



# LA TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI: IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE



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

Soci EBNT:



**La tutela della salute e sicurezza dei lavoratori:**

**Il settore della ristorazione**





ENTE BILATERALE  
NAZIONALE TURISMO

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 occupazione, 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.



AGENZIA GENERALE STUDI E GESTIONI s.r.l.  
Via Nizza 128 - 00198 Roma  
Tel. +39 06 84242247  
Fax +39 06 85354779  
info@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.



**Proprietà riservata**

Il volume “La tutela della salute e sicurezza dei lavoratori: Il settore della ristorazione”, 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 stata realizzata da A.G.S.G. S.r.l..

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

Coordinamento: dott. Mauro Munari.

Si ringrazia il ristorante Via Roma Vecchia sito in Cefalù (PA) per la concessione delle immagini.

## SOMMARIO

<b>INTRODUZIONE</b> .....	9
<b>1. LE DIVERSE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE E LE PRINCIPALI MANSIONI</b> .....	11
<b>1.1. La ristorazione commerciale</b> .....	11
1.1.1. Ristorazione tradizionale.....	12
1.1.2. Ristorazione alberghiera .....	12
1.1.3. La ristorazione agrituristica .....	13
1.1.4. Ristorazione veloce .....	13
<b>1.2. La ristorazione collettiva</b> .....	14
1.2.1. Catering.....	14
1.2.2. Banqueting.....	15
<b>1.3. Le principali figure professionali e la loro tutela</b> .....	16
<b>2. LA SALVAGUARDIA DEI LAVORATORI: PRINCIPALI PREVISIONI E NOVITÀ LEGISLATIVE</b> .....	20
<b>2.1. I protagonisti della salute e sicurezza sul lavoro</b> .....	22
2.1.1. Il datore di lavoro: caratteristiche compiti e competenze necessarie .....	24
2.1.1.1. La formazione del datore di lavoro (ove non ricopra il ruolo di RSPP, AE o APS).....	25
2.1.1.2. La formazione del datore di lavoro che svolge i compiti da RSPP o di addetto alle emergenze o primo soccorso.....	26
2.1.2. Il Dirigente: caratteristiche compiti e competenze necessarie .....	28
2.1.2.1. La formazione del dirigente .....	28
2.1.3. Il Preposto: caratteristiche compiti e competenze necessarie .....	31
2.1.3.1. La formazione del preposto .....	32
2.1.3.2. Esercizio di fatto di poteri direttivi .....	33
2.1.4. Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP): caratteristiche compiti e competenze necessarie .....	33
2.1.4.1. La formazione del RSPP e del ASPP .....	34
2.1.5. Il Medico Competente (MC): caratteristiche compiti e competenze necessarie .....	35
2.1.5.1. La formazione del medico competente.....	36
2.1.6. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza: caratteristiche compiti e competenze necessarie .....	37
2.1.6.1. La formazione del RLS .....	38
2.1.7. Il lavoratori: caratteristiche compiti e competenze necessarie .....	38
2.1.7.1. La formazione dei Lavoratori .....	39
2.1.8. Gli addetti alle emergenze e antincendio: caratteristiche compiti e competenze necessarie .....	41
2.1.8.1. La formazione degli addetti alle emergenze .....	41
2.1.9. Gli addetti al primo soccorso: caratteristiche compiti e competenze necessarie... ..	42
2.1.9.1. La formazione degli addetti al primo soccorso .....	42
2.1.10. La sicurezza per i lavoratori autonomi e gli appaltatori.....	43
<b>2.2. L'identificazione dei pericoli e la valutazione dei rischi</b> .....	43
2.2.1. I dispositivi di protezione individuale.....	44

<b>3. LE TIPOLOGIE I RISCHI PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO .....</b>	<b>46</b>
<b>3.1. Pericoli e rischi presenti nella cucina .....</b>	<b>47</b>
3.1.1. L'incendio .....	47
3.1.2. Macchine e attrezzature .....	49
3.1.2.1. Attrezzature il cui rischio è connesso con il calore .....	51
3.1.2.2. Attrezzature con elementi taglienti.....	56
3.1.2.3. Le cappe di aspirazione .....	60
3.1.3. L'impianto elettrico.....	60
3.1.4. L'impianto a Gas .....	65
3.1.5. Il rischio chimico in cucina.....	66
3.1.6. Il rischio biologico: infezioni e allergie.....	71
3.1.7. Il microclima .....	74
<b>3.2. Pericoli e rischi presenti nella sala .....</b>	<b>77</b>
3.2.1. Urti, cadute e scivolamento.....	77
3.2.1.1 L'accesso alla sala tramite scale .....	79
<b>3.3. Il trasporto e la distribuzione dei pasti .....</b>	<b>81</b>
3.3.1. Condurre un mezzo in sicurezza.....	82
<b>3.4. La movimentazione manuale dei carichi.....</b>	<b>84</b>
3.5. Lo stress lavoro correlato .....	86
<b>4. PARTICOLARI CATEGORIE DI LAVORATORI .....</b>	<b>89</b>
<b>4.1. I lavoratori giovani e giovanissimi .....</b>	<b>90</b>
<b>4.2. I lavoratori anziani .....</b>	<b>91</b>
<b>4.3. I lavoratori provenienti da altri paesi.....</b>	<b>92</b>
<b>4.4. Le differenze di genere .....</b>	<b>93</b>
<b>5. SORVEGLIANZA SANITARIA.....</b>	<b>97</b>
<b>APPENDICE I - LA TUTELA INAIL DEI LAVORATORI .....</b>	<b>100</b>
<b>A.I.1. La denuncia dell'infortunio.....</b>	<b>100</b>
<b>A.I.2. La denuncia della malattia professionale .....</b>	<b>101</b>
<b>A.I.3. Informazioni utili in caso di infortunio o malattia professionale.....</b>	<b>102</b>



## Introduzione

Non solo turismo. Quello della ristorazione è un settore decisamente caratteristico del nostro paese sia per la sua spiccata vocazione turistica ma anche perché il buon cibo e le tradizioni culinarie locali sono parte integrante della cultura italiana. I numeri parlano da soli: circa l'80% dell'occupazione dell'intero settore "Alberghi e pubblici esercizi" è impiegato nelle imprese della ristorazione il che la dice lunga sulle abitudini degli italiani sia in viaggio che nelle città in cui risiedono.

A dicembre 2024 le imprese attive nel mercato della ristorazione erano circa 328.000, nel complesso quindi il settore ha impiegato, nella media del 2024, 1,5 milioni di lavoratori, superando di circa il 12% il livello pre-pandemia<sup>1</sup>. Oltre un milione di lavoratori quindi che contribuiscono in maniera importante alla triste classifica degli infortuni che nell'intero comparto del settore alloggio e ristorazione vede quest'ultima prevalere massicciamente per numerosità di infortuni con quasi 8 denunce su 10 (16.459 su 21.127 nel 2021), in coerenza comunque alla composizione degli occupati<sup>2</sup>.

Un settore variegato quindi che merita una un'analisi approfondita, ai fini dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori. Basti considerare che il settore è caratterizzato da una presenza relativamente elevata di donne, lavoratori giovanissimi e lavoratori stranieri<sup>3</sup>; anche su questo aspetto i numeri parlano chiaro: le imprese del settore gestite da donne sono più di 94000 pari al 28,8% del totale delle registrate. Quelle gestite da giovani under 30 sono il 39,7% del totale, così distribuite, mentre il 61,8% dei lavoratori del settore ha meno di quarant'anni. Sono circa 33mila i lavoratori stranieri presenti nella ristorazione, pari quasi al 28% del totale<sup>1</sup>.

Tale varietà introduce non poche criticità relative alla salute e sicurezza quali la necessaria esigenza di considerare la maggiore fragilità nell'esposizione ai rischi delle donne in gravidanza e allattamento, la minor esperienza dei giovanissimi o ancora i pericoli connessi alle barriere linguistiche presenti in caso di lavoratori stranieri che potrebbero generare fraintendimenti o difficoltà nel comprendere procedure e istruzioni.

---

<sup>1</sup> Fonte: rapporto della ristorazione 2025 di FIPE (federazione italiana pubblici esercizi) membro dell'associazione Confcommercio

<sup>2</sup> Dati INAIL ottobre 2022

<sup>3</sup> OSHA report 2023 *Accommodation and food service activities - Evidence from the European Survey of Enterprises on New and Emerging Risks*

Inoltre si tratta di un settore caratterizzato da un'elevata percentuale di lavoro stagionale o a chiamata, elementi che, talvolta, purtroppo concorrono ad un abbassamento del livello di attenzione per ciò che riguarda gli adempimenti relativi alla salute e sicurezza dei lavoratori.

Al di là delle peculiarità, diversi quindi sono i punti di attenzione da considerare per la tutela dei lavoratori di questo comparto, dalle eventuali carenze tecniche e infrastrutturali, ad esempio la eventuale presenza di macchine e apparecchi non conformi, di spazi di lavoro non adeguati ecc., alle carenze di tipo organizzativo come una cattiva gestione dei turni con conseguente sovraccarico di lavoro, una formazione dei lavoratori non adeguata, delle procedure di lavoro insufficienti.

I numeri di questo triste fenomeno non riguardano solo gli infortuni ma anche le malattie professionali che, come spesso accade, sono meno sotto gli occhi dei riflettori; anche in questo caso una denuncia su otto riguarda la ristorazione con poco più di 900 denunce nel 2021.

L'attenzione al tema è testimoniata anche dal ricorso delle imprese di questo settore ai finanziamenti INAIL; com'è noto infatti dal 2010, l'INAIL con i bandi annuali ISI (incentivi di sostegno alle imprese) ha finanziato progetti per la realizzazione di interventi finalizzati al miglioramento dei livelli di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Nell'edizione del bando 2016 è stato introdotto un Asse (asse 4) dedicato alle micro e piccole imprese operanti in specifici settori di attività; il primo settore destinatario è stato quello della ristorazione che fino al 2021 ha visto risorse destinate a questo Asse complessivamente pari a 10 milioni di euro.

Questo testo nasce pertanto dalla necessità di accrescere l'attenzione e la competenza degli operatori del settore poiché numeri così alti di eventi infortunistici e tecnopatici generano altissimi costi sull'intero comparto ma soprattutto sono forieri di intollerabili costi sociali in termini di vite umane e invalidità che vanno contrastati sia con il supporto da parte delle istituzioni, ma anche dei singoli imprenditori, che devono predisporre organizzazioni del lavoro sicure, nonché dei lavoratori che hanno il diritto di essere informati e tutelati.

## **1. Le diverse tipologie di ristorazione e le principali mansioni**

Con il termine ristorazione ci si riferisce a tutte le attività connesse con la preparazione e la distribuzione dei pasti in esercizi pubblici o in collettività. L'offerta di servizi di ristorazione è oggi molto varia. Tra le diverse tipologie di ristorazione possiamo trovare attività a semplice gestione individuale o familiare o realtà via via più complesse ed organizzate, fino ad arrivare ad una ristorazione organizzata su scala industriale con conduzione manageriale.

Diverse sono le variabili prese in considerazione per definire le differenti tipologie:

- l'organizzazione aziendale;
- le differenti strutture di produzione e di impresa;
- i diversi modi di servizio e somministrazione del cibo;
- le tipologie di consumatori.

Tali parametri permettono di classificare le attività ristorative, almeno a grandi linee, in modo da potersi orientare in tale contesto e, soprattutto, di comprendere i diversi ambienti di lavoro nonché il tipo di attività svolta dagli operatori, consentendo in tal modo di ottenere elementi preziosi per una valutazione esaustiva dei rischi del settore volta alla tutela della salute e sicurezza dei suoi lavoratori. Le diverse tipologie di ristorazione descritte non possono non avere dei punti di contatto e sovrapposizione; pertanto, la classificazione che segue non può essere interpretata e letta con rigidità.

Una prima macro-classificazione può essere fatta distinguendo due grandi categorie di aziende ristorative:

- le imprese di ristorazione commerciale;
- le imprese di ristorazione collettiva.

### **1.1. La ristorazione commerciale**

La ristorazione commerciale si rivolge a consumatori non organizzati in comunità che scelgono liberamente quando e dove usufruire del servizio. Si tratta per lo più di pubblici esercizi, locali aperti al pubblico che permettono di consumare alimenti e bevande nello stesso luogo di produzione e commercializzazione. È gestita di norma da piccole aziende spesso a conduzione familiare e il cliente ha la massima libertà nella scelta delle consumazioni nell'ambito di quanto gli viene proposto dal ristoratore determinando così anche il prezzo del suo pasto.

Fanno normalmente parte della ristorazione commerciale le seguenti categorie:

- Ristorazione tradizionale;
- Ristorazione alberghiera;
- Ristorazione agrituristica;
- Ristorazione veloce.



Nell'ambito delle varie categorie, gli esercizi pubblici sono poi classificati in base al tipo di servizio, alle caratteristiche strutturali e dimensionali, alla qualità degli arredi, e dei servizi igienici, al livello del servizio di cucina e di sala, alle competenze del personale e così via, secondo parametri declinati nel DM 22 luglio 1977 *"Determinazione dei criteri per la classificazione degli esercizi pubblici"*. Si avranno quindi classificazioni in categorie dalla quarta alla prima in ordine crescente di qualità fino ad arrivare

alla categoria più elevata degli esercizi classificata come "di lusso".

### **1.1.1. Ristorazione tradizionale**

Ristoranti, pizzerie, trattorie, osterie e bistrot fanno parte della ristorazione tradizionale da sempre praticata in locali aperti al pubblico e caratterizzata da diversi tipi di cucina, classica, regionale, etnica, fusion, vegetariana, ecc. Offrono una scelta generalmente abbastanza ampia, con servizio al tavolo, la presenza di personale adibito allo scopo e con una fascia di prezzo decrescente passando dai ristoranti, alle trattorie, alle pizzerie e così via.

### **1.1.2. Ristorazione alberghiera**

Rappresenta una grossa fetta dell'offerta ristorativa, anche grazie alla grande diffusione di attività congressuali e seminari che è ormai consuetudine vengano svolte in spazi dedicati all'interno delle strutture alberghiere. Inoltre, la ristorazione in un hotel ha un ruolo importante nell'offrire un servizio completo alla clientela e concorre pertanto a qualificare la struttura e ad invogliare le prenotazioni. Spesso una struttura alberghiera con ristorazione offre tale servizio non solamente ai suoi ospiti ma anche a clientela esterna; in questo caso il servizio può essere gestito direttamente da parte della struttura alberghiera oppure essere affidato a terzi.

Non tutte le strutture offrono tale servizio a causa dei maggiori oneri che esso comporta, tuttavia le strutture a 5 stelle e 5 stelle-lusso sono obbligate a farlo perché per legge<sup>4</sup> questo è uno dei parametri utilizzati per fregiarsi della classificazione più elevata.

### **1.1.3. La ristorazione agrituristica**

È un tipo di ristorazione che offre una cucina tradizionale a base di prodotti genuini coltivati, raccolti o nel caso di prodotti animali, allevati, nello stesso luogo dove viene offerto il servizio, ovvero in aziende agricole che offrono ospitalità e ristorazione al pubblico (agriturismi), caratterizzati da semplicità di servizio e da rapporti informali tra cliente e proponente.

Nata ad inizio degli anni '80 tale attività è stata regolamentata nel 1985<sup>5</sup> definendo così l'attività di agriturismo come una forma di sostegno dell'agricoltura e di integrazione del reddito degli agricoltori come incentivo aggiuntivo al non abbandonare le attività agricole favorendo il riequilibrio e lo sviluppo delle campagne, la valorizzazione dei prodotti tipici e la tutela delle tradizioni del mondo rurale.

### **1.1.4. Ristorazione veloce**

Tale forma di ristorazione è normalmente associata al mondo del lavoro poiché consente di soddisfare il bisogno di alimentarsi in un arco di tempo ristretto, quando il cliente ha a disposizione pause brevi, ma allo stato attuale è estremamente diffusa ed utilizzata non solamente da lavoratori grazie alla fruizione snella e alla sua maggiore economicità rispetto ad altre forme ristorative. Può a sua volta essere suddivisa in:

- **ristorazione intermedia o neo-ristorazione:** Offre un servizio molto semplice e flessibile ovviamente veloce, in ambienti informali, con un'offerta estremamente ampia che tende a seguire i diversi trend e richieste di mercato. Trattasi normalmente di tavole calde, rosticcerie, snack bar, paninoteche, wine bar, disco bar, takeaway, pub, internet caffè, self service ecc.

---

<sup>4</sup> Decreto 21 ottobre 2008, *Definizione delle tipologie dei servizi forniti dalle imprese turistiche nell'ambito dell'armonizzazione della classificazione alberghiera*

<sup>5</sup> Legge 5 dicembre 1985, n. 730, *Disciplina dell'agriturismo*, poi sostituita dalla Legge 20 febbraio 2006, n. 96, *Disciplina dell'agriturismo*.

- **ristorazione rapida:** è un tipo di ristorazione caratterizzata da facilità di preparazione, economicità, media qualità e ovviamente rapidità del servizio. Il cibo può essere consumato al tavolo o al banco; esempi principali sono i fast food e gli esercizi di ristorazione situati nelle piazzole di sosta delle autostrade.

## **1.2. La ristorazione collettiva,**

La ristorazione collettiva si rivolge ad un ampio numero di persone interessate ad usufruire dello stesso tipo di servizio. Le persone interessate fanno generalmente parte di un gruppo omogeneo come, ad esempio, gli studenti di un ateneo, i lavoratori di un'azienda, i degenti di una struttura sanitaria e così via.

Tra l'azienda che fornisce il servizio e la clientela si viene così a stabilire un rapporto non occasionale caratterizzato da continuità e sistematicità. Le imprese che garantiscono il servizio di ristorazione collettiva offrono grandi quantità di cibi e bevande per soddisfare i bisogni di comunità, aziende, compagnie di trasporto, riunioni di lavoro o anche cerimonie, ecc.

La ristorazione collettiva è spessissimo associata a necessità piuttosto che a svago. Ciò significa che tale tipologia è meno utilizzata dai clienti in momenti conviviali di svago e divertimento, ma piuttosto per offrire un servizio necessario a coloro che, per motivi di lavoro, studio, malattia ecc., si trovano lontano da casa o non sono autonomi nella preparazione dei pasti.

Due sono le tipologie in cui viene generalmente suddivisa la ristorazione collettiva, il *catering* e il *banqueting*.

### **1.2.1. Catering**

Si tratta di un servizio costituito dalla preparazione dei pasti, dal loro trasporto e distribuzione. È in genere gestito da imprese di tipo industriale, anche perché è normalmente caratterizzato da grandi numeri. Il servizio viene quindi quasi sempre appaltato a grandi aziende di catering specializzate in grado di proporre un servizio migliore a costi contenuti rispetto a quanto accadrebbe nell'effettuare lo stesso tipo di servizio in proprio nei vari luoghi dove si rende necessario.

