenomeni legati troppo spesso ad azioni antropiche. Il disboscamento ad esempio per la creazione di strade o piste da sci può generare il distacco di costoni più o meno grandi. Nelle aree in cui questo è più o meno prevedibile talvolta si trovano delle indicazioni di “pericolo frane” ma sono collocate per lo più sulle strade carrabili; la conoscenza del territorio e la professionalità delle guide fanno la differenza nell’evitare percorsi ed aree potenzialmente più pericolosi. Quando invece si percorrono canyon stretti o comunque si passa a ridosso di pareti scoscese è buona norma indossare (e far indossare) un caschetto. Infatti anche un piccolo sasso che cade da grandi altezze può causare ferite serie o addirittura mortali.



Il fenomeno degli incendi boschivi in estate è invece quasi esclusivamente di natura antropica molto spesso di natura dolosa; sono infatti rari i casi in cui un incendio è provocato da un fulmine e sono quasi inesistenti i fenomeni di autocombustione; a volte sigarette o più realisticamente falò improvvisati possono essere la causa involontaria di incendi; ma sempre più spesso la natura dolosa di tanti incendi è evidente; a volte si sono verificati casi in cui in punti diversi di una stessa area viene appiccato un incendio; se ci si trova in condizioni di sottobosco poco pulito, di giornate afose e soprattutto in presenza di vento tale fenomeno può diventare assolutamente incontrollabile e poco prevedibile. E' inderogabile allontanarsi immediatamente dalle aree interessate.

In inverno invece il pericolo maggiore sono le valanghe e le slavine. Sono termini utilizzati in maniera spesso simile ma che indicano due fenomeni diversi.



Per slavina, infatti, si intende una valanga di neve invernale o primaverile che, staccatasi da un monte, precipita a valle; sono relativamente pericolose perché lente e tendono ad aggirare gli ostacoli. Con valanga intendiamo il fenomeno che si verifica quando una massa di ghiaccio o di neve, improvvisamente, si mette in movimento su di un pendio, precipitando verso valle, provocando la rottura della condizione di equilibrio che era prima presente all'interno del manto nevoso. In questo caso la velocità è altissima e soprattutto la massa di neve e ghiaccio travolge tutto ciò che incontra o può coinvolgere altre masse nevose assumendo così dimensioni via via sempre più grandi e raggiungere velocità anche superiori ai 300 km/h. Le valanghe sono eventi considerati molto pericolosi, soprattutto quando colpiscono zone caratterizzate dalla presenza di infrastrutture e persone. Talvolta le valanghe possono essere evitate: sciatori o snowboardisti che percorrono neve fresca su pendii scoscesi sono una causa di valanghe che potrebbe e dovrebbe essere evitata.

Oltre a tali accortezze è bene tenere presente che le valanghe avvengono quasi sempre negli stessi luoghi, e cioè in aree di alta montagna con terreni rocciosi nudi, tra i 2.000 e i 3.000 metri prive per lo più di copertura vegetale, per cui è importante evitare le zone a rischio nei periodi in cui si prevedono i distacchi. In Italia esistono due enti che si occupano della diffusione dei bollettini valanghe, e cioè il servizio Meteomont, a cura del Ministero della Difesa, e l'A.I.Ne.Va., l'Associazione Interregionale Neve e Valanghe, nata nel 1982 dall'associazione dei vari Servizi Regionali. Ancora una volta competenza e conoscenza di questi elementi da parte degli operatori è fondamentale per diminuire sensibilmente tale rischio.

4. Alcuni rischi specifici nelle attività di ristorazione e nelle strutture ricettive

Sia le strutture ricettive che le attività di ristorazione appaiono universi complessi dal punto di vista della valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori in quanto entrambe le tipologie di attività vengono svolte in ambienti che sono al tempo stesso luoghi di lavoro e locali aperti al pubblico. Inoltre all'interno dei due settori si trovano esercizi estremamente eterogenei. Per le strutture ricettive ad esempio si hanno quelle situate in ambiti urbani, e residenze immerse nel verde, con una estrema variabilità che arriva fino ai rifugi alpini e tutte con capienza ricettiva variabile da pochi posti letto a centinaia.

Di contro la ristorazione è un settore commerciale che comprende tutte le attività legate a produzione e distribuzione di pasti pronti per la clientela. Diversi tipi di imprese rientrano in questo settore: i ristoranti, le mense delle scuole e degli ospedali, le ditte specializzate di catering, grandi catene e piccole imprese a gestione familiare.

La presenza nelle une e nelle altre di utenti, ovviamente non formati ed informati sui rischi, rende la gestione della prevenzione più complessa; ad esempio nel caso della gestione dell'evacuazione in caso di emergenza come descritto nel paragrafo dedicato, oppure può introdurre nell'ambiente di lavoro ulteriori rischi rispetto ad un ambiente non aperto al pubblico quali ad esempio il rischio di aggressioni.

In ogni caso la maggior parte dei rischi presenti in questi due tipi di attività sono quelli comuni a molti ambienti di lavoro e trattati nei capitoli precedenti; in questa sede sono invece descritti alcuni rischi particolari e peculiari di queste realtà.

4.1 I rischi nelle cucine

I lavoratori coinvolti nella preparazione di alimenti possono essere esposti a notevoli rischi in quanto il tipo di attività comporta il contatto con utensili, macchinari e sostanze pericolose come coltelli, affettatrici, impastatrici, olio ed acqua bollenti. Inoltre le lavorazioni svolte sono, nella maggior parte dei casi, concentrate in alcune ore della giornata (colazione, pranzo e cena) con

ritmi di lavoro molto intensi e che spesso dispongono di ambienti e spazi ristretti.



I lavoratori devono inoltre occuparsi della preparazione quotidiana dei pasti, e della conservazione dei generi alimentari, nel rispetto delle norme igieniche.

Tutto ciò può incidere significativamente sulla salute e sicurezza dei lavoratori all'interno delle cucine di pubblici esercizi e di strutture ricettive, facendo dei cuochi, o comunque di chi opera in cucina, una delle categorie di lavoratori frequentemente colpita da incidenti sui luoghi di lavoro.

Molte sono le macchine e attrezzature che vengono utilizzate in questo peculiare luogo di lavoro, è importante che su di esse sia presente la marcatura CE (vedere paragrafo dedicato).

Come già visto la presenza di questo marchio, garantisce che nella realizzazione di quella macchina o attrezzatura siano stati rispettati i cosiddetti requisiti essenziali di sicurezza stabiliti a livello europeo e pertanto che la stessa è "a norma".

Una delle cose più evidenti per una attrezzatura o macchina elettrica "a norma" è ad esempio che gli organi in movimento siano protetti, una lama rotante, ad esempio, è coperta da un'apposita copertura la cui rimozione interrompe la rotazione della lama stessa oppure la macchina non si accende se le protezioni non sono perfettamente al loro posto.

Ciò non garantisce l'eliminazione di ogni fonte di pericolo poiché per utilizzare una macchina o attrezzatura in sicurezza occorre rispettare delle regole di buon uso:

- utilizzare macchine e attrezzature nel modo corretto (è necessario pertanto formare il personale)
- utilizzarle per gli usi per i quali sono state concepite
- tenerle in buono stato di pulizia
- effettuare la manutenzione ordinaria

Tutte queste indicazioni necessarie all'uso in sicurezza delle macchine sono reperibili nel libretto d'uso e manutenzione, un documento che accompagna la macchina al momento dell'acquisto e che deve essere tenuto nelle sue immediate vicinanze per un'agevole consultazione.

Inoltre è necessario che i lavoratori siano addestrati all'uso della specifica macchina, secondo il tipo di utilizzo che se ne fa in quella cucina, secondo il luogo in cui è collocata ecc. Ciò deve avvenire con particolare riguardo tutte le volte che viene cambiata macchina, che viene assunto nuovo personale o a seguito di un cambio di mansione. Un breve periodo di affiancamento per i primi utilizzi perfeziona la competenza dell'utilizzatore.

4.1.1 *Gli urti, le cadute e lo scivolamento*

In cucina può verificarsi frequentemente lo sversamento di liquidi sul pavimento durante ad esempio il lavaggio di cibi o stoviglie o durante la cottura dei cibi, inoltre, i ritmi di lavoro sono spesso sostenuti in quanto concentrati in alcune ore della giornata e questo contribuisce ad aumentare il rischio di cadute e scivolamenti.



In generale le conseguenze delle cadute e degli scivolamenti possono essere: contusioni, abrasioni, fratture degli arti inferiori e superiori; ma non solamente, infatti in un locale ristretto come una cucina, scivolare può comportare sbattere contro lavelli o ripiani ed inoltre può capitare di scivolare

con una pentola piena di alimenti caldi o con del vasellame; in queste condizioni le conseguenze di una caduta possono essere decisamente più serie che in un banale corridoio di ufficio.

La prima cosa da fare è cercare di eliminare il rischio all'origine attraverso la progettazione del luogo di lavoro che preveda pavimenti antiscivolo e assenza di dislivelli o irregolarità.

Anche l'illuminazione è molto importante, una buona illuminazione infatti garantisce che tutto il pavimento sia illuminato uniformemente e che i potenziali pericoli, ad esempio ostacoli o fuoriuscite accidentali di liquidi, siano chiaramente visibili.

Le regole di prevenzione

- tenere sempre la cucina in ordine e per quanto possibile pulita
- tenere il pavimento e i percorsi di accesso sempre sgombri da ostacoli.
Rimuovere regolarmente l'immondizia in modo da non farla accumulare
- la porta di accesso alla cucina deve essere dotata di oblò, questa banale accortezza evita quasi sempre che la porta, che viene aperta molto di frequente, diventi fonte di urti, rottura di stoviglie ecc.
- controllare regolarmente che il pavimento non sia danneggiato con buchi, crepe, dislivelli e eventualmente effettuare gli interventi di manutenzione necessari
- porre particolare attenzione all'uso di tappeti e tappetini non fissi
- pulire immediatamente i liquidi che finiscono accidentalmente sul pavimento, specialmente se si tratta di sostanze grasse, utilizzando un metodo di pulizia adeguato. Usare segnali di avvertimento nel punto in cui il pavimento è bagnato e allestire percorsi alternativi
- posizionare correttamente macchinari e attrezzature ed eventuali cavi elettrici in modo da non creare possibilità di inciampo
- indossare calzature antiscivolo
- tenere in ordine le dispense, riponendo gli oggetti in modo da evitare eventuali cadute e cercando di fare in modo che le cose siano facilmente recuperabili. Evitare di impilare gli oggetti a formare cataste alte e instabili. Evitare di riporre in alto recipienti pesanti o frangibili la cui caduta può comportare danni seri.

4.1.2 Ustioni e scottature

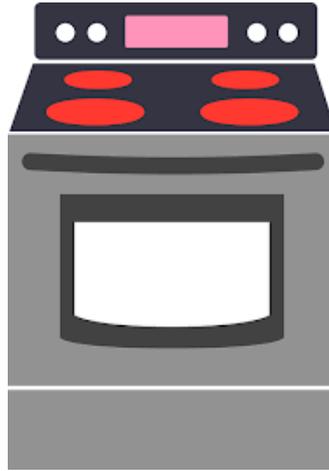
In cucina la presenza di superfici calde, liquidi bollenti e fiamme può provocare ustioni anche gravi. Molte sono inoltre le attrezzature che emettono calore o sono destinate a riscaldare acqua o olio e sono anche esse fonte di ustioni che possono risultare severe alla pelle, nonché di danni agli occhi talvolta irreversibili e in generale possono generare il rischio dello svilupparsi di un incendio.

La friggitrice è ad esempio una delle attrezzature imprescindibili in una cucina ed al tempo stesso una di quelle che è fonte di maggior pericolo a causa dell'uso di olio che, quando bolle, raggiunge temperature dell'ordine dei 200 gradi centigradi o anche più. Quando poi la frittura è effettuata in padella il rischio di schizzi di olio bollente è anche maggiore poiché si lavora senza il cestello per il prelievo o l'immersione dei cibi.

Tra le attrezzature più pericolose, oltre alla friggitrice, in cucina ricordiamo il piano cottura che può essere di diversi tipi:

- a gas, di tipo tradizionale
- elettrico costituito da piastre utilizzate al posto dei fornelli o anche larghi piani utilizzati per cuocere i cibi alla piastra
- ad induzione, in grado di generare calore per mezzo di correnti elettromagnetiche che scaldano il fondo della pentola lasciando freddo il piano stesso.

Nell'utilizzo dei piani cottura il rischio maggiore è rappresentato dalle ustioni. A volte ad esempio i piani cottura possono avere delle griglie di supporto troppo grandi che finiscono per essere vicine alle manopole e comportare un rischio di ustione quando si avvicinano le mani alle manopole stesse. Se invece le griglie di supporto sono troppo larghe questo può essere causa della destabilizzazione e quindi del rovesciamento di pentole e padelle; il rovesciamento di grandi quantitativi di acqua calda o di olio bollente può essere causa di ustioni importanti; inoltre nel caso dell'olio bollente, che è un ottimo combustibile vi è anche il rischio incendio.



Quando si utilizzano piani cottura tradizionali a gas, occorre ricordare che eventuali fughe di gas possono generare incidenti gravissimi. I piani cottura elettrici di contro, evitano il pericoloso utilizzo di gas ma presentano un rischio di ustioni maggiore perché non è sempre facile distinguere un piano caldo da uno freddo. I piani cottura ad induzione sono oggettivamente meno pericolosi sia dal punto di vista elettrico, che per quanto riguarda il mancato uso del gas che infine per la minor possibilità di ustionarsi.

Infine in cucina si utilizzano anche forni tradizionali o i forni a vapore che sono un'altra fonte di possibili ustioni se si toccano contenitori metallici, ceramici o anche in silicone ad elevate temperature; questi ultimi poi sono particolarmente pericolosi perché essendo morbidi sono meno stabili e più facilmente possono rovesciare il contenuto interno bollente.

Quando si utilizzano forni a vapore invece il pericolo aggiuntivo è costituito dal vapore stesso che ovviamente è a 100 gradi. È necessario quindi aprire il forno tenendosi dietro lo sportello o comunque ad adeguata distanza in modo da non farsi colpire dalla prima fuoriuscita di vapore.

Le regole di prevenzione

- Posizionare la friggitrice lontano materiale combustibile (tende, stracci, etc) e dal lavandino, per evitare che vi possano essere schizzi d'acqua nell'olio bollente
- non introdurre nell'olio bollente alimenti appena sciacquati che scolano acqua o alimenti congelati dai quali non è stato rimosso il ghiaccio in eccesso

- utilizzare grembiule e guanti resistenti al calore e soprattutto occhiali di protezione quando si friggono alimenti
- non effettuare operazioni di svuotamento, riempimento e pulizia della friggitrice prima che l'olio bollente si raffreddi al di sotto dei 40°C, operazione che necessita di diverse ore (anche 6/7), utilizzando come ausilio un termometro e avendo cura di ripulire eventuali spandimenti di olio al termine delle operazioni
- fare molta attenzione durante lo spostamento di pentole calde o liquidi bollenti, avvisando sempre i colleghi dell'effettuazione di tale operazione
- le pentole in ebollizione devono essere aperte con cautela, alzando il coperchio in direzione opposta al proprio corpo.
- regolare la fiamma durante le operazioni di cottura evitando che possa raggiungere i manici o le impugnature delle pentole
- non riempire le pentole oltre i 2/3 della loro capacità e collocarle in modo stabile su ripiani non troppo alti quando piene, specialmente se contenenti liquidi bollenti
- fare molta attenzione durante l'apertura dei forni evitando di esporre il viso come prima cosa
- utilizzare guanti anticalore per infornare e sfornare i prodotti e per maneggiare pentole calde
- concordare con i colleghi una zona dedicata in cui appoggiare sempre i contenitori bollenti oppure segnalarli ad esempio con un panno su manico
- non versare mai liquidi (ad esempio acqua) nelle sostanze grasse bollenti (olio, burro, ecc)
- utilizzare le attrezzature elettriche in luoghi asciutti
- staccare sempre la presa prima di operazioni di pulizia e manutenzione.