I servizi ristorazione classificabili come catering si suddividono in:

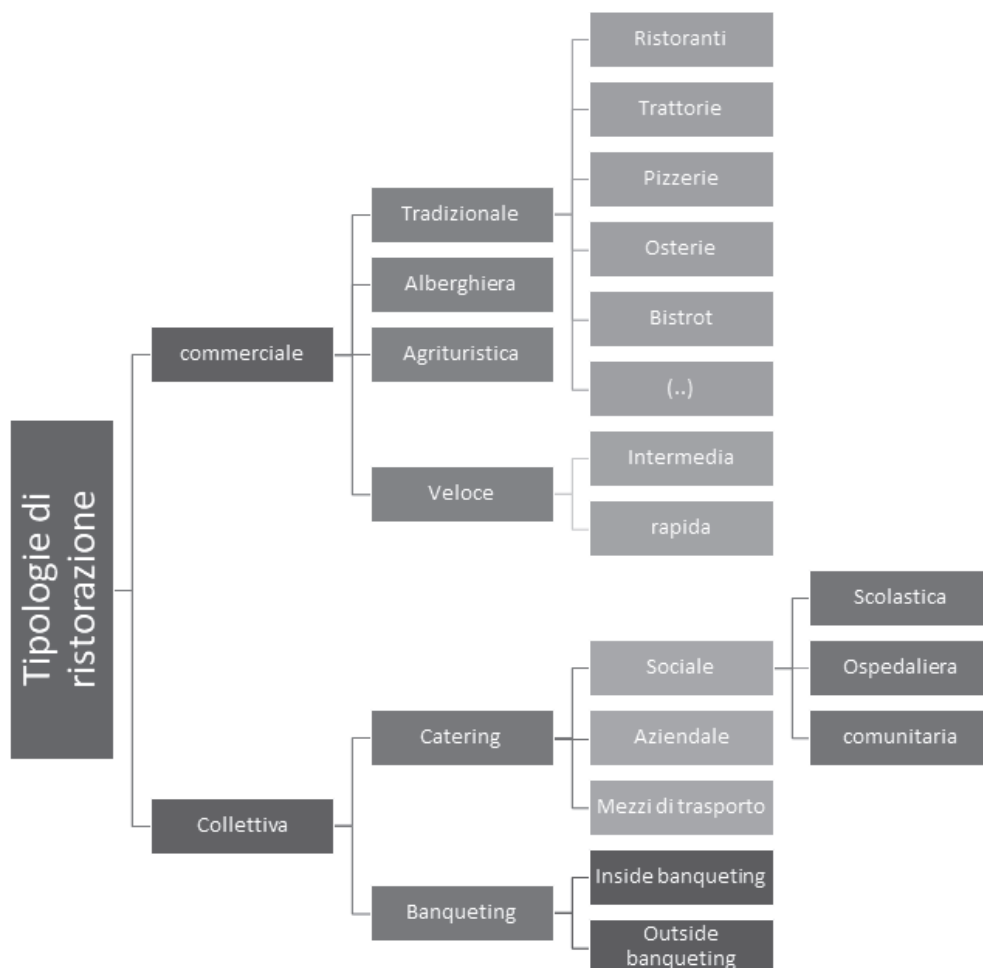
- **ristorazione sociale.** È un servizio reso presso comunità che necessitano di consumare pasti regolarmente, ad esempio scuole, ospedali, caserme, case di riposo, istituti religiosi, istituti penitenziari, ecc.
- **ristorazione aziendale.** Come è facile intuire dalla sua stessa definizione, si tratta di un servizio di fornitura pasti alle aziende, dove per altro può influenzare il clima aziendale in positivo o negativo con possibili ricadute sulla produzione.
- **ristorazione sui mezzi di trasporto.** È generalmente meno economica della ristorazione collettiva a terra a causa delle particolari soluzioni tecniche che richiede, che devono tenere conto del mezzo: treno, aereo o nave su cui viene fruita.

### 1.2.2. Banqueting

L'attività di banqueting consiste nel gestire tutti gli aspetti ristorativi legati ad un evento pubblico o anche privato che includono un pasto; è una forma di ristorazione sempre più utilizzata e si distingue in:

- **inside banqueting.** Si svolge all'interno di una struttura ristorativa che ospita un evento che include un pasto, o in luoghi, ad esempio ville, castelli, giardini, ecc., usati regolarmente dall'azienda ristorativa per organizzare eventi
- **outside banqueting.** In questo secondo caso i pasti vengono preparati e trasportati in una sede indicata dal cliente che può coincidere anche con il domicilio privato dello stesso. Nell'outside banqueting il servizio di preparazione e trasporto pasti a domicilio è completato da altre attività utili ad organizzare l'evento quali l'organizzazione degli spazi, il servizio di sala, l'intrattenimento musicale, ecc.

Nello schema che segue sono riassunte le classificazioni più utilizzate delle diverse tipologie di ristorazione.



### 1.3. Le principali figure professionali e la loro tutela

Diverse sono le figure professionali che operano nel settore della ristorazione nelle varie strutture e forme descritte nel precedente paragrafo e con diverse tipologie contrattuali. Da una parte ci sono infatti i lavori di tipo stagionale e dall'altra le offerte di lavoro a tempo determinato o indeterminato. Nel primo caso si tratta di posizioni lavorative rivolte soprattutto ai giovani che siano alla ricerca di un lavoro stagionale soprattutto come cameriere, food delivery o aiuto pizzaiolo. Nel secondo caso si tratta di lavoratori specializzati alla ricerca di un posto di lavoro stabile come ad esempio chef, aiuto cuoco, cuoco, barman, responsabile di sala, banconista, pasticciere e via dicendo.

Un fattore fondamentale sia per offrire un servizio efficiente sia ai fini della salute e sicurezza dei lavoratori, è quello organizzativo; non a caso l'insieme delle persone che lavorano nella cucina e nella sala dei vari esercizi della ristorazione commerciale viene definito "brigata".

La *brigata di sala* è la squadra di lavoro che gestisce tutto ciò che accade nella sala dal momento in cui i piatti escono dalla cucina per essere serviti ai tavoli.



È composta da diverse figure:

- *maitre*, o responsabile di sala; si tratta del responsabile della brigata che si occupa di pianificare il lavoro di sala, controllare il suo corretto svolgimento, gestire i turni del personale, collaborare con la direzione dell'attività ristorativa e con la cucina nella scelta del menù ed interagire con gli altri reparti dell'attività come, ad esempio la cucina o il magazzino. Costituisce anche la figura di riferimento della clientela, coadiuvato dai camerieri, nelle fasi di accoglienza, ordinazione dei cibi e gestione delle criticità quali disagi o reclami veri e propri. Questa figura, come sarà illustrato più avanti, ha delle precise responsabilità in materia di salute e sicurezza sul lavoro in qualità di preposto;
- *chef de rang*, è il responsabile di una sezione di sala composta da più tavoli (rang), si occupa del cliente ascoltando le sue esigenze, verifica l'apparecchiatura dei tavoli a lui assegnati, ed effettua il servizio nei propri tavoli, compreso, quando richiesto, il porzionamento delle pietanze o il trancio delle grandi pezzature di carni e pesci. Infine controlla la regolarità del conto. È coadiuvato nel suo ruolo dal *commis de rang*. Anche in questo caso potremmo trovarci in presenza di un soggetto da qualificare come preposto ma ciò va visto caso per caso.

- *commis de rang*. È il collaboratore dello chef de rang nella gestione dei tavoli. In particolare, si occupa di comunicare alla cucina le pietanze ordinate dal cliente e di ritirarle quando sono pronte disponendole sul tavolo di servizio o sul carrello. Si occupa inoltre di sparecchiare i tavoli e partecipa alle pulizie previste nel suo reparto, cura la manutenzione e la pulizia delle attrezzature di servizio.
- *Il sommelier* è l'esperto dei vini e deve essere in grado di suggerire e raccogliere le ordinazioni del vino in rapporto al cibo ordinato. Si occupa di compilare la carta dei vini in relazione al tipo di cucina servita, organizzare l'eventuale cantina e controllare le scorte. Illustra la carta dei vini e fornisce dei suggerimenti al cliente sul vino da abbinare al cibo prescelto, raccogliendone l'ordinazione. Infine, si occupa della presentazione del vino, dell'apertura della bottiglia e della degustazione da parte del cliente.
- *L'hostess di sala* è una figura professionale presente nei grandi ristoranti con elevata affluenza, si occupa dell'accoglienza della clientela che accompagna ai tavoli, supportando il *maitre* nella gestione della relazione.

Altra squadra di lavoratori è la brigata di cucina, fanno parte di questa brigata tutte le persone che si occupano della preparazione, cottura, assemblaggio della materia prima che si trasformerà nel piatto ordinato dal cliente.



Ne fanno parte:

- *Executive Chef*, il responsabile dell'organizzazione della cucina e coordinatore di tutti gli *Chef de Cuisine*, che a loro volta gestiscono una squadra o brigata. All'*executive chef* è affidata la gestione dell'intero personale della cucina, la creazione e la modifica dei menù, coadiuvato anche dal *maitre* di sala, il controllo delle spese per l'acquisto degli ingredienti. L'*Executive Chef* deve anche essere pronto ad affrontare e risolvere imprevisti e difficoltà quali l'assenza di un membro della brigata, un guasto improvviso nell'attrezzatura o la presenza di clienti allergici in sala. Si occupa anche di organizzare i turni del personale della brigata e pertanto anche in questo caso questa figura va individuata come un preposto aspetto che sarà approfondito più avanti.
- *Chef de Cuisine*, si tratta del capocuoco, responsabile della cucina a tutti gli effetti, che può anche sostituire l'*Executive* in caso di assenza di quest'ultimo. Partecipa alla redazione del menù del giorno, in collaborazione con i superiori e si occupa della distribuzione del lavoro ai diversi *Chef de Partie*, della chiamata delle comande alle diverse brigate, della supervisione delle portate in uscita, sempre cercando di coordinare al meglio il lavoro degli chef, con l'intento di mantenere armonia e collaborazione sul luogo di lavoro. È lui che tiene i contatti con i fornitori.
- *Sous Chef* o *secondo chef*, lavora a stretto contatto con lo chef, supportandolo in buona parte delle mansioni e occupandosi di controllare le diverse postazioni di lavoro in cucina. Il ruolo del *sous chef* è fondamentale nelle grandi brigate di cucina.
- *Chef de Partie*, sono così chiamati i cuochi che si occupano della preparazione e presentazione di una portata specifica, quale ad esempio la cottura di carni brasate o in umido, la preparazione di salse madri e fondi di cottura, la preparazione di piatti a base di pesce, le preparazioni a freddo, la preparazione di minestre e zuppe, ecc. Tra i vari chef c'è anche chi si occupa della gestione delle celle frigorifere.
- *Commis*, si tratta degli aiuto-cuochi che hanno un ruolo fondamentale in tutte le grandi cucine.

Accanto alle brigate di cucina e di sala, completano il quadro delle figure professionali altre mansioni quali i *banqueting manager* il cui compito si concentra soprattutto nell'allestimento e gestione di eventi, i baristi, i camerieri semplici, i pasticceri, gli addetti al banco, ad esempio nelle rosticcerie, i lavapiatti addetti alla pulizia delle cucine e al lavaggio di frutta e verdura, i pizzaioli, gli addetti alla distribuzione delle pietanze nelle mense e così via.

## **2. La salvaguardia dei lavoratori: principali previsioni e novità legislative**

Il panorama normativo in materia di salute e sicurezza sul lavoro è rimasto invariato negli ultimi 15 anni almeno per quanto riguarda gli aspetti fondamentali; dal 2008 infatti il riferimento principale è Il D.lgs. n. 81/2008 che fornisce una raccolta organica dei capisaldi e delle regole richiamate dalle varie norme poste a tutela della salute e della sicurezza sul luogo di lavoro, riprendendo e riorganizzando i principi già presenti nel D.lgs. n. 626/1994 e molti dei contenuti tecnici delle norme precedenti al 1994.

Ma la grande attenzione sul tema, e il succedersi di diversi governi in questi anni, hanno visto attuarsi periodicamente piccole integrazioni, precisazioni o nuove disposizioni che tuttavia non modificano l'assetto e i principali capisaldi giuridici della tutela dei lavoratori.

Il D.lgs. n. 81/2008 quindi si caratterizza attraverso alcuni concetti chiave che sono applicabili a tutti i comparti lavorativi compreso ovviamente quello oggetto di trattazione di questo testo.

### **I capisaldi del D.lgs. n. 81/2008**

- La promozione dell'approccio organizzativo – gestionale: è necessario integrare la struttura organizzativa aziendale con una vera e propria organizzazione per la salute e sicurezza sul lavoro;
- la valutazione dalla parte del datore di lavoro di tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro;
- la conseguente individuazione ed adozione di misure di prevenzione, di protezione e di emergenza in funzione dei rischi presenti;
- la responsabilizzazione delle figure della catena di comando nonché dei lavoratori;
- l'approccio partecipativo dei lavoratori nello sviluppo della cultura della sicurezza aziendale anche attraverso i propri rappresentanti.

Val la pena sicuramente soffermarsi sul primo punto perché, anche se questo aspetto è stato introdotto nella normativa in merito alla salute e sicurezza già con la direttiva Europea 89/391, con il passare del tempo ha assunto un rilievo ed un impatto sempre maggiori anche con riguardo alla normativa tecnica (ad esempio la norma UNI ISO 45001:18),

Sicuramente è possibile dire che l'individuazione delle misure organizzative e gestionali sono il primo e più importante tassello delle misure di prevenzione tanto che il legislatore ha individuato dei veri e propri obblighi "organizzativi":

Tali obblighi consistono essenzialmente nel dotarsi:

- 1) di un esperto di rischi sul lavoro (RSPP, responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi);
- 2) di un medico che verifichi lo stato di salute dei lavoratori;
- 3) di una adeguata articolazione di dirigenti e preposti;
- 4) di un adeguato numero di addetti alle emergenze e primo soccorso.

Si tratta, è bene ricordarlo, di obblighi giuridici sanzionati penalmente ed hanno chiaramente lo scopo di imporre in ogni azienda un'organizzazione adeguata.

A tali obblighi in materia di organizzazione seguono quelli di natura "gestionale" come ad esempio:

- 1) dotare i lavoratori delle corrette conoscenze e competenze attraverso i processi di formazione, informazione e addestramento;
- 2) dotare i lavoratori delle procedure di sicurezza;
- 3) dotarsi di un programma di miglioramento;
- 4) etc.

Naturalmente tale approccio serve ad individuare anche le misure di prevenzione e protezione tecniche più adeguate come ad esempio:

- 1) l'utilizzo di un'attrezzatura con determinate caratteristiche scelta in funzione del tipo di attività da realizzare;
- 2) dotare una determinata area di lavoro di copertura o di un parapetto;
- 3) dotare i lavoratori di DPI (dispositivi di protezione individuale);
- 4) etc.

Misure di tipo organizzativo, gestionale o tecnico sono pertanto quelle attraverso cui il D.lgs. n. 81/2008 mira a garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori, compresi i lavoratori autonomi e gli appaltatori e, in ultima analisi, anche dei clienti (ancorché mai menzionati nel decreto stesso).

Tale ultimo aspetto, anche se intuitivo, è particolarmente rilevante e merita qualche ulteriore commento: infatti mentre lavoratori e appaltatori, ad esempio una ditta esterna che fa le pulizie o i fornitori di materie prime, sono espressamente parte del campo di applicazione del D.lgs. n. 81/2008 i clienti di un servizio di ristorazione non lo sono. È evidente però che, se la violazione di una prescrizione della legge, ad esempio in materia di antincendio o anche banalmente delle scale sdruciolevoli, causano un infortunio ad un cliente, il datore di lavoro dovrà comunque rispondere delle violazioni anche se l'infortunato non è un lavoratore.

## 2.1. I protagonisti della salute e sicurezza sul lavoro

La salute e la sicurezza dei lavoratori, appaltatori e visitatori passa pertanto attraverso la corretta individuazione di misure di natura organizzativa, gestionale e tecnica, attraverso la loro corretta adozione e conseguentemente attraverso la verifica dell'effettivo mantenimento nel tempo delle misure adottate. Si tratta di un lavoro di squadra in cui ciascuno ha il proprio ruolo da rispettare perché l'intero ingranaggio funzioni correttamente.



Tanto premesso andiamo ad introdurre un'altra importante distinzione tra le figure che operano per la sicurezza:

1. Le figure a cui è richiesto di assumere decisioni e adottare le norme; si tratta della cosiddetta *catena di comando* nella quale possiamo sinteticamente riassumere così le diverse responsabilità:
  - il datore di lavoro (DL): decide
  - i dirigenti: attuano
  - i preposti: vigilano

Si tratta ovviamente di una estrema sintesi, seppur particolarmente efficace; nei prossimi paragrafi verranno descritti con maggior dettaglio i compiti e le responsabilità di questi soggetti che, dal punto di vista giuridico, sono destinatari di "posizioni di garanzia" un termine tecnico che merita qualche approfondimento.

Il concetto di posizione di garanzia consiste nella titolarità di un dovere di protezione e di controllo finalizzato ad impedire un evento che si ha l'obbligo giuridico di impedire<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> art. 40 cpv. cod. pen

In altri termini, il soggetto titolare della posizione di garanzia è colui che ha il potere/dovere di gestire il rischio naturalmente in funzione della posizione all'interno della catena di comando.

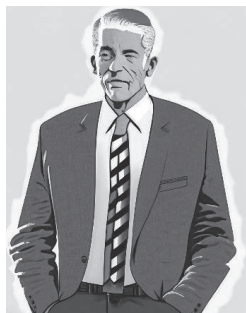
Inutile dire che tale articolazione è solo teorica e non è assolutamente necessario che in ogni azienda esistano sempre anche i dirigenti e i preposti. Anzi nella realtà delle aziende della ristorazione il dirigente è una figura molto raramente presente.

2. Le figure a cui è richiesto di fornire le competenze necessarie:
  - Il Servizio di Prevenzione e Protezione (spesso composto anche solo da un solo soggetto denominato responsabile del SPP o sinteticamente RSPP) che ha il compito di supportare il DL soprattutto in materia di valutazione dei rischi e nella conseguente individuazione delle misure di prevenzione e protezione;
  - Il medico competente (MC) che, seppur con un ruolo diverso collabora nella valutazione dei rischi e soprattutto entra nel merito della salute dei singoli lavoratori in relazione ai rischi associati alla mansione;
  - Il Rappresentante dei lavoratori della sicurezza (RLS) che ha il delicatissimo compito di fare da raccordo tra i lavoratori e le altre figure aziendali.