4.1.3 Le ferite da taglio

L'utilizzo di molte attrezzature di uso comune in cucina espone i lavoratori al rischio di ferite, quasi sempre alle dita o alle mani, dovute alla presenza di elementi taglienti, coltelli, forbici, apriscatole, vetri, lame delle attrezzature possono provocare piccole o grandi ferite.

Le ferite, anche le più piccole, vanno sempre disinfettate adeguatamente e tenute sotto controllo perché possono provocare varie infezioni specialmente se l'oggetto responsabile della ferita è sporco (come spesso può essere un coltello usato da poco) o addirittura arrugginito.

L'affettatrice

Una delle attrezzature più frequentemente utilizzate è l'affettatrice, dotata di una lama affilatissima rotante, può essere all'origine di ferite anche molto serie.

L'affettatrice va sempre posizionata su un piano, stabile, con una distanza di almeno una decina di centimetri dalle pareti (per evitare surriscaldamenti) e sgombro da ostacoli in modo da non indurre posizioni anomale che a loro volta possono risultare fonte di pericolo.

Durante il suo utilizzo vi è un rischio connesso alla vicinanza delle mani o di parti del corpo alla lama rotante, che realisticamente può avvenire soprattutto quando il prodotto è ormai quasi esaurito; l'utilizzo costante del braccio pressa merce, sempre opportuno, in questi casi, risulta assolutamente indispensabile.

E' inoltre fondamentale non rimuovere mai il coprilama, una piccola calotta metallica che lascia libera solo la parte della lama utile al taglio e protegge l'operatore da ferite da taglio.

L'affettatrice è concepita per tagliare salumi, formaggi o comunque alimenti freschi o morbidi. Non va mai utilizzata con prodotti congelati, carni o pesce con l'osso o comunque con prodotti non alimentari. Un utilizzo scorretto in questo senso può essere causa ad esempio di proiezioni di schegge pericolose oltre al danneggiamento dell'attrezzatura.

Durante la pulizia e la manutenzione dell'affettatrice è necessario sempre utilizzare i DPI appositi e quindi specifici guanti a rete metallica che devono essere marcati CE. Durante questa operazione, che va eseguita con grande attenzione, è necessario staccare la presa dalla corrente e seguire scrupolosamente le istruzioni riportate nel libretto di manutenzione dello specifico modello che si sta utilizzando.

Pulizia e manutenzione vanno effettuate secondo le tempistiche dettate dal costruttore ma è bene porre particolare attenzione a cattivi odori, spie luminose, rumori strani che possono segnalare anomalie di funzionamento. In questi casi è opportuno effettuare una manutenzione straordinaria o chiamare l'assistenza.

Altre attrezzature elettriche utilizzate in cucina quali **frullatori**, **minipimere** simili sono caratterizzate dalla presenza di lame o, nel caso di un **tritacarne**, di una vite affilata senza fine; tutte svolgono la funzione di macinare o sminuzzare gli alimenti.

Molti di questi attrezzi sono dotati di un coperchio che sigilla il vano in cui vengono sminuzzati gli alimenti e che è dotato di un microinterruttore; pertanto l'apparecchio si accende esclusivamente quando ogni componente è al suo posto, se il coperchio è chiuso e non è possibile in alcun modo avvicinare le dita alle lame rotanti. Pertanto i rischi di ferite da taglio sono ridotti enormemente quando gli apparecchi sono perfettamente funzionanti; qualora si dovessero notare malfunzionamenti questi vanno immediatamente segnalati e gestiti dall'assistenza tecnica.

Per altri attrezzi come il tritacarne o quelli per macinare il pane o i tipici robot nei quali gli alimenti vengono spinti nel vano da una feritoia, in genere allungata, attraverso un apposito accessorio, può capitare che qualcosa si blocchi o non ruoti nel modo migliore e l'operatore sia tentato di rimuovere tale blocco con un attrezzo non adatto quale ad esempio una stoviglia o una paletta di legno. Questo finisce per incastrarsi o rompersi o essere proiettato anche a notevole distanza provocando lesioni a chi è nelle vicinanze.

Infine nel caso dei **frullatori a immersione** (minipimer) le lame sono necessariamente libere di ruotare senza che vi siano protezioni. Non vi è di norma motivo o modo di tagliarsi tranne nel caso in cui si voglia rimuovere dalle lame qualcosa (tipicamente fibre vegetali) senza staccare la spina. In questo caso un accidentale riattivazione dell'attrezzo può provocare ferite molto serie.

Ultimo ma non per questo poco utilizzato, anzi vero e proprio re della cucina, è il **coltello**

I coltelli sono di diverso tipo, forma o materiale; ognuno ha un suo utilizzo e non conoscere queste differenze può causare infortuni; ad esempio utilizzare un coltello per affettare i salumi (sottile e leggero) per scopi diversi (un formaggio duro) può risultare molto pericoloso. Un errato utilizzo di coltelli può quindi determinare gravi incidenti.



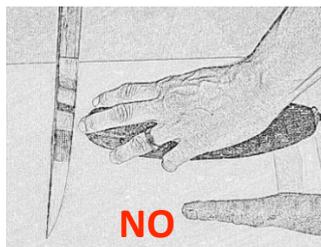
Le regole di prevenzione

Come per altri tipi di rischio, per prevenire eventuali infortuni è fondamentale seguire delle corrette modalità di lavoro:

- Usare guanti antitaglio (ad esempio in maglia di acciaio) durante il taglio manuale della carne, dei salumi o operazioni di taglio massivo e durante la pulizia di attrezzi taglienti (come l'affettatrice)
- non disattivare mai le protezioni antinfortunistiche previste sulle attrezzature per non rischiare contatti con le parti di esse in movimento
- in caso di rottura di un bicchiere, un piatto o altro oggetto tagliente, raccogliere immediatamente i frammenti e smaltirli in un recipiente adatto ed avvisare i colleghi affinché prestino la massima attenzione
- prestare la massima attenzione alle lamiere aperte perché le lamiere sia del coperchio che dello scatolame vero e proprio possono essere molto taglienti
- utilizzare le apparecchiature elettriche in luoghi asciutti staccando sempre la presa prima delle operazioni di pulizia e manutenzione.

coltelli

- tagliare i cibi appoggiandosi su un piano, preferibilmente su un tagliere, e non in aria
- durante le operazioni di taglio tenere le dita retratte come illustrato nella figura in modo che quando la lama si avvicina alla mano tocchi l'unghia o, nel peggiore dei casi, la pelle in maniera superficiale



- non appoggiare i coltelli sul bordo di un ripiano; se cadono possono ferire seriamente gambe o piedi, non cercare mai di afferrarli al volo mentre stanno cadendo
- non verificare l'affilatura dei coltelli passandovi le dita o il dorso della mano
- non utilizzare coltelli che tagliano male che possono portare a movimenti bruschi o deviazioni con possibilità di provocare ferite
- trasportare sempre i coltelli con la punta verso il basso
- non riporre i coltelli in luoghi poco visibili ad esempio sul fondo di un cassetto o nell'acqua saponata del lavello con altre stoviglie sporche
- appoggiarli sempre in sicurezza con la punta rivolta verso l'interno del piano di appoggio che deve essere stabile e non scivoloso
- non cercare mai di aprire scatole o altri recipienti con un coltello
- riporre sempre i coltelli in modo adeguato e sicuro, ad esempio in un apposito ceppo o in un cassetto dedicato con le lame tutte rivolte nella stessa direzione o facendoli aderire a barre magnetiche affisse sul muro.