Infine, nei luoghi di lavoro, è necessario che siano presenti figure che sappiano cosa fare nel caso in cui si verifichi un evento eccezionale che generi una situazione di emergenza e come intervenire per fronteggiarlo con lo scopo di limitare conseguenze dannose a persone e cose. Tali figure sono lavoratori normali che svolgono altre funzioni ma a cui viene affidato questo ulteriore compito aggiuntivo e seguono per questa finalità corsi di formazione specifici. Si tratta degli addetti alla prevenzione incendi e lotta antincendio, all'evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, al primo soccorso e, comunque, alla gestione delle emergenze.

Nei successivi paragrafi verranno illustrate le caratteristiche, i compiti e le competenze necessarie per ognuna di queste figure.

### 2.1.1. Il datore di lavoro: caratteristiche compiti e competenze necessarie



Il soggetto principale, colui che ha la più importante posizione di garanzia, quindi il primo garante, non può che essere il datore di lavoro, ossia quel soggetto che, secondo il Testo Unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro<sup>7</sup>, è titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore, quindi è persona che, a seconda dell'organizzazione aziendale che dirige, ha la responsabilità dell'organizzazione della stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa.

Il DL ha tre compiti imprescindibili e non delegabili

- 1) nominare il RSPP;
- 2) valutare tutti i rischi;
- 3) redigere il relativo documento di valutazione dei rischi (DVR).

La scelta del legislatore di rendere non delegabili questi compiti non è banale e serve a chiarire l'impossibilità di questo soggetto di sottrarsi alla responsabilità nei confronti dei propri lavoratori; infatti, 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.

Assolvere a questi compiti significa di fatto avere il compito di organizzare la sicurezza; quindi, di definire con precisione "chi fa cosa" assegnando responsabilità e compiti a quelle che la normativa definisce le "figure della sicurezza".

Riguardo al primo punto, ovvero la nomina del RSPP, è necessario ricordare come la norma preveda espressamente la possibilità da parte del datore di lavoro, in determinate circostanze ritenute meno complesse,<sup>8</sup> di svolgere direttamente i compiti del servizio di prevenzione e

---

<sup>7</sup> Decreto legislativo 81/2008 e s.m.i.

<sup>8</sup> Allegato II del D. lgs 81/08

1. Aziende artigiane e industriali (escluse le aziende a rischio di incidente rilevante) ... fino a 30 lavoratori
2. Aziende agricole e zootecniche ..... fino a 30 lavoratori
3. Aziende della pesca ..... fino a 20 lavoratori
4. Altre aziende ..... fino a 200 lavoratori

protezione dai rischi, di primo soccorso, nonché di prevenzione incendi e di evacuazione. Per fare ciò il DL deve prima aver frequentato uno specifico corso di formazione.

#### *2.1.1.1. La formazione del datore di lavoro*

Singolare e discussa è stata in passato la scelta del legislatore del D.lgs. n. 81/2008 di non prevedere per il datore di lavoro dei percorsi formativi specifici come invece viene fatto praticamente per tutte le altre figure della sicurezza che invece, come sarà descritto, sono da tempo destinatarie di percorsi formativi declinati nel dettaglio.

Il DL è infatti il primo garante della sicurezza dei propri lavoratori e pertanto su di esso gravano tutte le responsabilità che egli non può non conoscere. Troppo spesso, sono proprio le innumerevoli responsabilità che gravano su colui che dirige un'azienda a far percepire, spesso erroneamente, come troppo oneroso o relativamente meno urgente il dover affrontare anche il tema della salute e sicurezza dei lavoratori, tema rispetto al quale negli anni passati non si aveva la stessa consapevolezza di oggi.

Negli anni sempre con maggiore urgenza è emersa la necessità di fornire ai datori di lavoro adeguate conoscenze in tema di tutela dei propri lavoratori, tanto che nel 2021<sup>9</sup> è stato modificato l'art 37 c. 7 del D.lgs n. 81/2008 che ora recita:

*Il datore di lavoro, i dirigenti e i preposti ricevono un'adeguata e specifica formazione e un aggiornamento periodico in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza sul lavoro, .....*

Per la prima volta quindi le modifiche dell'art. 37 comma 7 del D. Lgs n. 81/2008 sanciscono il dovere da parte del datore di lavoro di frequentare corsi di formazione in materia di salute e sicurezza; dovere, per altro, considerato particolarmente rilevante e specificatamente sanzionato.<sup>10</sup>

---

<sup>9</sup> Comma così modificato dalla Legge 17 dicembre 2021, n. 215 (G.U. Serie Generale n. 301 del 20/12/2021) di conversione del Decreto-Legge 21 ottobre 2021, n. 146 recante "Misure urgenti in materia economica e fiscale, a tutela del lavoro e per esigenze indifferibili"

<sup>10</sup> la violazione dell'articolo 37, comma 7, comporta l'arresto da due a quattro mesi o l'ammenda da 1.474,21 a 6.388,23 euro

L'accordo stato regioni del 17 aprile 2025<sup>11</sup> ha pertanto declinato i contenuti e la durata della formazione e dell'aggiornamento periodico dei datori di lavoro come riportati nella tabella seguente:

<b>Formazione del datore di lavoro</b>	
<b>Modulo comune</b>	16 h
<b>Modulo cantieri</b>	6 h
Almeno 6 ore di <b>aggiornamento</b> ogni 5 anni	

*2.1.1.2. La formazione del datore di lavoro che svolge i compiti da RSPP o di addetto alle emergenze o primo soccorso*

Molte delle realtà della ristorazione sono piccole aziende caratterizzate per altro, in diversi casi, da un elevato turnover. L'esperienza insegna come il datore di lavoro di micro e piccole imprese, come spesso sono quelle di questo settore, si sia trovato in difficoltà per aver nominato e formato tra i propri lavoratori gli addetti alle emergenze (AE) e gli addetti al primo soccorso (APS) che a causa del fisiologico turnover hanno poi lasciato l'azienda generando la necessità di provvedere nuovamente alla nomina ed alla conseguente formazione.

Per venire incontro a tali esigenze il legislatore ha previsto la possibilità che il datore di lavoro possa ricoprire autonomamente questi ruoli naturalmente a patto di avere la formazione adeguata. Per quanto riguarda gli addetti alle emergenze e al primo soccorso il DL deve seguire i percorsi formativi previsti per queste figure (si veda al proposito il paragrafo dedicato).

Se invece il datore di lavoro sceglie di svolgere anche il compito di RSPP il legislatore ha previsto una formazione semplificata rispetto agli altri RSPP declinata anch'essa nell'accordo stato regioni del 17 aprile 2025.

Il percorso formativo si articola, con un modulo comune di 8 ore e ulteriori moduli tecnici-integrativi per particolari settori di riferimento (Agricoltura – Silvicoltura – Zootecnia, Pesca, Costruzioni, Chimico – Petrochimico).

---

<sup>11</sup> Accordo 17 aprile 2025 ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, tra il Governo, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, finalizzato alla individuazione della durata e dei contenuti minimi dei percorsi formativi in materia di salute e sicurezza, di cui al medesimo decreto legislativo n. 81 del 2008.

Nel caso della ristorazione è sufficiente la frequenza del modulo comune di 8 ore al quale si può accedere solamente dopo aver frequentato il corso propedeutico per datore di lavoro di cui al precedente paragrafo 2.1.1.1. Il modulo comune di 8 ore è articolato come riportato nella tabella seguente:

Modulo tecnico ed operativo	Obiettivi formativi	Contenuti del modulo
<b>Il processo di valutazione: criteri e metodologie</b>	Illustrare i principali criteri e metodologie per la valutazione del rischio e far acquisire le capacità metodologiche per la redazione del documento di valutazione dei rischi	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ i criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi;</li> <li>➤ struttura e contenuti del documento di valutazione dei rischi;</li> <li>➤ l'analisi degli infortuni mancati e delle modalità di accadimento degli stessi;</li> <li>➤ la gestione della documentazione tecnico amministrativa;</li> <li>➤ le procedure semplificate per la redazione della valutazione del rischio.</li> </ul>
<b>I fattori di rischio e misure di prevenzione e protezione</b>	Fare acquisire le competenze relative ai fattori di rischio e all'adozione delle misure di prevenzione e protezione	<p>a) fattori di rischio relativi a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>luoghi di lavoro;</li> <li>➤ attrezzature di lavoro;</li> <li>➤ movimentazione manuale dei carichi</li> <li>➤ VDT;</li> <li>➤ agenti fisici;</li> <li>➤ sostanze pericolose;</li> <li>➤ agenti biologici;</li> <li>➤ atmosfere esplosive;</li> <li>➤ stress lavoro-correlato e fattori psicosociali;</li> <li>➤ rischi ricollegabili al genere, all'età e alla provenienza da altri paesi;</li> </ul> <p>b) misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione;</p> <p>c) dispositivi di protezione individuale;</p> <p>d) segnaletica di sicurezza</p>
<b>Esercitazione</b>	Fare acquisire le competenze metodologiche per strutturare il DVR	Predisposizione di un documento di valutazione dei rischi per un caso concreto riferito al settore ATECO di riferimento.

NB. Se la scelta di svolgere autonomamente i compiti di addetto alle emergenze e primo soccorso è assolutamente comprensibile e si ritiene che possa essere opportuno utilizzarla in tutti quei casi in cui il datore di lavoro è di norma presente nel ristorante o comunque nella struttura in cui si lavora, la scelta di ricoprire anche il ruolo di RSPP deve essere, a parere degli autori di questo lavoro, attentamente valutata. Svolgere il ruolo di RSPP è un compito delicato che presuppone conoscenze e competenze adeguate; in alcuni casi la scelta di rivolgersi a professionisti esterni potrebbe rivelarsi vincente.

### 2.1.2. Il Dirigente: caratteristiche compiti e competenze necessarie



Come già anticipato, il dirigente è colui che *“attua le direttive del datore di lavoro, organizzando l’attività lavorativa e vigilando su di essa”*<sup>12</sup> e costituisce il livello di responsabilità intermedio. Il dirigente di fatto spesso sostituisce, su opportuna delega o incarico, il datore di lavoro in una serie di compiti tra cui l’individuazione degli addetti antincendio e primo soccorso, del medico competente o dei preposti in genere, le modalità di distribuzione dei Dispositivi di Protezione Individuale, la gestione della informazione, formazione, addestramento ecc. *“in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell’incarico conferitogli”*. Quest’ultima precisazione è fondamentale per ricordare come i compiti effettivi cambiano da azienda ad azienda e non sono legali al ruolo. Altrettanto è fondamentale ricordare che un *“dirigente ai fini della sicurezza”* non deve necessariamente essere un dirigente in termini contrattuali, come spiegato più avanti nel paragrafo dedicato all’*“esercizio di fatto dei poteri direttivi”*.

#### 2.1.2.1. La formazione del dirigente

Le competenze richieste ad un dirigente sono diverse da quelle che vedremo più avanti per i preposti e per i lavoratori poiché, in virtù della loro posizione di preminenza, i dirigenti devono essere soprattutto in grado di orientare la sicurezza; è molto più importante che la competenza

---

<sup>12</sup> dalla definizione di Dirigente d.lgs 81/08 art 2 lett. d

di un dirigente sia volta a “come far rispettare le istruzioni” e “come gestire le problematiche” piuttosto che essere in grado di valutare i rischi connessi con l’operatività vera e propria.

La formazione dei dirigenti quindi 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 questi sono chiamati ad eseguire. Il corso di formazione per dirigenti ha pertanto i seguenti obiettivi:

- a. far conoscere il ruolo e gli obblighi posti in capo al dirigente e al suo rapporto con le altre figure della prevenzione aziendale;
- b. illustrare le responsabilità penali, civili ed amministrative poste in capo al dirigente;
- c. far conoscere i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori connessi al contesto in cui opera il dirigente e le relative direttive del datore di lavoro in relazione alle misure di prevenzione e protezione;
- d. illustrare gli strumenti di comunicazione da adottare nel rapporto con gli altri soggetti della prevenzione aziendale;
- e. illustrare le funzioni relative all’organizzazione e alla gestione dei processi e delle attività in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Per i dirigenti è prevista una formazione sostitutiva e non aggiuntiva come nel caso dei preposti, descritti nel prossimo paragrafo, della durata minima di 12 ore ed un aggiornamento di almeno 6 ore ogni 5 anni. Anche per i dirigenti, come per i datori di lavoro è previsto un eventuale modulo aggiuntivo per attività nel settore delle costruzioni. La tabella seguente riassume quanto declinato dall’accordo stato regioni del 17 aprile 2025<sup>13</sup>.

<b>Formazione del dirigente</b>	
<b>Modulo comune</b>	12 h
<b>Modulo aggiuntivo cantieri</b>	6 h
Almeno 6 ore di <b>aggiornamento</b> ogni 5 anni	

I contenuti del modulo comune di durata minima di 12 ore del dirigente sono:

---

<sup>13</sup> Accordo 17 aprile 2025 ai sensi dell’articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, tra il Governo, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, finalizzato alla individuazione della durata e dei contenuti minimi dei percorsi formativi in materia di salute e sicurezza, di cui al medesimo decreto legislativo n. 81 del 2008.

Modulo	Obiettivi formativi	Contenuti del modulo
<b>Giuridico - normativo</b>	<p>Far conoscere il ruolo e gli obblighi posti in capo al dirigente e al suo rapporto con le altre figure della prevenzione aziendale.</p> <p>Illustrare le responsabilità penali, civili ed amministrative poste in capo al dirigente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il sistema legislativo in materia di salute e sicurezza dei lavoratori;</li> <li>➤ i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.lgs. n. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità e tutela assicurativa;</li> <li>➤ la delega di funzioni;</li> <li>➤ la responsabilità civile e penale del dirigente;</li> <li>➤ la responsabilità amministrativa d.lgs. n. 231/2001 nel settore privato;</li> <li>➤ prevenzione della violenza delle molestie sul luogo di lavoro (Documento ILO C 190 Convenzione sull'eliminazione della violenza e delle molestie nel mondo del lavoro);</li> <li>➤ inserimento di lavoratori disabili (riferimento al d.lgs. 213/2003 (art. 3, c. 3 bis), DL 76/2013 (art. 9, c. 4ter) convertito con L. 99/2013);</li> <li>➤ i ruoli delle ASL, INL, VVF e INAIL;</li> <li>➤ gli organi di vigilanza e le procedure ispettive.</li> </ul>
<b>Gestione ed organizzazione della sicurezza</b>	<p>Far acquisire le competenze necessarie per organizzare e gestire i processi e le attività relative alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.</p> <p>Illustrare i modelli organizzativi e i sistemi di gestione aziendali con riferimento alla legislazione e normativa volontaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Modalità di gestione ed organizzazione dei processi relative alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.</li> <li>➤ modelli di organizzazione e gestione di cui all'art. 30 del d.lgs. n. 81/2008;</li> <li>➤ i sistemi di gestione della salute e sicurezza sul lavoro in relazione alla normativa volontaria.</li> </ul>
<b>Compiti specifici del dirigente in relazione alla salute e sicurezza sul lavoro</b>	<p>Far conoscere i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori connessi al contesto in cui opera il dirigente e le relative direttive del datore di lavoro in relazione alle misure di prevenzione e protezione.</p> <p>Far acquisire le conoscenze inerenti alle ricadute in tema di salute e sicurezza legate alla gestione dei contratti d'opera e</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione adottate a seguito della valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il dirigente opera;</li> <li>➤ importanza della sorveglianza sanitaria;</li> <li>➤ obblighi connessi ai contratti di appalto, d'opera e di somministrazione;</li> </ul>

	somministrazione ed i relativi subappalti.  Illustrare le modalità di organizzazione delle emergenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ gestione del rischio interferenziale e il DUVRI;</li> <li>➤ organizzazione della prevenzione incendi, primo soccorso e gestione delle emergenze.</li> </ul>
<b>Comunicazione, formazione, informazione e consultazione dei lavoratori</b>	Illustrare le tecniche e gli strumenti efficaci di comunicazione con gli altri soggetti della prevenzione aziendale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche e strumenti di comunicazione e informazione;</li> <li>➤ gli obblighi formativi per i diversi soggetti aziendali;</li> <li>➤ gestione dei gruppi di lavoro e dei conflitti;</li> <li>➤ consultazione e partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;</li> </ul>

### 2.1.3. Il Preposto: caratteristiche compiti e competenze necessarie

Si tratta di una figura fondamentale tanto da essere stata oggetto di recenti innovazioni normative.

Il preposto in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa<sup>14</sup>.

Il preposto è di fatto colui che coordina e controlla il regolare svolgimento delle attività lavorative vigilando su di esse e assicurando la corretta adozione delle direttive ricevute; è quindi dotato di competenze autorità ed autonomia che gli consentono di avere una posizione di preminenza sui colleghi, tanto da poter intervenire per modificare i comportamenti non conformi e fornire le necessarie indicazioni di sicurezza. In caso di mancata attuazione delle disposizioni impartite o di persistenza della inosservanza, il preposto può interrompere l'attività del lavoratore e informare i superiori diretti. Nelle strutture dove si fa ristorazione, il preposto è quasi sempre presente ed è obbligatorio individuarlo e formarlo. Un *maitre*, ad esempio, in quanto responsabile di sala, è molto probabilmente un preposto o ancora un *executive chef*, responsabile dell'organizzazione del lavoro in cucina, si configura come un preposto.

<sup>14</sup> art.2, comma 1, lettera e) D. Lgs: 81/2008 e smi.

### 2.1.3.1. La formazione del preposto

Prima di declinare i contenuti della formazione è opportuno soffermarsi sulla *ratio* della formazione dei preposti; si tratta di una formazione aggiuntiva che il preposto deve ricevere, oltre a quella dei lavoratori pari ad almeno 12 ore con aggiornamento previsto ogni due anni di almeno 6 ore, come previsto dall'accordo stato regioni del 17 aprile 2025. Pertanto, mentre quella del dirigente è sostitutiva, la scelta di rendere quella del preposto aggiuntiva rispetto al lavoratore sottende evidentemente alla consapevolezza che questi svolga compiti operativi al pari degli altri lavoratori ma abbia, in aggiunta, il compito di vigilare sull'operato degli stessi.

La formazione aggiuntiva del preposto si sofferma quindi con attenzione sulle regole della sicurezza in quanto questi hanno compiti specifici di gestione e vigilanza sugli altri lavoratori.

È fondamentale comprendere come il preposto sia 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 della propria "squadra" in sicurezza.

I contenuti del corso di formazione aggiuntiva di almeno 12 ore del preposto sono:

Modulo	Obiettivi formativi	Contenuti del modulo
<b>Giuridico - normativo</b>	Far conoscere il ruolo e gli obblighi posti in capo al preposto e al suo rapporto con le altre figure della prevenzione aziendale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Individuazione del preposto;</li> <li>➤ preposto di fatto ed effettività del ruolo;</li> <li>➤ compiti e obblighi del preposto;</li> <li>➤ relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione.</li> </ul>
<b>Gestione ed organizzazione della sicurezza</b>	Far acquisire le competenze per: sovrintendere, vigilare, interrompere le attività, informare, segnalare. - Illustrare come cooperare efficacemente con il datore di lavoro e i dirigenti per attuare le modalità operative	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori di cui all'art. 19 del d.lgs. n. 81/2008.</li> <li>➤ Modalità di comunicazione e relazione con i soggetti della prevenzione aziendale.</li> </ul>
<b>Valutazione delle situazioni di rischio e controllo della corretta esecuzione da parte dei lavoratori delle attività</b>	Far conoscere i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori connessi al contesto in cui opera il preposto e relative misure di prevenzione e protezione.  Far acquisire le conoscenze inerenti alle ricadute in tema di	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione adottate a seguito della valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera.</li> </ul>

	salute e sicurezza legate alla gestione dei contratti d'opera e somministrazione ed i relativi subappalti	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Obblighi connessi ai contratti di appalto, d'opera e di somministrazione;</li> <li>➤ gestione del rischio interferenziale e il DUVRI.</li> <li>➤ Modalità per sovrintendere e vigilare sulle attività lavorative per garantire l'attuazione delle direttive ricevute;</li> </ul>
<b>Comunicazione, informazione</b>	e Illustrare le modalità operative e di intervento del preposto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecniche e strumenti di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri.</li> </ul>
	Illustrare le tecniche e gli strumenti efficaci di comunicazione con gli altri soggetti della prevenzione, in particolare i lavoratori.	

### 2.1.3.2. Esercizio di fatto di poteri direttivi

Per le tre figure descritte, dirigenti, preposti e lavoratori, vale il già citato esercizio di fatto di poteri direttivi<sup>15</sup> che così recita: *“Le posizioni di garanzia relative ai soggetti di cui all'articolo 2, comma 1, lettere b), d) ed e) (ndr. datori di lavori dirigenti e preposti), gravano altresì su colui il quale, pur sprovvisto di regolare investitura, eserciti in concreto i poteri giuridici riferiti a ciascuno dei soggetti ivi definiti”.*

In altri termini se ad esempio il responsabile di sala non viene individuato e formato come preposto, ma di fatto gestisce i camerieri e ne organizza i turni, ai sensi della legge, egli comunque ricopre la posizione di garanzia di un preposto e verrà chiamato, se necessario, a rispondere quando ad esempio non eserciti correttamente la funzione di vigilanza. Si parla in questo caso di preposto di fatto.

### 2.1.4. Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP): caratteristiche compiti e competenze necessarie

Si tratta del consulente interno del datore di lavoro in materia di salute e sicurezza sul lavoro; il termine consulente non è casuale. Infatti, come già anticipato questa figura non è una posizione di garanzia, non appartiene alla catena di comando e il suo apporto è legato alle sue competenze

<sup>15</sup> D.lgs 81/08 Art 299

tecniche. Formalmente è la persona designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi e deve essere in possesso delle capacità e dei requisiti professionali definiti dalla legge<sup>16</sup>.

Deve essere sempre nominato; nei casi previsti dalla legge<sup>17</sup>, come già anticipato, le sue funzioni possono essere svolte dal DL stesso.

La norma prevede l'ipotesi che il RSPP sia affiancato da addetti al servizio di prevenzione e protezione (ASPP), cioè persona (o persone) in possesso delle capacità e dei requisiti professionali definiti dalla legge<sup>18</sup>, facente parte del servizio. Mentre la presenza del RSPP è inderogabile, quella degli addetti è a discrezione del DL e nelle piccole realtà, come quelle che spesso caratterizzano il settore della ristorazione, è abbastanza raro che vengano individuati.

#### *2.1.4.1. La formazione del RSPP e del ASPP*

Figura particolare quella del RSPP che si connota per le sue competenze; pertanto il percorso formativo per poter svolgere tale compito è, giustamente, molto più complesso ed è stato oggetto nel tempo di diverse modifiche normative.

Attualmente per poter svolgere la funzione di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, la normativa<sup>19</sup> prevede il possesso di un titolo di studio non inferiore al diploma di istruzione secondaria superiore, nonché di un attestato di frequenza, con verifica dell'apprendimento, a specifici corsi di formazione adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative.

Il percorso formativo si compone di tre moduli: per poter svolgere la funzione di ASPP sono necessari solo i primi due mentre per poter svolgere quella da RSPP è necessario aggiungere il terzo.

---

<sup>16</sup> Art. 32 D.lgs. 81/08

<sup>17</sup> Ipotesi prevista nelle piccole realtà o in generale soggetta a specifiche restrizioni. D.lgs 81/08 art. 31 e art. 34. Si veda il paragrafo dedicato a proposito del DL che svolge direttamente i compiti di RSPP.

<sup>18</sup> Art 32 del D.lgs. 81/08

<sup>19</sup> Accordo 17 aprile 2025 ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, tra il Governo, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, finalizzato alla individuazione della durata e dei contenuti minimi dei percorsi formativi in materia di salute e sicurezza, di cui al medesimo decreto legislativo n. 81 del 2008. .

3. **Modulo A per RSPP e ASPP** relativo al corso di formazione generale di base. Ha **durata di 28 ore**, escluse le verifiche di apprendimento finali, ed è comune per responsabili e addetti. Tale modulo è propedeutico per l'accesso agli altri moduli e la sua idoneità, una volta conseguita, costituisce credito formativo permanente.
4. **Modulo B per RSPP e ASPP** Questo modulo generale è comune a tutti i settori produttivi, per la durata minima di 48 ore, escluse le verifiche di apprendimento finali, è rivolto sia ai responsabili che agli addetti. Per alcuni settori di attività il modulo B generale va integrato con dei moduli B di specializzazione, il settore della ristorazione non è tra questi, si omette pertanto la trattazione di dettaglio dei moduli B di specializzazione.
5. **Modulo C per RSPP** Il terzo modulo detto modulo C di 24 h, escluse le verifiche di apprendimento finali, è dedicato agli RSPP ed affronta tematiche più trasversali anche di natura ergonomica e psico-sociale, di organizzazione e di gestione delle attività tecnico-amministrative, di tecniche di comunicazione in azienda e di relazioni sindacali. Anche in questo caso, come nel modulo A, si tratta di un credito formativo permanente.

L'aggiornamento del RSPP è pari a 40 crediti formativi da conseguire ogni 5 anni.

#### 2.1.5. Il Medico Competente (MC): caratteristiche compiti e competenze necessarie



Si tratta di un'altra figura fondamentale della sicurezza, con dei compiti di tipo consulenziale legati alle specifiche competenze del medico; a rigore non deve essere nominato sempre ma in tutti i casi in cui è previsto dalla legge. Una recente modifica normativa<sup>20</sup> ne prevede la nomina anche quando semplicemente reputato necessario a seguito della valutazione dei rischi.

---

<sup>20</sup> Decreto legge 4 maggio 2023, n. 48 come modificato dalla legge di conversione 3 luglio 2023 n. 85

NB: Nel settore della ristorazione è estremamente frequente avvalersi di professionisti esterni per svolgere questo ruolo. È fondamentale, pertanto, che il datore di lavoro verifichi con attenzione che chi viene incaricato per svolgere questo delicato ruolo sia in possesso dei titoli necessari e sia regolarmente aggiornato avvalendosi di quanto riportato in questa guida.

In sostanza il medico competente collabora con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi e, ove necessario, effettua la sorveglianza sanitaria.

Il D.lgs. n. 81/2008 definisce la sorveglianza sanitaria come l'insieme degli atti medici, finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori, in relazione all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio professionali e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa; orientativamente viene effettuata la sorveglianza sanitaria, e quindi è necessario il MC, in tutti i casi in cui vi sono rischi per la salute come i videoterminali, il rumore, le vibrazioni, la movimentazione manuale dei carichi, l'esposizione ad agenti chimici, biologici, fisici etc. o ancora in caso di lavori a turni che prevedano anche le ore notturne.

In altri termini il RSPP supporta il datore di lavoro nella gestione degli aspetti di salute e sicurezza sul lavoro infrastrutturali e legati alla mansione, mentre il medico si occupa specificatamente di ogni singolo lavoratore definendo se questi possa svolgere determinati compiti e si pronuncia quindi sull'idoneità alla specifica mansione di ogni lavoratore.

Più avanti è stato dedicato un capitolo alla sorveglianza sanitaria illustrando con maggior dettaglio le modalità di attuazione di questo fondamentale strumento di monitoraggio e prevenzione.

#### *2.1.5.1. La formazione del medico competente*

I requisiti per svolgere il ruolo di medico competente sono stabiliti direttamente dal testo unico<sup>21</sup> senza ulteriori rinvii ad accordi stato regioni come avviene invece per le altre figure della sicurezza.

Obbligo del medico competente, come per tutti i professionisti, è di mantenersi aggiornato; nel caso specifico dei medici deve partecipare al programma di Educazione Continua in Medicina (ECM).

---

<sup>21</sup> D. Lgs. 81/08 art. 38

1. Per svolgere le funzioni di medico competente è necessario possedere uno dei seguenti titoli o requisiti:

a) specializzazione in medicina del lavoro o in medicina preventiva dei lavoratori e psicotecnica;

b) docenza in medicina del lavoro o in medicina preventiva dei lavoratori e psicotecnica o in tossicologia industriale o in igiene industriale o in fisiologia e igiene del lavoro o in clinica del lavoro;

c) autorizzazione di cui all'articolo 55 del decreto legislativo 15 agosto 1991, n. 277;

d) specializzazione in igiene e medicina preventiva o in medicina legale;

d-bis) con esclusivo riferimento al ruolo dei sanitari delle Forze Armate, compresa l'Arma dei carabinieri, della Polizia di Stato e della Guardia di Finanza, svolgimento di attività di medico nel settore del lavoro per almeno quattro anni.

Infine per questa peculiare figura professionale esiste un apposito elenco dei medici competenti istituito presso il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali; pertanto è relativamente agevole per un datore di lavoro verificare, prima di nominarlo, la presenza del professionista medico in tale elenco facilmente reperibile in rete.

#### **2.1.6. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza: caratteristiche compiti e competenze necessarie**

Della triade di coloro che hanno un ruolo consultivo del DL fa parte anche il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS); Il RLS è una persona (o persone) eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e sicurezza durante il lavoro. La sua presenza è un diritto dei lavoratori non un dovere per i lavoratori stessi e quando questi manca i lavoratori vengono rappresentati dal rappresentante dei lavoratori territoriale (RLST)<sup>22</sup>.

Per svolgere questo compito il RLS (o il RLST) si relaziona, per conto dei lavoratori, con il datore di lavoro, il RSPP e il Medico Competente, ove presente, con modalità in parte previste dalla norma ma che nei dettagli differiscono da azienda ad azienda.

La norma prevede la consultazione del RLS (RLST) nei seguenti casi:

- la nomina del responsabile e di eventuali addetti del servizio di prevenzione;
- la valutazione dei rischi;

---

<sup>22</sup> Per maggiori dettagli su questa figura e sulle modalità per la sua elezione o designazione si veda d.lgs 81/08 e smi art. 48

- la programmazione, realizzazione e verifica delle misure di prevenzione e protezione nonché nell'organizzazione della formazione;
- la nomina degli addetti alle emergenze e del primo soccorso.

Un momento fondamentale per la consultazione degli RLS è la riunione periodica<sup>23</sup> che si svolge ogni anno, tuttavia, ad avviso degli scriventi, non è corretto limitare la consultazione degli RLS a questo unico momento di confronto che, seppur fondamentale, non può essere esaustivo.

È importante precisare che ruolo di RLS non è compatibile con quelli di RSPP e ASPP, la medesima persona non può quindi ricoprire entrambi i ruoli.

#### 2.1.6.1. La formazione del RLS

Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza deve frequentare uno specifico corso di formazione di 32 ore con verifica di apprendimento, il cui costo è a carico del datore di lavoro e un aggiornamento periodico la cui durata varia in funzione della dimensione aziendale e della contrattazione collettiva<sup>24</sup>.

#### 2.1.7. Il lavoratore: caratteristiche compiti e competenze necessarie



La chiusura di questa lunga carrellata spetta alla figura più importante per la sicurezza o meglio al più importante debitore della sicurezza: il lavoratore.

Per descriverlo è bene partire dalla definizione che ne dà il decreto<sup>25</sup>: *Persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo*

<sup>23</sup> D.lgs 81/08 e smi art. 35

<sup>24</sup> art. 37 comma 11 del D.lgs n. 81/08

<sup>25</sup> D.lgs. N. 81/2008 e smi, art. 2, comma 1, lettera a)

*fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari.*

Si può affermare che il lavoratore ha assunto un ruolo sempre più attivo nel sistema prevenzionistico, fino ad assurgere al ruolo di garante della sicurezza in azienda; tanto che il primo degli obblighi di cui è destinatario<sup>26</sup> è quello di *"prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro"*. In quest'ottica è bene ricordare che, coerentemente con tale impianto normativo, anche il lavoratore è sanzionabile per eventuali inadempienze previste dal D.lgs n. 81/2008 e smi.

#### *2.1.7.1. La formazione dei Lavoratori*

La formazione per i lavoratori rappresenta prima di tutto un diritto ad essere informato e formato in merito alla salute e sicurezza sul proprio luogo di lavoro, ma è anche un dovere: il dovere di sottoporsi a formazione per prendere consapevolezza dei possibili rischi presenti sul luogo di lavoro e del suo ruolo nel prevenirli.

La formazione è disciplinata dalla legge<sup>27</sup> ed è differenziata in funzione del settore produttivo.

Nello specifico i percorsi formativi sono "articolati in moduli associati a tre differenti livelli di rischio:

- BASSO: 4 h di formazione generale + 4 h di formazione specifica;
- MEDIO: 4 h di formazione generale + 8 h di formazione specifica;
- ALTO: 4 h di formazione generale + 12 h di formazione specifica.

In tutti e tre i casi la formazione generale di 4h costituisce credito formativo permanente e si articola nei seguenti contenuti:

---

<sup>26</sup> D.lgs. n. 81/2008 e smi art. 20

<sup>27</sup> Accordo 17 aprile 2025 ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, tra il Governo, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, finalizzato alla individuazione della durata e dei contenuti minimi dei percorsi formativi in materia di salute e sicurezza, di cui al medesimo decreto legislativo n. 81 del 2008.

Contenuti	ORE
<b>-concetti di pericolo, rischio e danno</b> <b>-prevenzione e protezione</b>	<b>4</b>
<b>-organizzazione della prevenzione aziendale e il sistema di partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti previsto dal D. Lgs. 81 del 2008</b>	
<b>-diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali</b>	
<b>-organi di vigilanza, controllo e assistenza</b>	

La formazione specifica deve essere riferita ai rischi individuati sulla base della valutazione del rischio e, quindi, mirare ai rischi specifici dell'attività, incentrandosi sui pericoli e rischi insiti nelle mansioni specifiche e sulle relative conseguenze da prevenire nonché sull'individuazione e la conoscenza delle misure di sicurezza da adottare nello svolgimento delle proprie mansioni e di contesto lavorativo.

Le ore di formazione specifica sono da considerarsi le minime necessarie per ogni livello di rischio e i loro contenuti e durata sono subordinati all'esito della valutazione dei rischi effettuata dal datore di lavoro, fatta salva la contrattazione collettiva e le procedure concordate a livello settoriale e/o aziendale.

La formazione specifica, diversamente da quella generale, non costituisce credito formativo permanente e deve essere effettuata in occasione:

- a. della costituzione del rapporto di lavoro o dell'inizio dell'utilizzazione qualora si tratti di somministrazione di lavoro e deve concludersi tassativamente entro 30 giorni dalla costituzione del rapporto di lavoro o dall'inizio dell'utilizzazione;
- b. del trasferimento o cambiamento di mansioni;
- c. della introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e miscele pericolose

Come abbiamo già visto il settore della ristorazione ricade tra le casistiche a rischio basso; L'aggiornamento della formazione dei lavoratori è in ogni caso previsto nella misura di almeno 6 ore ogni 5 anni.

### **2.1.8. Gli addetti alle emergenze e lotta antincendio: caratteristiche compiti e competenze necessarie**

Come già accennato di tratta di lavoratori che vengono specificatamente nominati e formati per l'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. La norma demanda al DL la valutazione sul numero di lavoratori da nominare, che deve essere adeguato alla specifica attività di ristorazione; è necessario quindi tenere conto della massima affluenza possibile sia in termini di lavoratori che di clienti anche in considerazione di eventuali turni. In molte realtà della ristorazione il DL assume l'incarico di addetto, ma si raccomanda, nel valutare il numero complessivo degli addetti alle emergenze, di tener conto di ferie, assenze a vario titolo compresa la malattia e far sì pertanto che un numero adeguato di addetti sia sempre presente.

NB: Si ricorda che la nomina spetta al DL (o al dirigente) e il lavoratore non può rifiutarsi se non per motivata ragione.

#### *2.1.8.1. La formazione degli addetti alle emergenze*

La formazione degli addetti alle emergenze è stata negli anni oggetto di modifiche normative<sup>28</sup>, ed oggi la formazione degli addetti antincendio è suddivisa in tre classi in funzione dei livelli a cui è classificata l'attività: L1, L2 ed L3.

**CORSO DI LIVELLO 1:** 4 h, compresa verifica di apprendimento; aggiornamento previsto 2 ore ogni 5 anni

**CORSO DI LIVELLO 2:** 8 h, compresa verifica di apprendimento; aggiornamento previsto 5 ore ogni 5 anni

**CORSO DI LIVELLO 3:** 16 h, compresa verifica di apprendimento; aggiornamento previsto 8 ore ogni 5 anni

<sup>28</sup> Decreto ministeriale 2/9/21 che ha abrogato il DM 10/3/98

Nella stragrande maggioranza dei casi la ristorazione ricade nel livello L1 o L2; per operare la distinzione tra queste due classi di rischio è opportuno rivolgersi ad un professionista abilitato antincendio che dovrà soprattutto valutare la potenza termica della cucina (si veda al proposito il paragrafo sul rischio di incendio).

NB: quando si parla di emergenze si parla di eventi eccezionali che si verificano raramente, o auspicabilmente mai, e pertanto l'efficacia degli interventi di emergenza deve essere testata periodicamente attraverso opportune esercitazioni che prevedono la simulazione di una situazione di emergenza. In un'attività di ristorazione durante le prove è necessario tenere conto della presenza dei clienti e dell'ipotesi che un malore, dovuto ad un eventuale stato di agitazione per la presunta emergenza, seppur simulata, possa cogliere uno dei clienti.