4.1.4 Il microclima e le celle frigorifere

I cuochi e tutto il personale che lavora in cucina in genere sono esposti a sbalzi di temperatura anche notevoli a causa del frequente passaggio dal caldo eccessivo ed umido nelle vicinanze dei forni e fornelli al freddo delle celle frigorifere, ed anche a causa della frequente presenza di correnti di aria. Ciò può generare uno stress termico per l'organismo nel passaggio da ambiente molto caldo a ambiente troppo freddo.

Pertanto nelle cucine occorre valutare attentamente le condizioni microclimatiche dell'ambiente e la possibilità di mettere in atto delle misure di prevenzione.

Un buon microclima nell'ambiente di lavoro assicura, infatti il comfort termico, definito come "la condizione mentale in cui si esprime soddisfazione

per l'ambiente termico" ovvero "la condizione microclimatica in cui la maggioranza degli operatori non accusa sensazione di freddo o di caldo".

Gli ambienti da punto di vista termico si suddividono convenzionalmente in **ambienti severi** (caldi o freddi) e in **ambienti moderati**.

Negli ambienti termici severi le condizioni microclimatiche possono compromettere gravemente la salute dei lavoratori.

Il benessere termico di un ambiente si può ottenere attraverso dei sistemi di regolazione della **temperatura** e dell'**umidità** dell'aria e assicurando un adeguato numero di ricambi d'aria. L'aria stagnante, infatti, si impoverisce in ossigeno e si arricchisce in anidride carbonica, provocando stanchezza e malessere. Quindi una corretta ventilazione favorisce la salute riducendo il rischio di asma, infezioni, allergie ed infiammazioni.

Le cucine sono un ambiente assolutamente atipico per questa tipologia di rischio a causa delle numerose fonti di calore e dell'umidità dovuta ai vapori.

Le regole di prevenzione

- Installare idonee cappe di aspirazione sopra i piani di cottura e friggitura per allontanare i vapori caldi e favorire enormemente il ricambio d'aria
- installare dei climatizzatori che impediscano un eccessivo dislivello termico fra l'interno e l'esterno degli ambienti di lavoro e stabilizzino la temperatura diminuendo anche l'esposizione a correnti di aria
- utilizzare la funzione deumidificante (ove disponibile) che rimuove l'umidità in eccesso; tutti gli impianti di climatizzazione installati devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e disinfezione.

Le celle frigorifere

La cella frigorifera dal punto di vista microclimatico è un ambiente severo, per evitare conseguenze serie per la salute dei lavoratori, occorre prevedere delle misure di prevenzione e protezione specifiche:

- La presenza della cella frigorifera deve essere segnalata da un cartello indicante l'esposizione a basse temperature posto all'esterno della porta del locale
- solamente le persone autorizzate possono accedere alla cella, e ciò va segnalato da un cartello di divieto sempre affisso all'esterno
- la porta deve potersi aprire facilmente anche dall'interno
- la porta deve essere dotata di un sistema di allarme azionabile se neces-

sario dall'interno e di illuminazione di emergenza che entri in funzione ad una eventuale mancanza di corrente

- il pavimento deve essere rigorosamente antiscivolo e facile da pulire per evitare contaminazioni dovute agli alimenti in essa conservati
- la zona esterna all'ingresso della cella frigorifera deve essere dotata di opportuni supporti antiscivolo
- tutti i lavoratori devono entrare nella cella frigorifera, anche per breve tempo, indossando gli indumenti protettivi (per esempio giacche termiche, guanti, scarpe antiscivolo) a loro disposizione.

4.2 La movimentazione manuale dei carichi

Quando sul luogo di lavoro si effettuano operazioni di trasporto o di sostegno di un carico, sollevandolo o deponendolo, portandolo o spostandolo, si può essere esposti al rischio di movimentazione manuale dei carichi.

La possibile conseguenza dell'esposizione può essere lo sviluppo di malattie muscolo-scheletriche correlate al lavoro cioè patologie da sovraccarico biomeccanico delle strutture articolari, tendinee, muscolari, dei nervi periferici e del sistema vascolare. Più precisamente si parla di affaticamento muscolare, di infiammazione delle strutture tendinee o di degenerazione della colonna vertebrale; inoltre alcune patologie dell'apparato circolatorio – gonfiore degli arti e vene varicose – possono derivare da erronei movimenti e/o da posture statiche prolungate.

Queste patologie sono da diversi anni le malattie professionali più diffuse in Italia, anche perché sono di origine multifattoriale: i fattori causali possono infatti essere riconosciuti sia in ambito lavorativo che extralavorativo in tutte le attività che provocano un eccessivo e protratto impegno degli arti superiori e del rachide (colonna vertebrale).

Le conseguenze più frequenti sono:

- alterazioni dei tessuti molli periarticolari: tendiniti, tenosinoviti e borsiti della spalla, del gomito, del polso, della mano
- alterazioni delle strutture nervose periferiche: neuropatie periferiche da compressione (sindrome del tunnel carpale, sindrome del canale di Guyon; sindrome da intrappolamento del nervo ulnare al gomito)
- alterazioni di alcune articolazioni: artrosi trapezio-metacarpale (mano)
- modificazioni degenerative della colonna vertebrale.

Nelle strutture ricettive e nei servizi di ristorazione, l'approvvigionamento di merci, la movimentazione di pentole anche molto grandi, piatti, scorte di cibi da preparare nelle cucine, può determinare un'esposizione a questo specifico rischio che può essere aggravata specialmente negli ambienti di dimensioni ridotte da situazioni poco adeguate come:

- ambienti piccoli che non consentono libertà di movimento sufficiente
- mancanza di aiuti meccanici
- mancanza di una giusta informazione ai lavoratori su come spostare o sollevare i pesi
- mancanza di una adeguata organizzazione del lavoro
- locali scarsamente illuminati e/o con pavimenti sconnessi e scivolosi.

Fondamentale è la formazione che per questo tipo di rischio dovrebbe contenere una parte pratica durante la quale i lavoratori possano provare in prima persona i movimenti più corretti per sollevare un carico:

- chinarsi con la schiena dritta e il tronco eretto
- posizionare i piedi ben saldi e divaricati
- sostenersi il più possibile con i muscoli delle gambe
- tenere il peso più possibile accostato al corpo
- evitare strattoni e movimenti bruschi
- cercare di non torcere la colonna vertebrale, girando tutto il corpo muovendo opportunamente i piedi
- distribuire in modo più equilibrato possibile il peso trasportato sulle due braccia.

Le regole di prevenzione

- Quando possibile suddividere i carichi che si devono spostare o sollevare, in modo da diminuire il peso e quindi la fatica cercando di evitare confezioni con pesi orientativamente superiori ai 20/25 chili
- quando possibile effettuare l'attività di movimentazione dei carichi in locali ben illuminati con superfici lisce ed antisdrucciolevoli
- ove disponibili utilizzare sempre gli ausili per il trasporto e il sollevamento
- ridurre l'uso di grandi pentoloni allo stretto indispensabile e sollevarli sempre insieme ad un altro lavoratore
- non trasportare pile di piatti troppo numerose
- suddividere la spazzatura in sacchi non troppo grandi e pesanti

E' vivamente consigliabile posizionare nelle dispense e nei magazzini i carichi ad un'altezza media da terra fra i 70 e i 110 cm in modo da non do-

ver eseguire movimenti estremi della colonna vertebrale per movimentarli.



Mezzi di protezione personale

Per agevolare i movimenti può essere molto utile utilizzare:

- una divisa comoda e non aderente
- pantaloni anche per il personale femminile.

É inoltre obbligatorio l'uso di guanti in gomma spessa della misura giusta che proteggono le mani e prevengono il rischio di scivolamento del carico che potrebbe provocare bruschi movimenti di torsione della colonna o infortuni da schiacciamento.