#### **2.1.9. Gli addetti al primo soccorso: caratteristiche compiti e competenze necessarie**

L'ultimo tassello riguarda la necessaria presenza degli addetti al primo soccorso, cioè di quei lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di salvataggio e di primo soccorso. Anche in questo caso si tratta di lavoratori normali a cui viene affidato questo specifico incarico e a cui viene erogata la relativa formazione. Come per gli addetti alle emergenze anche gli addetti al primo soccorso non possono rifiutare l'incarico senza motivata ragione.

##### *2.1.9.1. La formazione degli addetti al primo soccorso*

Per quanto concerne la formazione degli addetti al primo soccorso, la normativa<sup>29</sup> prevede un corso di formazione in funzione della tipologia di azienda:

- Aziende del Gruppo A: corso di formazione di 16 ore e aggiornamento di 6 ore ogni tre anni;
- Aziende del gruppo B e C: corso di formazione di 12 ore e aggiornamento di 4 ore ogni tre anni.

La ristorazione ricade tra le aziende del gruppo B e C.

---

<sup>29</sup> Decreto Ministeriale 388/2003

### **2.1.10. La sicurezza per i lavoratori autonomi e gli appaltatori**

Occasionalmente può capitare che in una struttura che fa ristorazione ci si avvalga di terzi, ad esempio per le pulizie o per la manutenzione delle strutture, dei macchinari o degli impianti.

La sicurezza di questi soggetti va gestita e organizzata in modo diverso rispetto ai propri lavoratori. Per questi lavoratori è necessario garantire l'accesso a infrastrutture sicure e la loro sicurezza nell'operare evitando interferenze con altri lavoratori o clienti.

Più nel dettaglio il datore di lavoro, nel caso in cui decida di affidare alcune attività a terzi, deve accertarsi che questi abbiano le competenze necessarie e pertanto deve verificare l'iscrizione alla Camera di Commercio, la presenza del DURC e l'acquisizione di autocertificazione dell'idoneità tecnico-professionale.

Prima che le ditte terze accedano ai luoghi di lavoro dell'azienda di ristorazione è inoltre necessario redigere un documento che contenga la valutazione dei rischi interferenziali detto anche DUVRI; A titolo esemplificativo si ricordano alcune delle circostanze più frequenti.

Se ad esempio si sta facendo una piccola riparazione, anche cambiando una lampadina che comporta l'uso di una scala, è necessario segregare l'area anche semplicemente con del nastro bianco rosso, o anche impedire il transito sui pavimenti appena lavati; sono banali esempi di misure che devono essere contenute nel DUVRI e che consentono di gestire le interferenze fra lavorazioni che introducono un pericolo negli ambienti di lavoro con possibile generazione di rischi aggiuntivi.

### **2.2. L'identificazione dei pericoli e la valutazione dei rischi**

Indispensabili per l'efficacia della salvaguardia della salute e della sicurezza dei lavoratori l'identificazione dei pericoli e la valutazione dei rischi sono sicuramente le attività maggiormente rilevanti perché è dai loro esiti che scaturiscono le azioni che consentono di lavorare in sicurezza.

Non a caso sono compiti indelegabili del datore di lavoro; è importante comprendere come sia una precisa scelta del legislatore non indicare "per legge" in che modo si lavora in sicurezza ma demandare tale scelta al datore di lavoro<sup>30</sup> che può così valutare, tenendo conto delle caratteristiche della propria attività, del proprio locale e comunque delle specificità che gli fanno

---

<sup>30</sup> art. 17 D.lgs. n. 81/2008

capo, quali siano effettivamente i pericoli e i rischi a cui sono esposti i propri lavoratori e i propri clienti.



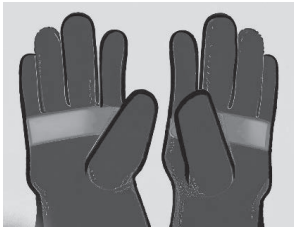
La valutazione dei rischi è quindi il primo e più importante obbligo imposto al datore di lavoro dalla legge e deve riguardare tutti i possibili rischi e tutte le attività lavorative in modo da garantire la sicurezza dei lavoratori ed in generale di coloro che sono presenti sul luogo di lavoro.

Questa attività si sostanzia nella redazione del documento di valutazione dei rischi (DVR), redatto sotto la responsabilità del datore di lavoro con il supporto del servizio di prevenzione e protezione (SPP) del medico competente e previa consultazione dell'RLS.

La valutazione dei rischi serve ovviamente ad individuare le modalità per controllare i rischi stessi e programmare l'attuazione di azioni che possono portare ad un miglioramento. Tecnicamente si tratta delle misure di prevenzione e protezione, cioè di quelle azioni che possono prevenire che si verifichi un evento o, qualora esso si verifichi, che possano proteggere l'operatore dalla sue conseguenze; è sicuramente opportuno ricordare che esiste una precisa scala di priorità nella scelta di queste misure e quelle relative alla prevenzione, ovvero volte ad evitare proprio che si verifichi un evento dannoso, hanno sicuramente precedenza nell'attuazione rispetto a quelle relative alla protezione, ovvero volte all'attenuazione dell'eventuale conseguenze dell'evento dannoso; tra le misure di protezione invece è sempre necessario dare priorità a quelle di protezione collettiva rispetto a quelli di protezione individuale (DPI); i DPI però sono molto spesso indispensabili e meritano una trattazione dedicata.

### **2.2.1. I dispositivi di protezione individuale**

Come accennato i DPI vanno utilizzati solo dopo aver esplorato la possibilità di adottare misure di prevenzione e di protezione collettiva a valle delle quali, se ancora permane un rischio residuo, è necessario dotare i lavoratori di DPI.



Questi sono definiti come qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.

I DPI sono suddivisi in tre categorie:

- la prima include tutti i dispositivi di protezione individuale che proteggono da rischi di piccola entità, ad esempio i guanti in lattice;
- la terza comprende quelli che hanno il compito di prevenire infortuni gravi, danni irreversibili e rischi molto gravi, ad esempio i DPI per la protezione delle vie respiratorie;
- la seconda comprende tutti quelli non compresi nella prima o nella terza categoria.

La scelta dei DPI può essere molto complessa e va fatta con attenzione e competenza avendo cura di individuare con chiarezza nel DVR quali DPI sono assegnati ai lavoratori in funzione della mansione.

Inoltre, è necessario disporre di una procedura che consenta di tracciare la consegna dei DPI, la loro sostituzione ed il corretto stoccaggio nonché l'addestramento all'uso per i casi previsti, ovvero ad esempio, per gli otoprotettori e i DPI di terza categoria.

NB: tutelare la propria salute sul lavoro è un obbligo giuridico: pertanto non devono essere tollerati atteggiamenti di chi sceglie di NON utilizzare i DPI come, ad esempio, gli occhiali di protezione o i guanti antitaglio quando previsto. I preposti devono essere molto attenti poiché tra i loro obblighi giuridici più importanti ci sono la vigilanza sul rispetto delle procedure da parte dei lavoratori e il controllo del corretto e costante uso dei DPI.

L'utilizzo dei DPI è obbligatorio per un lavoratore se è previsto dalla sua mansione; egli naturalmente 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. L'RLS può essere di grande supporto per questo aspetto relazionandosi con i lavoratori e riportando l'eventuale disagio.

### **3. Le tipologie i rischi per la salute e sicurezza sul lavoro**

Quando si parla di analisi dei rischi lavorativi è necessario fare delle importanti distinzioni che, come vedremo, non sono solo meramente formali ed empiriche ma hanno implicazioni anche normative ed assicurative.

È possibile individuare tre categorie in cui suddividere i rischi lavorativi:

#### **I rischi per la salute**

Appartengono a questa categoria tutti quei rischi che possono compromettere la salute di un individuo; rientrano in tale insieme tutti i rischi di natura igienico-ambientale: come, ad esempio, i rischi dovuti ad agenti fisici (rumore, vibrazioni, radiazioni ottiche ionizzanti e non, campi elettromagnetici, ecc.), il rischio di esposizione ad agenti chimici, cancerogeni e all'amianto, la movimentazione manuale dei carichi, l'utilizzo dei videoterminali ed altri ancora.

Ciò che caratterizza questa tipologia di rischi è il coinvolgimento del medico competente poiché questi rischi possono comportare l'insorgenza di malattie professionali i cui effetti si manifestano a seguito di un tempo di esposizione medio lungo (anni a volte decenni) e pertanto la loro presenza sul luogo di lavoro può rendere necessaria, in base alla valutazione dei rischi e ai livelli di esposizione, l'attivazione di un protocollo di sorveglianza sanitaria dei lavoratori.

#### **I rischi per la sicurezza**

Questi rischi sono invece la causa di infortuni; tra questi ricordiamo ad esempio tutto ciò che è connesso con macchine e attrezzature (rischio meccanico), la caduta dall'alto, rischi introdotti dall'uso improprio di una scala a pioli gli urti e le cadute, l'impatto con qualcosa di contundente o tagliente come la coltelleria, l'incendio e le esplosioni ed altri ancora.

In questo il coinvolgimento del medico è molto minore poiché questa tipologia di rischi non genera la necessità di sorveglianza sanitaria (si veda i paragrafi relativi al medico competente e alla sorveglianza sanitaria).

#### **I rischi trasversali**

Tra le due categorie di rischi tradizionali per la salute e per la sicurezza, si collocano i rischi trasversali che sono in massima parte dovuti agli aspetti organizzativi del lavoro; si tratta di quella tipologia di rischi che afferisce alle dinamiche aziendali, ossia all'insieme dei rapporti lavorativi, interpersonali e organizzativi che si creano all'interno di un contesto professionale e che possono

generare ad esempio rischi di natura ergonomica, quali disagi legati alle postazioni di lavoro, e di natura psicosociale come lo stress o rischi generati dai rapporti interpersonali tra colleghi.

Essi dipendono quindi essenzialmente dalla buona organizzazione del lavoro dalla quale scaturiscono il benessere organizzativo e la salute psico-fisica del lavoratore; si tratta di rischi che è maggiormente difficile percepire, comprendere e quindi valutare sia da parte del DL, che da parte dell'RSPP e del MC ma anche del lavoratore stesso e quindi vengono spesso sottovalutati.

Verranno nei prossimi paragrafi descritti i rischi che possono essere presenti nella attività di ristorazione distinguendo inizialmente tra i due principali ambienti di lavoro: la cucina e la sala e andando poi ad analizzare alcuni rischi trasversali.

### **3.1. Pericoli e rischi presenti nella cucina**

La distinzione appena illustrata tra rischi per la sicurezza e rischi per la salute opera anche nella cucina dove come vedremo alcuni rischi sono da ricollegare alla struttura (impianti del gas, elettricità, scale etc.) altri alle attrezzature sia elettriche, come la friggitrice, che manuali come un "banale" coltello. Verranno trattati prima quelli più rilevanti per la sicurezza per poi illustrare quelli per la salute.

#### **3.1.1. L'incendio**

Il primo importante aspetto tecnico da verificare è se l'attività sia soggetta o meno al controllo dei vigili del fuoco; ciò è funzione della potenza termica complessiva della cucina generata dagli impianti di produzione di calore alimentati da combustibile solido, liquido o gassoso<sup>31</sup>.

NB: La trattazione di dettaglio di questo aspetto esula dagli scopi di questo testo ma si raccomanda di rivolgersi ad un professionista esperto in antincendio per questo importantissimo fattore di rischio.

In funzione della valutazione di cui sopra verranno decise le opportune misure di protezione passiva quali ad esempio:

---

<sup>31</sup> DPR 151/00 attività n. 74 "Impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 116 kW".

- l'utilizzo di strutture e materiali resistenti al fuoco;
- la compartimentazione degli ambienti attraverso porte tagliafuoco con maniglione antipánico;
- la predisposizione di vie di fuga adeguate e tenute sempre libere da ostacoli;

e le misure di protezione attiva quali ad esempio

- un adeguato numero di estintori mantenuti sempre funzionanti e revisionati periodicamente;
- un'efficiente illuminazione di sicurezza;
- degli evacuatori di fumo e calore;
- degli impianti di rivelazione automatica d'incendio e impianti di spegnimento automatici.

Al di là degli aspetti strettamente normativi vi è un'altra serie di aspetti legati agli impianti, alle attrezzature e alle regole comportamentali che è necessario seguire poiché un incendio può essere determinato da un gran numero di fattori, tra cui i più frequenti sono:

- cause di origine elettrica;
- cause derivate da comportamenti scorretti;
- cause di origine termica dovute alla presenza di macchine ed impianti.

L'incendio può essere generato da un gran numero di "utilizzatori" (macchine ed attrezzature alimentate elettricamente), presenti in una cucina, dalla presenza di apparecchiature a gas a cui si aggiunge l'utilizzo di fiamme libere dei fuochi di cottura e di olio caldo che è un ottimo combustibile.

Nei paragrafi precedenti è stata ricordata la necessità di nominare degli addetti antincendio e emergenze adeguatamente formati; anche se la normativa non dà indicazioni precise è fortemente consigliato che almeno una o, meglio, più di una, delle persone che operano in cucina sia un addetto alle emergenze che possa al bisogno affrontare piccoli focolai che, se non adeguatamente gestiti, potrebbero degenerare in incendi generalizzati.

È anche opportuno che vengano definite delle specifiche procedure di emergenza in funzione delle caratteristiche della cucina e che queste vengano testate con opportune esercitazioni.

Nelle procedure ad esempio sarà necessario chiarire:

- dove si trovano gli estintori o le coperte antifiamma e verificare che il loro accesso sia sempre agevole;
- chi ha il compito di agire sulle fiamme e chi di chiamare i soccorsi, ove necessario;

- chi ha il compito di interrompere immediatamente l'erogazione del gas attraverso l'apposita valvola che va quindi preventivamente identificata;
- chi deve invece escludere le alimentazioni delle utenze, come energia elettrica, e mettere in sicurezza, quando possibile, macchine ed impianti.

Alle regole organizzative vanno aggiunte poi le conoscenze della specificità degli incendi in una cucina; ad esempio, si ricorda che in presenza un incendio originato da olio (friggitrice, padella), non bisogna usare mai acqua, ma una coperta o se non disponibile un estintore a polvere o CO<sub>2</sub>.

Anche attraverso comportamenti corretti si può concorrere a prevenire un principio di incendio in una cucina:

- tenere sempre friggitrici, forni, fornelli puliti poiché grassi e olio sono ottimi combustibili;
- controllare i fili dell'alimentazione elettrica e non utilizzare mai apparecchi con filo danneggiato;
- non sovraccaricare una presa a muro per evitare scintille;
- evitare di lasciare stracci sporchi di grasso o olio vicino a fonti di calore o corpi caldi;
- utilizzare sempre solo attrezzature a norma ed in buone condizioni;
- nel caso si utilizzi della brace o forni a legna bisogna sempre garantire il loro completo spegnimento a fine turno;
- chiudere sempre e comunque la valvola del gas a fine turno e disattivare l'interruttore generale dell'energia elettrica o almeno disalimentare gli utilizzatori.

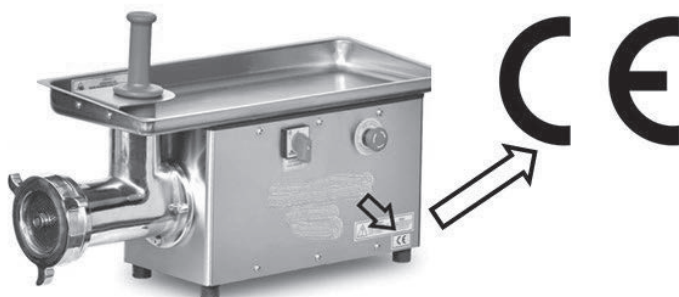
### **3.1.2. Macchine e attrezzature**

Macchine e attrezzature sono fonti di rischio da non sottovalutare poiché l'uso frequente e spesso in condizioni di fretta o di stress può portare a dimenticare le cautele nel loro utilizzo.

La pericolosità delle attrezzature è in genere riconducibile:

- alla possibilità che queste emettano calore come nel caso delle piastre o alla presenza di liquidi bollenti quali acqua, olio etc.;
- alle parti taglienti ad esempio affettatrici;
- agli aspetti elettrici, che saranno trattati nel paragrafo relativo al rischio elettrico;
- alla possibilità che si inneschino incendi, come descritto paragrafo precedente, sia per quanto concerne gli aspetti elettrici che per l'uso di gas, che sarà trattato più avanti.

Dal punto di vista della sicurezza la cosa più importante in assoluto è che la macchina o l'attrezzatura siano a norma e questo è facilmente verificabile attraverso la presenza della marcatura CE che garantisce che nella realizzazione di quella macchina o attrezzatura siano stati rispettati i cosiddetti requisiti essenziali di sicurezza (RES) stabiliti a livello europeo e, pertanto, che la stessa sia connotata da una sicurezza intrinseca che costituisce il primo importante tassello per la salvaguardia dei lavoratori.



Inoltre un'attrezzatura a norma deve essere sempre corredata da un manuale di uso e manutenzione, nella lingua dell'utilizzatore, che deve essere sempre tenuto a portata di mano.

Una attrezzatura o macchina elettrica "a norma" è caratterizzata, quasi sempre, da organi in movimento protetti: una lama rotante, ad esempio, è protetta da un'apposita copertura la cui rimozione interrompe la rotazione della lama stessa oppure da un dispositivo che ne impedisce l'accensione se le protezioni non sono perfettamente al loro posto.

**ATTENZIONE:** La presenza del marchio CE non è garanzia assoluta di sicurezza del prodotto perché esistono comunque casi di vizi occulti e soprattutto perché questo poi va utilizzato rispettando effettivamente le indicazioni del manuale d'uso. L'utilizzo di una macchina o attrezzatura deve essere oggetto di formazione e addestramento dei lavoratori che devono essere tracciabili e registrati. L'addestramento sull'utilizzo di un'attrezzatura può anche consistere in una breve dimostrazione da parte del preposto purchè venga effettivamente realizzata.

Verranno ora descritte più nel dettaglio le caratteristiche delle singole attrezzature.

### 3.1.2.1. Attrezzature il cui rischio è connesso con il calore

Il calore, le fiamme, le superfici calde e i liquidi bollenti possono provocare ustioni anche gravi. Pertanto, è necessario fare molta attenzione, durante lo spostamento di pentole calde o liquidi bollenti o, più in generale, durante la loro manipolazione:



- in caso di spostamenti avvisare sempre i colleghi dell'effettuazione di tale operazione;
- alzare il coperchio in direzione opposta al proprio corpo;
- fare attenzione a manici e manopole che si possono arroventare e, se necessario, utilizzare sempre guanti anticalore;
- 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;
- aprire i forni con cautela evitando di esporre il viso come prima cosa;
- non versare mai liquidi, ad esempio acqua, nelle sostanze grasse bollenti come olio, burro, ecc.

## Piano cottura



Attrezzatura sempre presente in una cucina professionale il piano di cottura costituisce inevitabilmente una fonte ineliminabile di rischio poiché, per sua natura, deve produrre calore e quindi la cautela nel suo utilizzo deve essere massima.

I piani di cottura possono essere di diversi tipi:

- a gas
- elettrici
- a induzione

Ad oggi anche i prodotti più economici, sono dotati di dispositivi di sicurezza integrati quali ad esempio:

- blocco dell'erogazione del gas nel caso in cui la fiamma si dovesse spegnere;
- auto spegnimento dei piani ad induzione, dopo un certo periodo di tempo nel caso di dimenticanze.

Nel primo caso si tratta di valvole meccaniche che impediranno fughe di gas con possibili conseguenze estremamente pericolose. Nel secondo invece è più una questione di risparmio energetico visto che i piani cottura ad induzione non diventano incandescenti. Se l'utente ne dovesse dimenticare uno acceso, il software dopo un certo tempo in cui non viene dato il comando di spegnimento, lo farà in modo automatico.

Nell'utilizzo del piano cottura il rischio maggiore è rappresentato dalle ustioni causate da carenze infrastrutturali oppure da comportamenti errati. Tra le carenze infrastrutturali si possono trovare piani cottura con griglie piccole o che comunque sono strutturate in modo da non impedire il rovesciamento di pentole e padelle mal posizionate, evento che può provocare gravissime ustioni come nel caso, ad esempio, in cui si rovesci dell'olio bollente, che raggiunge temperature decisamente superiori rispetto ad altri liquidi potendo arrivare fino a 180-200°. L'olio bollente è anche un ottimo combustibile e, oltre al rischio di ustioni, può favorire il propagarsi di un incendio.



Un'altra tipologia di piani cottura sono quelli elettrici; consistono in piastre utilizzate al posto dei fornelli o anche in larghi piani utilizzati per cuocere i cibi alla piastra.

Questo tipo di fonte di calore viene a volte preferito per evitare la pericolosità del gas; è bene tener conto che in questo caso il rischio di ustioni è maggiore perché non è sempre facile distinguere un piano acceso da uno spento.

## I forni

Anche i forni come i piani cottura sono per definizione fonte di calore e pertanto il rischio di ustione è sempre presente e va controllato con l'adozione di comportamenti adeguati.

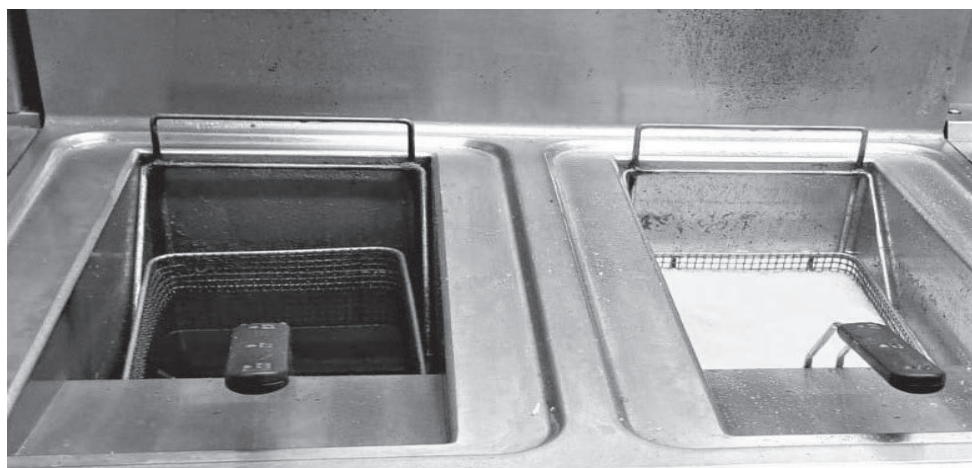
Ne esistono di diverse tipologie delle quali è necessario conoscere caratteristiche e rischi conseguenti:

- **a gas:** relativamente meno frequente ma non del tutto dismessa come tipologia; nei forni a gas vecchio tipo vi era un importante rischio connesso con l'accensione manuale, tale rischio è oggi superato praticamente sempre da un apposito meccanismo che produce una scintilla ed evita pericolose operazioni con fiammiferi o accendigas. Resta il rischio connesso all'uso del gas (si veda il paragrafo dedicato);
- **elettrici:** in questo caso il rischio è sostanzialmente quello dell'ustione (oltre ovviamente a quello insito in qualsiasi utilizzatore elettrico); tale rischio va tenuto presente quando si toccano contenitori metallici, ceramici o anche in silicone ed è controllabile in maniera relativamente agevole attraverso l'utilizzo di guanti anticalore; i contenitori in silicone, inoltre, avendo una resistenza meccanica inferiore, sono meno stabili e necessitano di maggiore attenzione durante la movimentazione.  
È bene sottolineare che un contenitore bollente appoggiato incautamente in un posto raggiungibile da altri diventa in quel momento una fonte di ustione per un collega. Evento questo che può essere evitato solo adottando le cosiddette "*misure organizzative*": È necessario quindi concordare una modalità nota ed utilizzata sempre da tutti per evitare rischi di questo tipo: si può ad esempio stabilire di coprire un contenitore bollente con uno strofinaccio di colore concordato, quale il rosso, e di posizionarlo in un'area del piano di lavoro dedicata esclusivamente ai contenitori bollenti.
- **a vapore:** in questo caso il pericolo aggiuntivo è costituito dal vapore stesso che ovviamente è molto caldo. 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.
- **a microonde:** in questo caso il problema delle ustioni è quasi del tutto assente, infatti, utilizzando i contenitori adeguati questi molto raramente nel normale utilizzo si surriscaldano al punto da diventare pericolosi e comunque anche in questo caso l'utilizzo di guanti è sufficiente ad evitare scottature. Ricordiamo però che si tratta di attrezzature che generano onde elettromagnetiche; queste sono adeguatamente schermate dalle

guarnizioni e dalle protezioni nelle porte dei forni che vanno periodicamente controllate e sostituite se danneggiate per evitare esposizioni a microonde.

## **La friggitrice**

Questa attrezzatura, sempre presente in ogni cucina, utilizza olio bollente che raggiunge temperature dell'ordine dei 200 gradi centigradi o anche più; pertanto può essere fonte di ustioni, anche severe, alla pelle, danni agli occhi talvolta irreversibili e in generale può essere causa di incendi.



Anche in questo caso le misure di prevenzione più importanti sono di tipo organizzativo e riguardano essenzialmente il posizionamento della friggitrice. Questa deve essere lontana da materiale combustibile (tende, stracci, ecc.) e, al tempo stesso, dal lavandino per evitare che vi possano essere schizzi d'acqua nell'olio bollente, fenomeno che costituisce una delle cause più frequenti di infortunio. Infatti l'acqua se viene a contatto con l'olio bollente vaporizza immediatamente generando schizzi di olio che possono facilmente raggiungere gli occhi. A questo proposito si ricorda l'importanza della sensibilizzazione di chi opera in cucina su questa regola che sembra banale ma che ha comportato storicamente un elevato numero di errori ed infortuni. Questa caratteristica fisica dovuta alla immiscibilità di olio ed acqua e alle diverse temperature di ebollizione va tenuta sempre in debita considerazione: ad esempio mettere a friggere un alimento appena lavato o, peggio, che può contenere sacche di acqua può condurre allo stesso pericoloso

risultato. Un ottimo sistema per evitare tali effetti è far colare o asciugare gli alimenti con della carta assorbente prima di friggerli, che oltre a rendere l'operazione di frittura più sicura, migliora la qualità della frittura stessa. Quando si friggono invece alimenti congelati è necessario, per la medesima ragione, rimuovere tutto il ghiaccio in eccesso.

Inoltre, durante l'uso delle friggitrici, è sempre necessario utilizzare grembiule, guanti resistenti al calore e soprattutto occhiali di protezione.

NB. Un semplice gesto come quello di indossare degli occhiali leggeri e che non generano alcun fastidio protegge efficacemente i nostri occhi da uno dei rischi più insidiosi in cucina.

Le medesime accortezze vanno utilizzate sia se si utilizzano friggitrici fisse, professionali di dimensioni medio-grandi, ma anche se si frigge utilizzando le padelle; queste, essendo prive del cestello che caratterizza le friggitrici, possono risultare anche più rischiose poiché è più facile che si generino schizzi.

Inoltre, è bene ricordare come uno schizzo di olio sul pavimento è spesso fonte di scivolamenti e cadute che, con una pentola di acqua calda o dei piatti in mano, possono essere particolarmente pericolose. Gli schizzi pertanto sia dai piani di appoggio che dal pavimento, vanno rimossi immediatamente.

In generale non bisogna mai lasciare la friggitrice in funzione senza nessuna sorveglianza e non spostarla senza coperchio e/o quando l'olio è ancora caldo.

Infine, si raccomanda la massima cautela durante le operazioni di svuotamento, riempimento e pulizia della friggitrice. In alcuni modelli più recenti esistono dei filtri automatici e semiautomatici che consentono di filtrare l'olio anche alla normale temperatura di cottura.

Se invece l'operazione va fatta manualmente è necessario attendere che l'olio bollente si raffreddi al di sotto dei 40°C ed è opportuno verificare il raggiungimento di questa temperatura utilizzando un termometro anche se potrebbero essere necessarie diverse ore. L'olio esausto va quindi drenato attraverso un apposito foro di uscita, raccolto in un contenitore adatto e smaltito adeguatamente; mai nel lavandino.

### *3.1.2.2. Attrezzature con elementi taglienti*

#### **Tritacarne, frullatori, minipimer e simili**

Si tratta di attrezzature assolutamente immancabili in qualsiasi cucina e che sono caratterizzate dalla presenza di lame o, nel caso del tritacarne, di una vite affilata senza fine, che servono a macinare o sminuzzare gli alimenti. Molti di questi sono dotati di un coperchio che rende molto facile l'utilizzo in sicurezza; infatti in tutti questi casi il coperchio che sigilla il vano in cui vengono sminuzzati gli alimenti è ormai sempre dotato di un microinterruttore; pertanto l'apparecchio si accende esclusivamente quando il coperchio è chiuso e non è possibile in alcun modo avvicinare le dita alle lame rotanti. Tali blocchi di sicurezza diminuiscono enormemente i rischi connessi a questo tipo di attrezzature quando perfettamente funzionanti; qualora si dovessero notare malfunzionamenti questi vanno immediatamente segnalati e gestiti dall'assistenza tecnica.

In altri tipi di apparecchi quali il minipimer o il tritacarne non sono presenti tali dispositivi di blocco; nel caso dei frullatori a immersione (minipimer) le lame sono necessariamente libere di ruotare senza che vi siano protezioni. Spesso vengono infatti accoppiati ad una sorta di borchiere ma questo non è sempre solidale e quindi il rischio di avvicinare impropriamente parti del corpo, in genere le dita, a lame molto taglienti, è sicuramente presente; se ad esempio capita di voler rimuovere dalle lame qualcosa, tipicamente fibre vegetali, senza staccare la spina allora un'accidentale riattivazione del minipimer può provocare ferite molto serie.

Invece nel caso del tritacarne o altri attrezzi simili utilizzati ad esempio per macinare il pane, gli alimenti vengono spinti nel vano da una feritoia, in genere allungata, attraverso un apposito accessorio.

In questi casi 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 che può incastrarsi, rompersi o essere proiettato anche a notevole distanza provocando lesioni a chi è nelle vicinanze.

NB regola aurea, è quella di staccare sempre la spina dell'alimentazione prima di fare qualsiasi operazione di questo tipo; anche se può sembrare inutile, superfluo o esagerato questo piccolo gesto contribuisce enormemente a prevenire degli infortuni.

## L'affettatrice

Questa attrezzatura nasce per tagliare la carne: la sua pericolosità, quindi, è inevitabile perché è evidente come un incauto utilizzo può provocare una lesione alle dita. Caratterizzata dalla presenza di una lama affilatissima rotante, l'affettatrice può essere quindi all'origine di ferite anche molto serie.

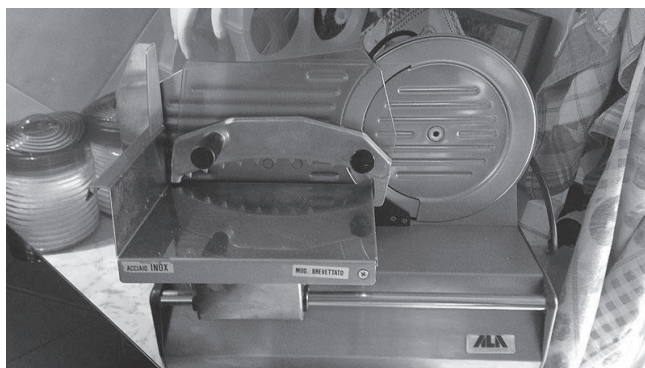


Immagine tratta da: <https://commons.wikimedia.org>

Ancora una volta la prima accortezza riguarda il posizionamento; l'affettatrice deve essere collocata in un punto sgombro da ostacoli in modo da non indurre posizioni anomale che a loro volta possono risultare fonte di pericolo.

La lama ovviamente è sempre protetta da un apposito coprilama cioè da una piccola calotta metallica che lascia libera solo la parte della lama utile al taglio e protegge l'operatore da esposizioni pericolose. Un'altra utile accortezza consiste nell'utilizzare correttamente il *braccio pressa-merce* anche quando il prodotto che si sta affettando è quasi terminato.

L'affettatrice inoltre non va mai utilizzata con prodotti congelati, carni 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.

Come nel caso della friggitrice particolare attenzione va posta in occasione della pulizia e della manutenzione dell'affettatrice; infatti anche in questo caso, come ogni volta si rimuovano presidi di sicurezza, è necessario staccare la presa dalla corrente e seguire scrupolosamente le istruzioni riportate nel libretto di manutenzione dello specifico modello che si sta utilizzando. Infatti una pulizia adeguata comporta la necessità di togliere il coprilama e svitare la lama dal suo alloggiamento, un'operazione che va fatta da personale adeguatamente formato che deve sempre utilizzare i DPI

appositi e quindi specifici guanti a rete metallica antitaglio marcati CE. Infine tale operazione va effettuata con adeguata distanza o meglio in assenza di altri colleghi perché la lama smontata non deve essere toccata da nessuno e non deve cadere.

### **Coltelli forbici e apriscatole**

Caratteristico e quasi emblematico di una cucina il coltello è causa del taglio di mani, dita e qualche volta, nei casi più gravi di tendini. In realtà anche gli apriscatole, le lamiere delle scatole di latta o le forbici possono provocare questo tipo di lesioni, tuttavia il coltello ne rimane l'assoluto protagonista.

È importante non sottovalutare le ferite anche le più piccole che vanno sempre disinfettate adeguatamente e tenute sotto controllo; infatti, una ferita procurata con un coltello sporco di alimenti o, in generale, con una lamiera sporca, se non adeguatamente trattata, può provocare infezioni.

Per prevenire questo tipo di ferite, oltre alla perizia e all'attenzione che è sempre necessario porre mentre si usano attrezzature taglienti, è buona norma utilizzare guanti antitaglio.

Una buona prassi quest'ultima, che stenta a diventare abitudine tra gli operatori del settore e che invece se regolarmente adottata, sia per operazioni di taglio di carni, verdure o salumi che per la pulizia di attrezzature taglienti, può costituire una valida protezione delle mani.

Buona parte degli infortuni sono legati all'assenza di perizia; fondamentali, quindi, sono i percorsi di formazione informazione e addestramento di chi utilizza i coltelli che deve conoscere l'importanza dell'adeguatezza di un coltello e della sua affilatura rispetto all'alimento da tagliare; ad esempio utilizzare un coltello sottile e leggero destinato ad affettare i salumi per scopi diversi come tagliare un formaggio duro, può risultare molto pericoloso.

Generalizzando si può affermare che le principali tipologie di rischio connesse all'uso di coltelli sono due:

- la prima legata alle sue caratteristiche come l'affilatura o la larghezza della lama,
- la seconda legata a fattori esterni come ad esempio:
  - i movimenti eseguiti durante l'operazione di taglio;
  - la posizione del pezzo in lavorazione;
  - le dimensioni e consistenza del materiale manipolato;

- la forza esercitata con il coltello;
- l'illuminazione adeguata in relazione alle piccole, medie e grandi pezzature;
- la postazione di lavoro;
- l'esperienza del lavoratore;
- l'informazione, formazione e addestramento del personale.



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

- usare sempre un tagliere ben posizionato su una superficie piana e sufficientemente ampia e tagliare con le dita retratte in modo che quando la lama si avvicina alla mano tocchi l'unghia o, nel peggiore dei casi, la pelle in maniera superficiale;
- non poggiare i coltelli sul bordo di un ripiano. La loro caduta può ferire seriamente gambe o piedi;
- posizionare i coltelli sempre in apposito luogo ad esempio un ceppo;
- tenere sempre i coltelli affilati perché in caso contrario invece di tagliare possono far spostare o ruotare un alimento;
- non lasciare mai un coltello in un luogo poco visibile, ad esempio nel lavello parzialmente coperto da acqua o da altre stoviglie.

### 3.1.2.3. Le cappe di aspirazione

Diversi possono essere i rischi connessi al mancato utilizzo di una cappa aspirante che serve ad allontanare o a limitare l'esposizione a vapori, gas e fumi di cottura. Durante le operazioni di cottura dei cibi, infatti, si possono originare sostanze chimiche pericolose sotto forma di gas e fumi, prevalentemente idrocarburi policiclici aromatici (IPA), aldeidi (formaldeide, acetaldeide ed acroleina), ossidi di azoto, e monossido di carbonio. Tali sostanze possono formarsi per degradazione termica dei componenti degli alimenti e degli oli utilizzati o per la combustione della fonte di calore utilizzata (gas, carbone, ecc.). Natura e quantità di queste sostanze dipende ovviamente dal metodo di cottura: frittura, grigliatura, cottura alla piastra, ecc., e dalla temperatura utilizzata ma anche dal tipo di cibi cucinati (carne, pesce, ecc.), dal tipo di olii utilizzati (olio di colza, olio di soia, lardo ecc.), e dal tempo di cottura. Sono attualmente in corso studi sulla possibile correlazione di questo fenomeno con l'aumento di malattie del tratto respiratorio nei cuochi a seguito di esposizione a tali agenti chimici.



Le cappe sono un ottimo mezzo di prevenzione per questo tipo di rischio anche se ovviamente limitano l'esposizione degli operatori senza poterla azzerare del tutto; il cuoco infatti respira spesso in prossimità dei fuochi e delle pentole. Pertanto la regola di areare frequentemente il locale resta valida anche dove ci sono le cappe correttamente installate e funzionanti.

Le cappe, inoltre, devono essere correttamente e frequentemente pulite e mantenute perché i residui di olii e grassi tendono a depositarsi nelle griglie e perché è necessario verificare periodicamente che il tiraggio sia quello corretto.