4.3 Il rischio aggressione

Le strutture ricettive e le attività di ristorazione sono luoghi di lavoro ma contemporaneamente luoghi pubblici che possono risultare molto affollati con ogni tipo di persona che va e viene. Tutto ciò genera un rischio di possibili violenze o aggressione fino ad arrivare all'estremo dell'atto terroristico.



La violenza fisica rappresenta uno dei pericoli occupazionali più gravi. Le manifestazioni di aggressività possono presentarsi sotto forma di compor-

tamenti incivili, come la mancanza di rispetto per gli altri, di aggressioni fisiche o verbali con intento lesivo o di violenza personale con intento nocivo.

Se è vero che i singoli atti di violenza possono essere imprevedibili, lo stesso non può dirsi delle situazioni in cui tali atti hanno maggiori probabilità di verificarsi. Tra queste rientrano proprio attività a contatto con il pubblico.

Le conseguenze degli episodi di violenza, possono essere lesioni di vario tipo e quindi maggiormente visibili, ma anche disturbi da stress di carattere post-traumatico, assenza per malattia e scarso rendimento sul lavoro. Le conseguenze per il singolo infatti variano notevolmente, dalla demotivazione allo svilimento del lavoro svolto, allo stress, ai danni alla salute fisica o psicologica; possono essere presenti sintomi post traumatici come paure, fobie e disturbi del sonno.

Come tutte le tipologie di rischio per le quali non si mettano in campo azioni utili ad una corretta gestione, anche le aggressioni possono avere un impatto importante sull'insieme dell'organizzazione: è verosimile infatti che gli effetti negativi si traducano in maggiore assenteismo, perdita di motivazione e produttività, deterioramento dei rapporti di lavoro.

Le regole di prevenzione

Le misure di prevenzione attuate per limitare tale rischio sono prevalentemente di tipo strutturale e di tipo organizzativo:

- cercare per quanto possibile di lavorare sempre in due
- dotare le strutture di validi sistemi di chiusura delle porte e delle finestre, al fine di limitare il rischio aggressioni a danno del lavoratore che opera da solo o in orari di non apertura al pubblico
- installare, ove praticabile, un videocitofono al fine di consentire al lavoratore che opera nella struttura, da solo o in orari di non apertura al pubblico, di poter colloquiare con un utente interponendo una barriera fisica
- mantenere adeguati livelli di illuminazione artificiale nella struttura e nelle aree annesse (parcheggi, vie di transito esterne, ecc.) al fine di limitare il rischio di aggressioni
- opacizzare i vetri delle finestre al fine di impedire a malintenzionati di prendere visione della situazione interna, assicurare la presenza nei locali di telefoni e/o altri ausili per dare l'allarme in caso di bisogno
- realizzare una procedura atta a chiamare le forze dell'ordine in caso di situazioni non gestibili dagli operatori.

Inoltre particolare attenzione va posta in sede di formazione dei lavoratori su temi quali la gestione dei clienti e dei possibili conflitti.

4.4 Pulizia camere

Gli addetti alle pulizie delle camere nelle strutture ricettive o alla pulizia in genere anche nei servizi di ristorazione possono essere esposti sia ad agenti chimici che biologici.

Infatti l'uso di prodotti per la pulizia può provocare nei lavoratori di intossicazioni acute e allergie (vedi paragrafo dedicato al rischio chimico). Inoltre durante la pulizia di servizi igienici o lo svuotamento di cestini può verificarsi il cosiddetto "infortunio biologico" per accidentale contatto con materiale infetto, dovuto a comportamenti errati di clienti e lavoratori.



Le regole di prevenzione

- Utilizzare sempre appositi guanti a protezione delle mani
- non mescolare prodotti acidi (acido cloridrico o muriatico) e basici, in particolare con candeggina, poiché la reazione sviluppa vapori di cloro molto aggressivi per la pelle, gli occhi ed i polmoni con conseguenze anche letali
- utilizzare di pinze per asportare eventuali oggetti taglienti
- evitare di vuotare i cestini dei servizi igienici direttamente con le mani

Che si tratti di un servizio di ristorazione, di una struttura ricettiva, del personale di uno stabilimento balneare, di una guida turistica o di un tour operator chiamato a rispondere alle esigenze dei clienti, il lavoro può essere caratterizzato da:

- elevato monte ore settimanale con lavoro su turni, compresi i turni di notte e durante le giornate festive con orari irregolari e/o prolungati
- periodicamente caratterizzati da elevato carico lavorativo e aumento della pressione lavorativa, anche durante una stessa giornata o durante alcuni giorni della settimana o periodi dell'anno
- necessità di svolgere compiti diversi contemporaneamente anche senza adeguata formazione e/o competenze
- progressivo ricorso alla tecnologia digitale dei sistemi di prenotazione, ordinazione consumazioni, pagamenti ecc. che possono essere percepiti dai lavoratori come un ausilio ma anche come una difficoltà (per problemi di accesso, aggiornamento, cadute di connessione ecc.)
- relazione con i clienti che espone a lamentele e richieste con possibili conflittualità che possono degenerare in comportamenti incivili
- microclima sfavorevole per chi lavora nelle cucine, o in postazioni di lavoro in vicinanza di luoghi di ingresso di servizi di ristorazione e strutture ricettive
- posture fisse (a lungo in piedi e/o seduti)
- precarietà contrattuale ed elevato turn-over con frequenti cambiamenti di colleghi e possibili disagi nello stabilire rapporti interpersonali nell'ambiente di lavoro.

A quanto sopra si aggiunge il rischio di aggressione e rapina già trattato nello specifico paragrafo.

Tutto ciò contribuisce ad esporre i lavoratori al rischio da stress lavoro correlato.

Il termine "stress" indica una reazione tipica di adattamento fisico, mentale ed emozionale ad un cambiamento, diversa da soggetto a soggetto.

Di fronte ai fattori di stress la persona che li subisce deve mettere in atto un meccanismo di difesa chiamato "adattamento" che si traduce nella modifica del proprio comportamento di fronte a quei fattori.

Questo adattamento può concludersi in diversi modi:

- la situazione viene temporaneamente risolta
- la situazione viene definitivamente risolta

Lo stress è quindi un fenomeno naturale, che fa scattare quei meccanismi neuro-chimici che rendono i nostri sensi più pronti ad affrontare le situazioni che la vita ci propone quotidianamente e ciò comporta che una piccola dose di stress è addirittura utile e fa bene.

Tuttavia, quando la dose quotidiana di stress diventa eccessiva e le sollecitazioni “stressanti” sono molte, aggressive, contemporanee e durature, la fatica dovuta all’adattamento diventa meno facilmente recuperabile e può generare nella persona esposta uno stato di esaurimento delle proprie risorse fisiche, emotive, intellettuali. Si parla in questo caso di “distress” (stress cattivo), che può generare possibili danni.

Le conseguenze dello stress non hanno sintomi specifici, possono consistere in disordini comportamentali (abuso di alcool, fumo, farmaci) o psicologici (irritabilità, insonnia, insicurezza, depressione), fino ad arrivare a generare vere e proprie patologie sia fisiche che emotive quali: tachicardia, spossatezza, ansia, disturbi gastrointestinali, emicranie, pressione alta, dermatiti, asma, nervosismo, scarsa autostima, peggioramento della vita personale oltre che lavorativa, alterata capacità di interazione ed aggressività non solo in ambito lavorativo, ma anche in quello socio-familiare.

Anche il contesto lavorativo viene colpito pesantemente in termini di maggior assenteismo e peggioramento della performance sia a livello organizzativo e di qualità del lavoro svolto.

La possibilità che questi disturbi si manifestino contemporaneamente, o con vari livelli di gravità, dipende dall’intensità degli stimoli e dalla soggettività dell’individuo esposto ai fattori di stress.. In particolare è molto importante la flessibilità/rigidità della psiche della persona coinvolta che permette o meno di mettere in atto strategie efficaci di difesa psicologica.