### 3.1.3. L'impianto elettrico

Non si tratta di un rischio specifico delle cucine ma piuttosto di un rischio ubiquitario, pertanto, le regole che sono illustrate devono essere seguite anche nella sala ed in generale nella vita di tutti i giorni.

Si tratta di un rischio che raramente provoca infortuni, ma quando questo accade sono spesso gravi e non di rado mortali a causa di quella che comunemente viene chiamata "scossa elettrica" o, meglio, elettrocuzione o ancora, molto più raramente in questi contesti lavorativi, a causa dell'arco elettrico.

Il rischio elettrico può essenzialmente concretizzarsi a causa di contatto diretto o indiretto.

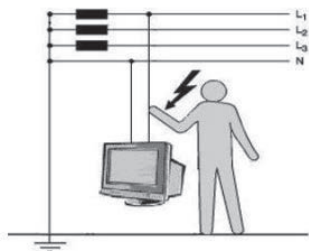
### **Contatto diretto**

Si chiama contatto diretto il contatto accidentale di una parte del corpo con un filo, un quadro elettrico, o in generale con elementi che nel normale funzionamento sono in tensione. È un rischio che viene facilmente gestito da professionisti competenti ed attrezzati con DPI idonei e attrezzi isolati, anche se non mancano casistiche di elettricisti rimasti folgorati; un contatto diretto però può colpire anche normali utilizzatori o altre categorie di lavoratori a causa di interventi di manutenzione carenti o impropri o a causa di manomissione di attrezzature/apparecchiature. Ad esempio, il filo di alimentazione parzialmente scoperto vicino alla connessione con un frullatore, o una qualsiasi attrezzatura elettrica in tensione (cioè con l'apparecchio collegato alla presa elettrica), diventa una fonte di contatto diretto che può essere toccata senza rendersene conto.

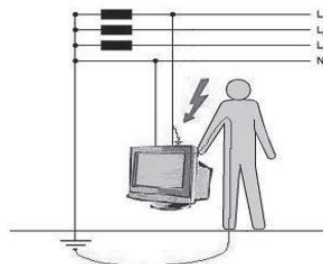
### **Contatto indiretto**

Si chiama contatto indiretto il contatto di una parte del corpo con parti di apparecchiatura che durante il normale funzionamento non è in tensione ma che si trova in tensione in seguito ad un malfunzionamento non facilmente individuabile dell'attrezzatura stessa. Se ad esempio per un guasto la carcassa metallica di una lavastoviglie tocca un conduttore sotto tensione è sufficiente toccare la carcassa per "prendere la scossa". Si tratta quindi di un fenomeno subdolo, che è estremamente difficile da notare, le cui conseguenze possono essere ancor più gravi se durante il contatto indiretto si hanno le mani bagnate.

**Contatti diretti**



**Contatti indiretti**



### **Arco elettrico**

Viene trattato per esautività questo fenomeno che però è un effetto tipico del corto circuito specialmente in impianti elettrici ad alto potenziale e quindi raramente presente nei contesti lavorativi oggetto di questo testo.

Si tratta di un fenomeno fisico di ionizzazione dell'aria con produzione di calore intenso, di gas tossici e raggi ultravioletti, che si innesca a seguito di corto circuito; è molto pericoloso in quanto provoca il raggiungimento di temperature elevatissime in grado di fondere anche materiali molto resistenti, con conseguente pericolo di innesco di incendio e folgorazione.

### **Incendio di origine elettrica**

Già citato nel capitolo dedicato al rischio incendio, è forse la conseguenza più grave e più frequente legata all'impiego dell'energia elettrica. L'incendio si innesca in seguito ad un arco elettrico che scaturisce da corto circuiti oppure a causa di fenomeni di sovracorrenti (sovraccarichi) che possono innalzare la temperatura dei componenti elettrici sino a provocarne l'innesco. Le cause sono sempre riconducibili a una cattiva realizzazione o progettazione o manutenzione degli impianti elettrici o infine ad uno scorretto utilizzo di apparecchiature ad alimentazione elettrica, ad esempio uso di prolunghie, spine multiple, ciabatte.

Per quanto concerne gli effetti del passaggio della corrente elettrica nel corpo umano, questi dipendono dall'intensità della corrente elettrica, dalla durata del contatto e dal percorso che essa fa all'interno del corpo e possono essere:

- **l'arresto cardiaco:** il passaggio di una corrente elettrica esterna, si sovrappone alla attività elettrica propria del cuore interferendo con le contrazioni muscolari ritmiche che regolano la circolazione del sangue, bloccando così la funzionalità cardiaca;
- **le ustioni:** in generale il passaggio della corrente elettrica attraverso un materiale o un corpo provoca riscaldamento; se la quantità di calore sviluppata è molto alta possono verificarsi bruciature nei tessuti attraversati dalla corrente;
- **la contrazione muscolare:** i muscoli se attraversati dalla corrente, si irrigidiscono. Con correnti di lieve intensità i muscoli maggiormente interessati alla contrazione sono quelli posti in prossimità del punto di ingresso della corrente, ad esempio le mani. L'infortunato, quindi non riesce a fare nulla per distaccarsi dalla parte in tensione;
- **l'arresto respiratorio:** viene provocato dalla contrazione dei muscoli respiratori (diaframmatici, intercostali, pettorali), con conseguente paralisi della gabbia toracica ed impedimento dei normali movimenti respiratori. Le conseguenze possono arrivare fino alla perdita di coscienza e, nei casi più gravi, alla morte dell'infortunato.

### **Impianti elettrici a norma**

La prevenzione del rischio elettrico è essenzialmente legata all'installazione degli impianti elettrici a norma e al loro utilizzo corretto. In altri termini la cucina o, meglio, l'attività di ristorazione deve essere dotata di impianti conformi alle prescrizioni della normativa vigente<sup>32</sup>, realizzati da ditte in possesso dei requisiti tecnico professionali previsti che rilasciano una "*dichiarazione di conformità*". Quindi gli impianti devono essere corredati della dichiarazione di conformità e degli allegati obbligatori. In mancanza della dichiarazione di conformità, occorre far visionare l'impianto da un professionista iscritto all'albo che, in certe condizioni, può rilasciare una "*dichiarazione di rispondenza*"<sup>33</sup>

Quando si utilizza un piano cottura ad induzione è bene curare con attenzione l'alimentazione dello stesso possibilmente con una linea dedicata.

---

<sup>32</sup> DM 37/08 e DPR 462/01

<sup>33</sup> D.M. 37/08 art 7

NB: la normativa<sup>34</sup> prevede espressamente la regolare manutenzione degli impianti elettrici ma nella prassi corrente questo non viene sempre fatto. Un semplice e poco oneroso controllo di un elettricista può prevenire importanti infortuni.

### **Come prevenire il verificarsi di infortuni**

In sostanza la protezione dai contatti diretti, si attua attraverso la segregazione delle parti elettriche in tensione attraverso schermi isolanti: l'isolamento dei cavi è l'esempio più immediato di protezione dai contatti diretti per questo è fondamentale il perfetto stato degli stessi.

La protezione dai contatti indiretti, si attua essenzialmente mediante accorgimenti impiantistici, come la messa a terra delle apparecchiature metalliche e la protezione differenziale costituita da particolari dispositivi, cosiddetti "salvavita", che interrompono le correnti di dispersione delle reti elettriche a valori molto bassi (ad es. 0.03 A), o ancora attraverso l'utilizzo di apparecchiature elettriche definite a doppio isolamento, in cui l'involucro che racchiude la parte elettrica attiva, è costituito da due strati protettivi di cui quello esterno è sempre in materiale non conduttivo, isolante come ad esempio la plastica.

La protezione da arco elettrico e dall'incendio elettrico è fondamentalmente basata sulla corretta realizzazione dell'impianto elettrico in base alle norme di buona tecnica che è preliminare all'emissione di un certificato di conformità.

Tuttavia, è bene sottolineare che anche impianti ed apparecchi elettrici correttamente dimensionati e selezionati possono diventare molto pericolosi quando non sono utilizzati secondo criteri di sicurezza.

### **Regole comportamentali**

- Non toccare apparecchiature elettriche e prese con mani e/o piedi bagnati ed evitare quando possibile di usare liquidi in vicinanza di apparecchi elettrici;
- collegare un solo apparecchio a ogni presa: non usare prese multiple né connessioni volanti. Ove questo sia necessario affidare la valutazione ad un elettricista in grado di valutare la somma dell'assorbimento dei singoli utilizzatori;
- non toccare apparecchiature elettriche che non siano in perfetto stato in particolare se si hanno dubbi sull'isolamento delle stesse;

---

<sup>34</sup> D.lgs n. 81/2008 art. 86

- curare il posizionamento dei cavi di alimentazione che possono costituire intralcio al passaggio delle persone e alle operazioni lavorative e che quindi possono essere causa di inciampo, di disconnessione e di danneggiamento del cavo;
- non estrarre mai le spine tirandole dal cavo elettrico;
- non modificare o manomettere gli apparecchi e/o gli impianti di propria iniziativa senza avere le competenze o essere stati autorizzati a farlo;
- non usare acqua per lo spegnimento di incendi di natura elettrica, per evitare folgorazioni, utilizzare estintori a polvere o a CO<sub>2</sub> o i nuovi estintori ad acqua isolati;
- riferire immediatamente al preposto, di norma il capocuoco o il responsabile di sala, ogni mal funzionamento di apparati elettrici o l'esistenza di fili elettrici consunti e di spine o prese difettose.

### **3.1.4. L'impianto a Gas**

Anche in questo caso la sicurezza passa essenzialmente dalla conformità dell'impianto di adduzione del gas che deve essere installato da ditte specializzate ed autorizzate e pertanto dotato di una dichiarazione di conformità ai sensi del DM 37/08, il medesimo decreto che regola la conformità degli impianti elettrici. Tale dichiarazione assicura che l'impianto sia stato installato utilizzando le norme tecniche del CIG (comitato italiano gas) e che pertanto l'impianto è sicuro o, meglio ancora, "a regola d'arte".

Ovviamente la sicurezza complessiva dipende anche dagli utilizzatori (che ricordiamo sono le apparecchiature elettriche), cioè dal piano cottura o dal forno che sono stati trattati nei paragrafi precedenti e dai dispositivi di sicurezza.

Particolarmente importante è la manutenzione o, meglio, la periodica sostituzione, ogni cinque anni, del tubo di raccordo che a sua volta deve essere a norma. Per ulteriore garanzia è fortemente consigliato installare un rivelatore di gas collegato con una elettrovalvola che, in caso di fuga di gas, ne interrompa l'erogazione.

Una fuga di gas è una delle situazioni di emergenza a cui bisogna essere preparati; come nel caso dell'incendio, quindi, è importante predisporre istruzioni specifiche nel piano di emergenza e formare gli addetti alle emergenze.

In generale in caso di fuga di gas è necessario interrompere immediatamente l'erogazione, spegnere le fiamme ed areare il locale senza azionare alcunché possa provocare una scintilla

come un interruttore. Il locale quindi va evacuato finché non si è certi che vi sia stato un totale ricambio di aria.

NB: cambiare un tubo del gas, o installare un nuovo piano cottura può sembrare una cosa relativamente semplice perché "è sufficiente" svitare qualche dado. È una tentazione alla quale è indispensabile resistere sia sul piano formale che sostanziale. L'intervento di un tecnico specializzato ha un costo molto relativo per un'operazione del genere e permette sia di garantire l'effettiva realizzazione a regola d'arte sia di ottenere il rilascio di documentazione da esibire alle autorità in caso di controlli.

### 3.1.5. Il rischio chimico in cucina

Finora sono stati descritti i rischi per la sicurezza, il rischio chimico invece è un tipo di rischio meno facilmente classificabile perché può portare, come vedremo, sia ad infortuni, ad esempio lo schizzo di un acido, che a malattie professionali, ad esempio reazioni cutanee per contatto con i detersivi, quindi, può essere un rischio sia per la sicurezza che per la salute.



Il rischio chimico in cucina deriva essenzialmente dall'esposizione ai fumi di cottura o dall'utilizzo di prodotti chimici durante le operazioni di pulizia e disinfezione delle attrezzature e dei locali. Ovviamente sono in entrambi i casi aspetti ineliminabili.

I fumi di cottura di cui si è già parlato in precedenza<sup>35</sup> non possono per ovvie ragioni essere eliminati, né si può pensare di utilizzare maschere o simili. Quindi l'areazione dei locali e l'utilizzo di cappe efficienti restano le tecniche di prevenzione più efficaci.

Parimenti non possono essere eliminati i prodotti per la pulizia poiché durante le attività di preparazione dei cibi in cucina, è frequente e particolarmente importante detergere superfici, stoviglie, pentole ed attrezzature. Tali operazioni necessitano dell'utilizzo di prodotti detergenti,

---

<sup>35</sup> Si veda il paragrafo relativo alle cappe aspiranti

sgrassanti e disinfettanti. Questo comporta inevitabilmente l'esposizione ad agenti chimici che può avvenire per contatto, inalazione di vapori e/o polveri o ingestione accidentale.

L'utilizzo in sicurezza dei prodotti chimici passa attraverso la conoscenza delle caratteristiche chimiche delle sostanze e pertanto da una corretta lettura delle etichette. Queste riportano le prime importanti indicazioni d'uso ed informazioni sui pericoli, la normativa<sup>36</sup> impone infatti che sull'etichetta siano riportati:

1. nome, indirizzo e numero di telefono del fornitore o dei fornitori;
2. quantità nominale della sostanza o miscela contenuta nel collo messo a disposizione;
3. identificatori di prodotto (nome e numeri);
4. eventuali pittogrammi di pericolo;
5. avvertenze, se ve ne sono;
6. indicazioni di pericolo, se ve ne sono;
7. eventuali consigli di prudenza;
8. informazioni supplementari, se necessarie.

In particolare l'etichetta riporta le indicazioni di pericolo (frasi H) e i consigli di prudenza (frasi P). Queste consistono in codici numerici a cui corrispondono delle avvertenze sulla pericolosità dei prodotti e delle indicazioni su come devono essere utilizzati. Inoltre, sono previste frasi EUH valide solo nell'Unione europea che forniscono informazioni supplementari.

Si riporta di seguito un esempio delle informazioni presenti sull'etichetta dell'**ammoniaca**, prodotto utilizzato per pulire le superfici: le indicazioni H, quelle P e il pittogramma che indica il pericolo:

---

<sup>36</sup> regolamento CE n. 1272/2008 del 16 dicembre 2008, denominato regolamento CLP (Classification, Labelling and Packaging – Classificazione, Etichettatura, Imballaggio)

### Indicazioni di pericolo

H315 Provoca irritazione cutanea.

H319 Provoca grave irritazione oculare.



### Consigli di prudenza:

P102 Tenere fuori dalla portata dei bambini.

P280 Indossare guanti/indumenti protettivi/proteggere gli occhi/il viso.

P302+P352 IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE: lavare abbondantemente con acqua e sapone.

P305+P351+P338 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.

P337+P313 Se l'irritazione degli occhi persiste, consultare un medico.

P501 Smaltire il prodotto/recipiente in conformità alla regolamentazione vigente.

Altro esempio è l'etichetta di un normale **disincrostante gel**:

### Indicazioni di pericolo:

H290 Può essere corrosivo per i metalli.

H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari.

H335 Può irritare le vie respiratorie.



### Consigli di prudenza:

P101 In caso di consultazione di un medico, tenere a disposizione il contenitore o l'etichetta del prodotto.

P102 Tenere fuori dalla portata dei bambini.

P280 Indossare guanti/indumenti protettivi/proteggere gli occhi/il viso.

P301+P330+P331 IN CASO DI INGESTIONE: sciacquare la bocca. NON provocare il vomito.

P303+P361+P353 IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE : togliere immediatamente tutti gli indumenti contaminati. Sciacquare la pelle.

P305+P351+P338 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.

O ancora quella della **candeggina**:

### **Indicazioni di pericolo**

H315 Provoca irritazione cutanea.

H318 Provoca gravi lesioni oculari.

H400 Molto tossico per gli organismi acquatici

H411 Tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata.



### **Consigli di prudenza**

P101 In caso di consultazione di un medico, tenere a disposizione il contenitore o l'etichetta del prodotto.

P102 Tenere fuori dalla portata dei bambini.

P273 Non disperdere nell'ambiente.

P280 Indossare guanti / occhiali di protezione / protezione per il viso.

P302+P352 IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE: Lavare abbondantemente con acqua.

P305+P351+P338 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/un medico.

P501 Smaltire il prodotto/recipiente in conformità con le disposizioni locali / regionali / nazionali /internazionali.

### **Ulteriori dati:**

EUH206 Attenzione! Non utilizzare in combinazione con altri prodotti. Possono liberarsi gas pericolosi (cloro).

Sono stati scelti, non a caso, tre prodotti di uso comune la cui pericolosità viene troppo spesso sottovalutata; basta leggere invece le indicazioni riportate in etichetta per utilizzarli con la cautela necessaria. Si sottolinea ad esempio l'importanza dell'ultima frase relativa alla candeggina. Se mescolata con sostanze acide, come un comune disincrostante, sviluppa cloro in forma gassosa che può avere effetti molto gravi anche letali.

Oltre che dall'etichetta i prodotti chimici devono sempre essere accompagnati da una scheda di sicurezza obbligatoria, per legge, che contiene numerose e dettagliate informazioni sulla composizione del prodotto, sulla concentrazione degli ingredienti e sulla loro pericolosità, sui comportamenti corretti in caso di incidente o di intossicazione, etc.. La scheda di sicurezza deve

essere sempre presente sul luogo di lavoro e tradotta nella lingua comprensibile ai lavoratori che devono poterla consultare al bisogno o in caso di emergenza.

Si riportano in sintesi le principali regole per prevenire il rischio chimico:

### **Corretto stoccaggio:**

- conservare i prodotti chimici in un'area, o in un armadio, protetti chiusi a chiave;
- non cambiare mai i contenitori originali;
- non conservare mai prodotti chimici in contenitori non etichettati;
- tenere i contenitori sempre chiusi e conservare le schede di sicurezza di tutti i prodotti.

### **Corretto utilizzo:**

- utilizzare i guanti per i prodotti che sono irritanti o corrosivi per la pelle;
- utilizzare gli occhiali quando si manipolano o travasano sostanze corrosive o irritanti per gli occhi, ad esempio candeggina o acidi;
- se si ha la pelle irritata o screpolata, se si è allergici<sup>37</sup> al lattice indossare sotto ai guanti di gomma anche un paio in cotone o in alternativa utilizzare guanti in nitrile;
- non mischiare mai diversi prodotti;
- in generale non respirare per quanto possibile i prodotti chimici; cercare di evitare gli schizzi.