Nella manifestazione di disturbi dovuti allo stress lavoro correlato giocano un ruolo importante anche elementi appartenenti alla sfera personale del lavoratore, alla sua vita al di fuori dell’orario di lavoro che possono contribuire in positivo o negativo al modo di affrontare o reagire alle sollecitazioni dell’ambito professionale

La valutazione dello stress lavoro correlato è obbligatoria¹ e deve essere effettuata dal datore di lavoro tenendo conto, delle indicazioni del legislatore.

¹ D.lgs. 81/08. Art 28

I segnali che un datore di lavoro deve cogliere sono legati a degli indicatori di livello di stress elevato nell'ambiente di lavoro quali:

- elevata incidenza di infortuni
- elevate assenze per malattia
- aumento delle richieste interne di cambio mansione per motivi di salute
- aumento dei provvedimenti disciplinari
- elevato turnover.

Nel caso in cui la valutazione evidenzi livelli di stress significativi devono essere adottate misure organizzative ed ai lavoratori devono essere fornite istruzioni specifiche relative sulle misure preventive da adottare. Affinché l'azione preventiva abbia successo, tutti dovrebbero cooperare per tenere sotto controllo il fenomeno.

Le regole di prevenzione

La prevenzione si basa principalmente su interventi di tipo organizzativo che mirano al cambiamento del modo in cui il lavoro è organizzato e gestito (contenuto del lavoro) ma anche su interventi volti al miglioramento dell'interfaccia lavoratori e organizzazione (contesto lavorativo);

Gli interventi possibili sono molti:

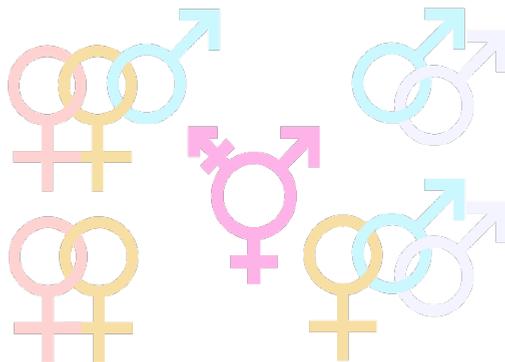
- ridurre gli orari di lavoro prolungati e/o irregolari attraverso interventi di riorganizzazione
- rispettare una turnazione ad esempio mattina, pomeriggio notte e rispettare i riposi compensativi
- cercare di coordinare insieme a tutto il personale le diverse fasi lavorative per poter affrontare i periodi di maggior intensità dell'attività in modo efficace ed organizzato
- permettere ai lavoratori di godere di pause adeguate (per durata e frequenza) durante il turno di lavoro
- distribuire gli spazi a disposizione negli ambienti più ridotti, ad esempio cucina, in modo che ciascuno abbia un suo ambito di autonomia se pur ridotto
- attivare corsi di formazione tecnica, specifica in occasione dell'introduzione dell'uso di nuove tecnologie digitali
- migliorare la sicurezza dei lavoratori a contatto con l'utenza con l'attivazione di percorsi formativi volti a rafforzare le competenze relazionali/comunicative e le capacità di *problemsolving* degli operatori.

5.2 I rischi di genere

Abbiamo visto nei capitoli precedenti come la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori viene perseguita attraverso la valutazione dei rischi a cui possono essere esposti e attraverso l'identificazione di misure efficaci a prevenire eventuali conseguenze dannose. Tale valutazione dei rischi parte da quelli comuni a tutti gli ambienti di lavoro per poi andare ad analizzare quelli particolari di ciascuna attività lavorativa.

Inizialmente la valutazione dei rischi aveva un approccio “neutro al lavoratore” fino all’emanazione del d.lgs. 81/2008 che all’articolo 28 comma 1 (*“Oggetto della valutazione dei rischi”*) prevede che *“la valutazione (...) deve riguardare tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ivi compresi (...) quelli riguardanti le lavoratrici in stato di gravidanza, secondo quanto previsto dal D.Lgs.151/01, nonché quelli connessi alle differenze di genere, all’età, alla provenienza da altri Paesi e quelli connessi alla specifica tipologia contrattuale attraverso cui viene resa la prestazione di lavoro.*

Ecco quindi che il lavoratore non è più concepito come una entità neutra ma come un individuo con specificità che possono influire sulla sua salute e sicurezza.



In particolare le specificità dipendono da fattori quali l’età, la provenienza geografica, la tipologia contrattuale, il genere. Quest’ultimo implica delle notevoli differenze tra le conseguenze dell’esposizione ai diversi rischi. Differenze di cui può essere necessario tenere conto in sede di valutazione dei rischi.

Le ricerche nel campo delle “differenze” hanno identificato due tipologie di “differenze” tra sessi: “differenze biologiche (sessuali) dal punto di vista

dell'apparato riproduttivo e delle sue funzioni biologiche (in particolare genetico e ormonale), differenze socio-ambientali (di genere), dal punto di vista della percezione e dell'ambiente sociale circostante (fattori "contestuali").

Uomini e donne presentano tratti fisici, fisiologici e sociali che li distinguono e li portano a rispondere in maniera diversa alla stessa esposizione a rischio:

- donne e uomini sono fisicamente diversi
- donne e uomini presentano vulnerabilità diversa dovuta a differenze biologiche ma anche al loro diverso ruolo sociale
- donne e uomini hanno differenti carichi familiari che portano le prime a svolgere compiti molteplici difficili da portare a termine in una giornata "lavorativa"
- donne e uomini possono avere percezioni diverse di salute e di pericolo, diverse forme di vulnerabilità ed esiti di salute.

Quest'ultimo punto merita forse un ulteriore approfondimento perché meno immediato; dati epidemiologici evidenziano differenze tra donne e uomini: gli uomini si ammalano di più, ma le donne godono nel complesso di una salute peggiore.

In ambito lavorativo dati raccolti a livello europeo dimostrano che le donne lamentano più degli uomini di "soffrire" i tempi, la ridotta autonomia, la scarsa sicurezza del posto di lavoro, il clima, gli stipendi più bassi, i compiti assegnati e le limitazioni agli sviluppi di carriera. Ancora le donne sono le più colpite dalla violenza e dalle molestie sessuali e hanno maggiori difficoltà a gestire un buon equilibrio tra vita privata e lavorativa.

Le differenze tra i sessi possono ancora essere classificate all'interno di specifiche aree che aiutano a comprendere in che contesto operano tali differenze:

- esposizione a rischi lavorativi, ambientali, organizzativi: a causa della divisione sessuale del lavoro che si ripercuote sulle assegnazioni di compiti o alle differenze di genere nei metodi di lavoro, ecc.)
- effetti sulla salute: differenze di genere negli effetti sulla salute a causa delle specificità biologiche, dei sintomi, delle manifestazioni delle malattie, del contesto sociale, della scelta degli indicatori, ecc
- capacità di lavoro: formazione adeguata o meno alla situazione lavorativa e alle caratteristiche psico-fisiche delle donne e degli uomini, ecc.

Sia chiaro che tutto ciò prescinde dalle situazioni di gravidanza che sono

già da lungo tempo tutelate dalle norme a livelli ben più importanti e precisi².

Il discorso è estremamente complesso e meriterebbe una trattazione decisamente più approfondita, ci limitiamo a ricordare in questa sede che tra le situazioni dove è inderogabile tenere conto delle differenze di genere ricordiamo la movimentazione manuale dei carichi, il lavoro a turni e altre situazioni raramente riscontrabili nel comparto del turismo.

Inoltre va ricordato che la valutazione dei rischi deve tenere conto anche delle **differenze di età**; è un argomento particolarmente attuale poiché l'età media delle dei lavoratori è in deciso aumento sia per l'invecchiamento della popolazione italiana in generale che per il progressivo innalzarsi dell'età pensionabile.

Il problema ha chiaramente impatto soprattutto nei lavori manuali e più raramente in questo comparto ma dobbiamo aspettarci un sempre maggior impatto di questo tema quando parliamo di salute e sicurezza sul lavoro.

Infine la legge richiama la necessità di tenere conto della **provenienza geografica** dei lavoratori in sede di valutazione del rischio; un aspetto oggettivamente difficilissimo da valutare che non riguarda solo la difficoltà di comunicazione; infatti è chiaro che la formazione deve essere fatta accertandosi che il lavoratore sia in grado di comprendere i contenuti della formazione stessa e quindi bisogna accertarsi dell'effettiva comprensione della lingua italiana: ma in più è necessario tener conto delle differenze culturali e, ad esempio, della diversa percezione del rischio delle varie etnie che operano nel nostro paese. E' pertanto un fenomeno dal quale sempre di più non si può prescindere. Il numero di lavoratori stranieri è in costante aumento: tradizioni, logiche, abitudini alimentari e religiose diverse possono avere impatto nell'attività lavorativa. Ancora una volta sono soprattutto i lavori manuali quelli ad essere maggiormente interessati da questo fenomeno e pertanto si omette in questa sede una trattazione più dettagliata.

5.3 Il lavoro notturno e i turni

La variabilità delle mansioni che caratterizzano il settore turistico impone una forte prevalenza di lavoro a turni (notturni, a rotazione, nelle ore serali), oppure di lavoro con ritmi periodici irregolari. Si pensi a camerieri, cuochi,

² D.lgs 151/2001

addetti alle cucine, barman, addetti alle reception, addetti alla pulizia camere e piani, guide turistiche, animatori nei villaggi etc, tali lavoratori paragonati a chi lavora regolarmente su otto ore giornaliere diurne possono presentare un maggiore rischio di sviluppare problemi di salute.



Il lavoro a turni infatti introduce nell'organismo una condizione di stress, specialmente in riferimento a turni di notte, in quanto va ad alterare il normale ritmo del ciclo sonno/veglia inducendo cambiamenti nella variabilità circadiana delle funzioni biologiche. Ciò incide su alcuni parametri importanti quali la temperatura corporea, la secrezione di alcuni ormoni e il metabolismo in generale provocando nel lavoratore ad esempio stanchezza, apatia, alimentazione scorretta, e a lungo andare può avere ripercussioni sulla salute.

Gli effetti a breve termine consistono in:

- **disturbi del sonno** (i più comuni): il sonno diurno a seguito di un turno di notte è più breve di quello normale notturno a causa di luce, rumori ecc, e quindi meno rigenerante
- **problemi digestivi**: tali disturbi sono determinati principalmente alla quantità di cibo assunta; spesso infatti i lavoratori mangiano a casa molto prima della normale cena, oppure consumano snack o avanzi delle cucine in modo disordinato, senza contare l'aumento dell'assunzione di bevande a base di caffeina. per rimanere svegli, che alla lunga possono causare problemi alla digestione.
- **stress**: tale disturbo è associato al fatto che il lavoratore da una parte cerca di adattarsi il più velocemente possibile ai diversi orari di lavoro

dall'altra cerca di adattarsi alle esigenze diverse dei membri della sua famiglia interrompendo il riposo dopo il turno per poter passare ad esempio del tempo con il coniuge o i figli.

- **variazioni di peso** (dimagrimento o aumento di peso eccessivi): diversi studi³ dimostrano che l'alterazione dei ritmi circadiani di sonno/veglia incide direttamente sul metabolismo aumentando in particolare il livello di zuccheri nel sangue con aumento del rischio di obesità e di diabete. Su periodi più lunghi, il lavoratore può invece andare incontro a:
- **effetti sulla sfera psicoaffettiva**: è facile intuire come il lavoro a turni comporti maggiori difficoltà nel mantenere i normali rapporti di vita sociale, e familiare con conseguente protrarsi di stati di ansia, nervosismo, alterazioni del tono dell'umore che possono provocare il manifestarsi di patologie neuropsichiche
- **malattie dell'apparato gastroenterico**: i problemi digestivi che si manifestano a breve termine, se protratti e soprattutto trascurati possono portare a malattie gastrointestinali più gravi quali gastrite cronica, gastroduodenite, ulcera peptica e colite.
- **malattie cardiovascolari**: alcuni studi sostengono che lo stress, i disordini alimentari e la perdita di sonno associati al lavoro a turni possano influire negativamente sulla salute dell'apparato cardiovascolare.

In generale, lavorare a turni, specialmente notturni, ha come conseguenza un maggiore affaticamento, e quindi un incremento del rischio di andare incontro a errori e a incidenti sul lavoro. La stanchezza infatti provoca distrazione, distorsione della percezione, diminuzione della capacità di ragionamento e di giudizio con rallentamento dei tempi di reazione e caduta della concentrazione.

Le regole di prevenzione

- evitare turni di notte ripetuti senza riposo o turni di lavoro prolungati oltre le 8-10 ore
- aumentare i riposi compensativi in base ai turni notturni svolti
- sottoporsi ad un'adeguata sorveglianza sanitaria
- cercare di consumare pasti regolari evitando di mangiare dalla mezzanotte alle sei del mattino

³ <http://www.ipasvi.it/ecm/rivista-linfermiere/rivista-linfermiere-page-5-articolo-56.htm>

- cercare di rispettare gli orari canonici dei pasti
- dopo il turno di notte, prima del riposo, consumare una colazione leggera per evitare di risvegliarsi per la fame
- bere abbondantemente durante il turno, per favorire l'idratazione e ridurre la sensazione di stanchezza.

5.4 Il lavoro agile o smart work

Quando si parla di *lavoro agile* (o di *smart work*) si parla di una nuova modalità di esecuzione del rapporto di lavoro subordinato recentemente previsto dalla legge⁴ e che si sta diffondendo sempre di più in tanti settori produttivi e di servizi.

Il legislatore ha disciplinato questa nuova metodologia (che in realtà per altro era già adottata di fatto da alcune aziende) per incrementare la competitività e agevolare la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro; per adottare il lavoro agile è necessario un accordo tra le parti (quindi tra datore di lavoro e i lavoratori) al fine di operare, “senza precisi vincoli di orario o di luogo di lavoro, con il possibile utilizzo di strumenti tecnologici per lo svolgimento dell’attività lavorativa”. Proprio la possibilità di scegliere orari e luogo di operare fa differire questa modalità dal telelavoro che invece si effettua nel proprio domicilio e negli orari di ufficio.



Dal punto di vista della salute e sicurezza sul lavoro questo genera una situazione del tutto particolare perché il datore di lavoro non ha più mate-

⁴ legge n. 81 del 22 maggio 2017

rialmente i medesimi strumenti e possibilità per garantire la sicurezza e la salute dei proprio dipendenti potendo questi scegliere orari e luoghi in cui svolgere la propria attività.

In merito a questo delicatissimo aspetto la legge⁵ così esprime:

Il datore di lavoro garantisce la salute e la sicurezza del lavoratore che svolge la prestazione in modalità di lavoro agile e a tal fine consegna al lavoratore e al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, con cadenza almeno annuale, un’informativa scritta nella quale sono individuati i rischi generali e i rischi specifici connessi alla particolare modalità di esecuzione del rapporto di lavoro.

Il lavoratore è tenuto a cooperare all’attuazione delle misure di prevenzione predisposte dal datore di lavoro per fronteggiare i rischi connessi all’esecuzione della prestazione all’esterno dei locali aziendali.

Inoltre

Il datore di lavoro è responsabile della sicurezza e del buon funzionamento degli strumenti tecnologici assegnati al lavoratore per lo svolgimento dell’attività lavorativa.

In sintesi il DL deve comunque effettuare la valutazione dei rischi e soprattutto provvedere a fornire attrezzature sicure; ma nei fatti è estremamente più importante dotare il lavoratore di istruzioni e competenze per lavorare in maniera sicura nella consapevolezza che l’obbligo di vigilanza in queste situazioni è, nei fatti, estremamente difficile da assolvere.

Nel nostro comparto questa tipologia di lavoro può realisticamente essere utilizzata per i lavoratori degli uffici perché per le altre categorie, ad esempio chi opera nelle strutture ricettive, per le guide al mare o in montagna o quando si hanno rapporti con clienti le attività hanno orari e condizioni che spesso per la loro natura non possono essere flessibili

E’ bene chiarire che anche dal punto di vista assicurato (vedi anche appendice dedicata all’INAIL) tali lavoratori sono comunque assicurati sia durante la loro attività lavorativa che in occasione di un *infortunio itinere*. Ovviamente non essendo stabilito con certezza il luogo in cui si lavora per riconoscere questi casi l’INAIL si affiderà a criteri di “ragionevolezza”.

⁵ Legge 18/2017. Art. 22

APPENDICE I - La tutela INAIL dei lavoratori

Tutti i datori di lavoro in attività a rischio, hanno l'obbligo di assicurare i lavoratori all'INAIL (Istituto Nazionale Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro).

L'INAIL eroga l'assicurazione sociale obbligatoria diretta a tutelare il lavoratore in caso di infortunio sul lavoro o malattia professionale prevista dalla Costituzione (art. 38, comma 2) e disciplinata dal Testo Unico delle disposizioni per l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali approvato con DPR 30 giugno 1965, n. 1124, così come integrato dal D.lgs. n.38 del 2000.

L'assicurazione ha la funzione di garantire ai lavoratori, in caso di infortunio o di malattia professionale, prestazioni sanitarie relative alle prime cure, prestazioni economiche e forniture di apparecchi di protesi. Esonera il datore di lavoro dalla responsabilità civile conseguente all'evento lesivo subito dai propri dipendenti, salvo i casi in cui, in sede penale o, se occorre, in sede civile, sia riconosciuta la sua responsabilità per reato commesso con violazione delle norme di prevenzione e igiene sul lavoro.

A.I.1. La denuncia dell'infortunio

Nell'assicurazione INAIL sono compresi tutti gli infortuni che si verificano per una causa violenta in occasione di lavoro, dai quali derivi la morte, o una inabilità permanente, o una inabilità temporanea assoluta per più di tre giorni.

Nel caso di un evento d'infortunio:

Il lavoratore deve comunicare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi infortunio sul lavoro che gli è occorso, anche lieve (art. 52 del D.P.R. n. 1124/1965).

In particolare, il lavoratore infortunato - o chi per lui (collega, familiare, amico) in caso di lesione grave che ne determini l'impedimento - deve provvedere a comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'avvenuto infortunio sul lavoro e avere cura di far seguire a tale comunicazione la presentazione del primo certificato medico, rilasciato dal pronto soccorso o dal medico che ha provveduto a prestargli le prime cure.

Il lavoratore ha l'obbligo di consegnare al datore di lavoro eventuali altri certificati medici nel caso di prosecuzione dell'infortunio.

Il datore di lavoro deve denunciare all'INAIL, entro 48 ore, l'infortunio con prognosi superiore ai tre giorni ai fini assicurativi. Da ottobre 2017 inoltre il DL deve comunicare all'INAIL, a soli fini statistici, anche gli infortuni di durata di un giorno (escluso quello in cui è avvenuto l'evento).

Tale comunicazione deve avvenire telematicamente attraverso i canali messi a disposizione dall'INAIL ("*Denuncia/comunicazione di infortunio*") che provvederà anche a farli confluire nel Sistema Nazionale Informativo di Prevenzione (SINP)

Anche l'infortunio accaduto durante il tragitto compiuto dall'assicurato per recarsi nel luogo di lavoro e dal luogo di lavoro alla propria abitazione, detto "*infortunio in itinere*", è compreso nell'assicurazione, al sussistere di determinate condizioni.

A.1.2. La denuncia della malattia professionale

Si definisce Malattia Professionale (MP), una malattia contratta nell'esercizio del lavoro insorta per una causa che diluisce i suoi effetti nel tempo ed agisce lentamente nell'organismo.

In caso di insorgenza di una MP, il lavoratore deve consegnare al datore di lavoro il certificato di malattia professionale rilasciato dal medico certificatore entro il termine di 15 giorni dalla data di rilascio del documento e aver cura di farsi rilasciare dal datore di lavoro una ricevuta scritta che attesti l'avvenuta consegna.

Il datore di lavoro deve denunciare all'INAIL entro 5 giorni da quando gli è pervenuta la notizia, la malattia professionale del lavoratore, con il certificato medico.

Ai fini del riconoscimento di una malattia come professionale è importante conoscere l'importante distinzione tra malattie "tabellate" e "non tabellate"

Malattia professionale tabellata

Sono considerate malattie professionali e possono essere quindi indennizzate, le malattie incluse in specifiche tabelle di legge e insorte entro un determinato periodo di tempo dall'eventuale cessazione della lavorazione a rischio.

Per il riconoscimento di queste malattie non occorre che il lavoratore fornisca delle prove, ma è sufficiente che soffra di una delle malattie tabellate in rapporto all'attività svolta.

Con il Decreto del 11 marzo 2008, sono state aggiornate le tabelle delle malattie professionali, entrate in vigore il 22/7/2008. Tra le novità più importanti l'inserimento delle malattie muscolo scheletriche da movimenti ripetuti, e/o posture incongrue e vibrazioni trasmesse al corpo intero e di tumori professionali finora non tutelati.

Malattie professionali non tabellate

In questi casi il riconoscimento non è automatico e il lavoratore è tenuto a dare la prova che la malattia di cui è affetto è originata da causa lavorativa.

A.1.3. Informazioni utili in caso di infortunio o malattia professionale

Il datore di lavoro è tenuto a pagare al lavoratore:

- per intero la giornata in cui è avvenuto l'infortunio sul lavoro o si è manifestata la malattia professionale se quest'ultima ha causato l'assenza dal posto di lavoro;
- il 60% della retribuzione (salvo migliore trattamento previsto dal contratto individuale di lavoro e dal CCNL di riferimento), per i successivi 3 giorni di astensione dal lavoro "indennità temporanea assoluta".

L'INAIL pagherà il lavoratore a partire dal 4° giorno successivo a quello in cui è avvenuto l'infortunio, o si è manifestata la malattia professionale, fino alla guarigione clinica.

Le cure sono erogate dal Servizio Sanitario Nazionale e dagli ambulatori dell'INAIL attivati da apposite convenzioni con le Regioni.

Se l'infortunio o la malattia professionale non sono stati denunciati subito (entro 3 giorni dall'infortunio ovvero 15 giorni dal manifestarsi della malattia professionale) il lavoratore può comunque ottenere le prestazioni INAIL, fermo restando il termine di prescrizione di 3 anni e 150 giorni.

In caso di infortunio mortale, i 3 anni e 150 giorni per il diritto alle prestazioni ai superstiti decorrono dal giorno della morte del lavoratore.

Qualora la malattia professionale venga accertata dopo la morte del lavoratore, al momento dell'autopsia, il termine di prescrizione di 3 anni e 150 giorni sarà fatto decorrere dal giorno della morte.

Bibliografia e Sitografia

D, Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 coord”Testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”, coordinato con le modifiche apportate dal D.Lgs 3 agosto 2009 n. 106

DM 10 marzo 1998 “Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro”

Salute e sicurezza sul lavoro, una questione anche di genere - INAIL – 2011

Legge n. 81 del 22 maggio 2017 “Misure per la tutela del lavoro autonomo non imprenditoriale e misure volte a favorire l'articolazione flessibile nei tempi e nei luoghi del lavoro subordinato”

Ente Bilaterale Nazionale Turismo, *VADEMECUM DELLA SICUREZZA: Manuale per la informazione e la formazione degli operatori del settore Turismo*, Settembre 2012

<http://www.ipasvi.it/ecm/rivista-linfermiere/rivista-linfermiere-page-5-articolo-56.htm>

INAIL. I disturbi muscolo scheletrici lavorativi. 2012.

INAIL – Conoscere il rischio - <https://www.inail.it/cs/internet/attivita/prevenzione-e-sicurezza/conoscere-il-rischio.html>