### **In caso di incidente**

#### **Contatto di una parte del corpo con liquido irritante:**

- mettere un paio di guanti sottili;
- togliere i vestiti delicatamente (rinunciarvi se la pelle rimane attaccata al tessuto);
- lavare abbondantemente e a lungo con acqua;
- non mettere sulla pelle creme o altro;
- andare al pronto soccorso;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta e possibilmente la scheda di sicurezza.

---

<sup>37</sup> Le sostanze chimiche possono provocare anche allergie. Si veda il paragrafo sul rischio biologico

#### **Schizzo di liquido irritante negli occhi:**

- coprirsi gli occhi con una garza o uno straccio pulito;
- lavare abbondantemente e a lungo con acqua;
- andare al pronto soccorso;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta.

#### **Inalazione di vapori irritanti o tossici:**

- trasportare l'infortunato all'aria aperta o in locale ben ventilato;
- stendere l'infortunato supino (pancia in alto) e coprirlo;
- se l'infortunato respira a fatica praticare la respirazione artificiale;
- andare al pronto soccorso o chiamare un'ambulanza;
- ricordarsi di portare il contenitore originale del liquido con l'etichetta.

### **3.1.6. Il rischio biologico: infezioni e allergie**

Si tratta di un rischio per la salute fino a qualche tempo fa relativamente poco conosciuto, fin quando il SARS Cov-2<sup>38</sup> non ha dimostrato le insidie e l'importanza della valutazione del rischio biologico.

Gli agenti biologici possono essere responsabili dello sviluppo di infezioni e allergie nei lavoratori esposti. A parte il caso eclatante del Covid-19, il pericolo di contrarre infezioni o di subire le conseguenze legate ad allergie sono aspetti che devono essere tenuti presenti in una cucina dove l'utilizzo di prodotti alimentari rende inevitabile la presenza di microrganismi di varia natura.

#### **Le infezioni**

Si tratta molto più frequentemente in cucina di contagi che avvengono attraverso la cute delle mani e non tanto attraverso la respirazione come nel caso del Covid-19. Pertanto l'utilizzo di guanti protettivi soprattutto in presenza di ferite o anche solo microlesioni alle mani limita fortemente il rischio di contrarre infezioni.

Le infezioni possono essere più o meno gravi. Talvolta il primo sintomo è la febbre; altre volte può essere un piccolo taglio che si gonfia e tende ad aprirsi anziché cicatrizzare; altre volte ancora

---

<sup>38</sup> Virus responsabile della pandemia da Covid-19

si può essere portatori sani, ovvero, non si sviluppano sintomi ma si possono contagiare altre persone.

Un' infezione è generata dalla presenza nel proprio corpo di "microorganismi patogeni" un termine generico per indicare qualsiasi organismo animale o vegetale di dimensioni microscopiche (batteri, virus, protozoi, funghi, lieviti, etc.) che può causare malattie.

In cucina può accadere di tagliarsi con un attrezzo sporco o ancora se si hanno delle microlesioni sulle mani e si viene a contatto con alimenti sporchi o deperiti, la lesione nella cute può infettarsi.

Naturalmente questo non vuol dire automaticamente contrarre un infezione perché l'organismo umano infatti possiede una serie di meccanismi naturali di difesa come quello ad esempio di generare degli anticorpi specifici; i microorganismi patogeni possono restare nel nostro corpo per periodi più meno lunghi, talvolta a vita<sup>39</sup>.

Nel caso in cui le difese naturali non riescano ad evitare conseguenze patologiche è necessario assumere dei farmaci che vanno prescritti solo da un medico che deve indicarne l'uso. Infatti, in alcuni casi il farmaco agisce contro un batterio (antibiotico), in altri casi contro i virus (antivirale), in altri ancora contro i funghi (antimicotici).

NB: L'assunzione di farmaci di questo tipo non deve essere mai un "fai da te"

### **L'importanza della sanificazione**

L'esperienza del periodo pandemico ha reso tutti più o meno edotti sull'importanza della sanificazione e sulla necessità periodica di interventi mirati in grado di uccidere la gran parte dei microorganismi utilizzando tecniche o sostanze specifiche.

Per sanificazione si intende il complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante l'attività di pulizia e/o di disinfezione e/o di disinfestazione ovvero mediante il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima per quanto riguarda la temperatura, l'umidità e la ventilazione ovvero per quanto riguarda l'illuminazione e il rumore<sup>40</sup>.

---

<sup>39</sup> Esistono malattie che di norma si contraggono solo una volta nella vita come le malattie esantematiche: morbillo, varicella etc

<sup>40</sup> Definizione tratta dall'art. 1.1 e) del Decreto 7 luglio 1997, n. 274

La "semplice pulizia" può essere effettuata con acqua e detersivi per pulire il pavimento e altre superfici lavabili riducendo così il numero di microbi presenti principalmente per asportazione meccanica. In molti casi risulta sufficiente a meno che non vi siano motivi di contaminazione particolari.

Periodicamente è necessario, soprattutto per ragioni legate all'igiene degli alimenti, effettuare una disinfezione che consente di eliminare la maggior parte degli agenti patogeni. Per disinfettare si usano in genere detersivi specifici a base, ad esempio, di ipoclorito di sodio (come la candeggina) o i sali di ammonio quaternario il cui utilizzo deve rispettare determinate regole di cautela (si veda il paragrafo sui detersivi). Per una disinfezione efficace è importante che questa venga eseguita dopo la pulizia perché la presenza dello sporco sulle superfici protegge i microrganismi dal contatto diretto con il disinfettante, rendendolo meno efficace e talvolta inutile.

Per eshaustività di trattazione si ricorda che esiste un metodo per l'eliminazione totale di tutti i microorganismi: la sterilizzazione; è una tecnica utilizzata soprattutto in ambito ospedaliero e può essere effettuata utilizzando il calore, i raggi ultravioletti ed alcune sostanze chimiche.

I contaminanti di natura biologica che più frequentemente possono determinare un rischio per la salute sono:

- batteri (*Salmonella typhi*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum e perfringens*, *Escherichia coli*, *Clostridium tetani*, ecc.);
- virus (Epatite A, Norwalk, ecc.)
- protozoi (*Echinococcus granulosus*, *Giardia lamblia*, ecc.)
- funghi (*Aspergillus fumigatus*).

## Le allergie

Sono patologie legate a suscettibilità individuali che possono anche non essere note al soggetto allergico. Ciò le rende particolarmente difficili da gestire e prevenire.

Un'allergia è una reazione del sistema immunitario a sostanze esterne denominate allergeni. Nei soggetti allergici tale reazione può essere particolarmente violenta anche nei confronti di sostanze che nella maggior parte delle persone non provocano alcuna reazione.

Spesso l'unica prevenzione possibile è legata alla consapevolezza del soggetto delle allergie di cui soffre o potrebbe soffrire. Se non si ha tale consapevolezza ma sopraggiungono sintomi di cui

non ci si spiega l'origine, quali tosse, bruciare agli occhi, reazioni cutanee o altro, è sempre opportuno consultare subito un medico e, se necessario, un allergologo che attraverso prove specifiche potrà comprendere a quali fattori allergizzanti si è sensibili.

Sul tema si è ormai sviluppata una crescente attenzione che nei ristoranti è concentrata sulla presenza di allergeni negli alimenti per informare correttamente i clienti, seppur quest'ultimo aspetto esula dalla trattazione di questo testo; il tema è identico per i lavoratori che possono sviluppare allergie sia di origine animale che vegetale anche a causa della possibile presenza di muffe.

Solo per citare i più frequenti agenti allergizzanti del mondo vegetale ricordiamo che alcune piante (per es. graminacee, parietaria, cipresso, olivo, etc.) sono un'importante fonte di allergeni in grado di provocare patologie quali asma, rinite e dermatite da contatto. I cuochi sono tra i lavoratori che presentano il rischio maggiore di sviluppare una patologia allergica. Infatti, gli allergeni sono contenuti, oltre che nei pollini anche nei semi, negli steli, nel legno e più genericamente in molti derivati delle piante, come farine, polveri etc..

Tra le allergie più delicate e pericolose ricordiamo il favismo, i cui sintomi possono essere particolarmente violenti.

Diversamente alcune volte quella che si crede un'allergia di origine vegetale può invece essere dovuta a microorganismi presenti nelle farine come alcuni coleotteri (*Sitophilus granarius*, detto comunemente "punteruolo") o alla presenza di residui di animali (acari da derrate).

Inoltre altri soggetti sono allergici a sostanze chimiche presenti in cucina quali detersivi e disinfettanti. Anche in questo caso la suscettibilità individuale può far sì che bastino poche gocce o contatti di breve durata per provocare fenomeni asmatici o più frequentemente dermatiti da contatto. È il caso ad esempio della candeggina o dei guanti in lattice già citati nel paragrafo precedente.

### **3.1.7. Il microclima**

Si tratta di un rischio per la salute molto spesso sottovalutato ed anche di gestione non sempre facile perché soggetto anche in questo caso alla suscettibilità individuale dei lavoratori. Normalmente la valutazione del rischio microclimatico è mirata ad ottenere il comfort termico per i lavoratori, 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"*, tuttavia vi sono differenze rilevanti nella valutazione di ambienti cosiddetti moderati, come ad esempio un ufficio o la sala di un ristorante, e di ambienti severi.

Gli ambienti moderati infatti non comportano per i lavoratori uno stress termico importante in quanto sono caratterizzati da condizioni microclimatiche omogenee e poco variabili in cui gli occupanti svolgono attività fisica modesta e indossano un vestiario piuttosto uniforme. Diverso è il caso di un ambiente severo, freddo o caldo, che, sottoponendo il lavoratore a forte stress termico, ne può compromettere la salute anche in modo grave.

Nell'ambito delle attività di ristorazione ci sono situazioni per le quali è più corretto parlare di ambienti severi; ne sono un esempio le celle frigorifere, ambienti severi freddi, per l'utilizzo delle quali è assolutamente necessario formare i lavoratori al rispetto di alcune regole che vanno seguite scrupolosamente:

- limitare l'accesso alla cella solamente ai lavoratori autorizzati a seguito di opportuna formazione e muniti di idoneità alla mansione rilasciata dal medico competente,
- consentire l'accesso alla cella frigorifera solamente dopo aver dotato i lavoratori di indumenti protettivi (per esempio giacche termiche, guanti, scarpe antiscivolo) che vanno utilizzati anche per accessi brevi. Infatti proprio brevi e frequenti accessi senza cautele provocano nel tempo reumatismi e altri danni alla salute.



Inoltre è importante che all'esterno della cella frigorifera sia apposta idonea cartellonistica per la segnalazione della presenza di basse temperature, siano posizionati opportuni supporti antiscivolo e la cella sia apribile facilmente anche dall'interno.

Se la cella frigorifera è un ambiente severo la cucina, anche se non può dirsi severo, è un ambiente da valutare con attenzione per la presenza di freddo, fuochi e vapori che generano escursioni termiche rilevanti ed elevati livelli di umidità.

Pertanto, è necessario cercare di garantire attraverso opportuni sistemi di condizionamento la regolazione della temperatura e dell'umidità dell'aria e va inoltre sempre assicurato 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.

La presenza di cappe aspiranti favorisce il ricambio d'aria ma è necessario progettare adeguatamente l'ambiente per far sì che l'immissione di aria compensi quella estratta e che idonei condizionatori regolino temperatura e umidità.

Nei casi in cui sia presente un impianto di aspirazione e condizionamento questo deve essere dotato di certificato di conformità rilasciato ai sensi del DM 37/08 già citato per gli impianti elettrici e a gas.

Si ricorda infine l'importanza che cappe e condizionatori siano sempre sottoposti ad idonea manutenzione.

## 3.2. Pericoli e rischi presenti nella sala



L'attività lavorativa del personale di sala si svolge principalmente nella zona accessibile ai clienti in cui sono presenti i tavoli. Gli addetti si possono inoltre recare nelle zone dietro al banco e in alcuni casi nelle cucine

I rischi per il personale di sala sono molteplici per la maggior parte legati all'ambiente di lavoro: scivolamento e cadute a livello, ferite da taglio alle mani, ustioni per contatto con superfici calde, liquidi bollenti, vapori caldi, ecc. Per ciò che riguarda le ferite da taglio e le ustioni si rimanda a quanto già trattato ed illustrato per il personale che lavora nelle cucine.

### 3.2.1. Urti, cadute e scivolamento

I ritmi di lavoro spesso sostenuti in quanto concentrati in alcune ore della giornata, sale affollate o la caduta accidentale di liquidi sul pavimento sono tutti elementi in grado di aumentare il rischio di urti accidentali, cadute o scivolamenti. Non trascurabile il fatto che in molti locali con atmosfera intima e romantica, le luci soffuse possono contribuire ad aumentare il rischio.



Le conseguenze che possono derivare da tali eventi sono contusioni, abrasioni, fratture degli arti inferiori e superiori; si tratta di rischi in cui può incorrere non solamente il personale di sala, ma anche quello di cucina. Per il personale di sala vi è un ulteriore rischio aggiuntivo che si concretizza nel caso in cui si inciampi o si scivoli durante il trasporto di piatti, bicchieri, pietanze molto calde; in questo caso le conseguenze possono essere maggiori perché ci si può anche tagliare con stoviglie rotte o procurarsi ustioni.

Una corretta progettazione dei luoghi di lavoro che preveda pavimenti antiscivolo e assenza di dislivelli o irregolarità consente di abbattere il rischio all'origine anche se non di eliminarlo interamente; per la corretta gestione del rischio residuo occorre mettere in campo alcune azioni di prevenzione, sulle quali il personale andrà formato e sensibilizzato.



### **Prevenzione di cadute e scivolamenti**

- Gli ambienti di lavoro vanno tenuti in ordine con pavimenti e percorsi liberi da ostacoli;
- i pavimenti devono essere regolarmente controllati per segnalare tempestivamente la formazione di buchi, crepe, dislivelli;
- è fortemente sconsigliato l'uso di tappeti e tappetini mobili;
- le porte di comunicazione tra gli ambienti quali cucina e sala devono consentire la visibilità attraverso ad esempio degli oblò;
- i collegamenti elettrici tramite cavo di macchinari ed attrezzature vanno posizionati in modo da non costituire pericolo di inciampo;
- credenze, armadi dove vengono riposte stoviglie e biancheria da tavola vanno tenuti in ordine evitando di formare pile di oggetti alte e instabili soggette ad eventuali cadute accidentali o di riporre oggetti pesanti su ripiani troppo alti;
- i pavimenti vanno tenuti sempre puliti con metodi adeguati soprattutto a seguito di sversamento di liquidi o sostanze grasse;
- è necessario usare segnali di avvertimento nei punti in cui il pavimento è bagnato;
- il personale è tenuto ad indossare calzature antiscivolo.

#### *3.2.1.1 L'accesso alla sala tramite scale*

In molti locali in cui vengono offerti servizi di ristorazione possono essere presenti delle scale fisse, da pochi gradini a delle vere e proprie rampe.



Questi elementi strutturali rappresentano comunque un pericolo aggiuntivo e un punto di estrema attenzione, infatti, inciampi o scivolamenti su una scala fissa possono portare ad infortuni molto seri con conseguenze anche gravissime.

Se in generale chiunque utilizzi una scala fissa deve fare la massima attenzione, il personale che effettua un servizio di ristorazione, con particolare riferimento a quello di sala, è sicuramente maggiormente esposto a rischio di inciampi e scivolamenti mentre trasporta piatti, stoviglie, bicchieri, ecc. Tale circostanza può, non solamente favorire il verificarsi di un incidente per scarsa visibilità o alterazione dell'equilibrio del cameriere, ma, come già accennato, può aggravare di molto le conseguenze di una caduta.

La normativa per la salute e sicurezza sul lavoro, in caso di presenza di scale fisse negli ambienti impone degli obblighi precisi circa i requisiti che esse devono avere.

## **1.7. Scale**

*1.7.1.1. Le scale fisse a gradini, destinate al normale accesso agli ambienti di lavoro, devono essere costruite e mantenute in modo da resistere ai carichi massimi derivanti da affollamento per situazioni di emergenza. **I gradini devono avere pedata e alzata dimensionate a regola d'arte e larghezza adeguata alle esigenze del transito.***

*1.7.1.2. Dette scale ed i relativi pianerottoli devono essere provvisti, sui lati aperti, di **parapetto** normale o di altra difesa equivalente. Le rampe delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un **corrimano**.*

(...)

1.7.2.1. Agli effetti del presente decreto **è considerato "normale" un parapetto** che soddisfi alle seguenti condizioni:

1.7.2.1.1. sia costruito con materiale rigido e resistente in buono stato di conservazione;

1.7.2.1.2. abbia un'altezza utile di almeno un metro;

1.7.2.1.3. sia costituito da almeno due correnti, di cui quello intermedio posto a circa metà distanza fra quello superiore ed il pavimento;

1.7.2.1.4. sia costruito e fissato in modo da poter resistere, nell'insieme ed in ogni sua parte, al massimo sforzo cui può essere assoggettato, tenuto conto delle condizioni ambientali e della sua specifica funzione.

(...)

Elementi fondamentali per la sicurezza di una scala sono quindi:

- che sia correttamente dimensionata;
- che sia realizzata in materiali antiscivolo o in alternativa sia dotata di dispositivi antiscivolo;
- che sia dotata di barriere e appoggi atti a prevenire e impedire cadute.

Tuttavia, nessuna accortezza strutturale può impedire che un lavoratore possa, in un momento di calo di attenzione cadere rovinosamente.

Molto importante quindi è attuare misure di tipo organizzativo:

- permettere ai lavoratori di godere di un giusto tempo di recupero evitando turni consecutivi o troppo lunghi;
- evitare di imporre ritmi "estremi", pur se l'attività di ristorazione è caratterizzata in alcuni orari da ritmi frenetici.

È inoltre sicuramente molto utile insistere, durante i corsi di formazione, sull'attenzione che si deve necessariamente avere sulle scale per sensibilizzare e rendere consapevoli i lavoratori sul tema.



### 3.3. Il trasporto e la distribuzione dei pasti

Nel primo capitolo sono state descritte le differenti tipologie di attività ristorative. Tra queste rientrano, nell'ambito della ristorazione collettiva, le attività di catering che ricomprendono la ristorazione aziendale e la ristorazione sociale (ospedaliera, scolastica, ecc.) e le attività di banqueting.

Nel catering l'organizzazione della produzione e della distribuzione dei pasti può svolgersi in due modi diversi:

- *convenzionale*: i cibi sono cotti e immediatamente distribuiti ai consumatori, tutto il ciclo di preparazione delle vivande avviene nelle ore che precedono il loro servizio e consumo;
- *differito*: la preparazione dei cibi e la loro cottura avvengono in tempi e luoghi separati; una volta pronti i pasti sono trasportati alle mense a cui sono destinati per la distribuzione e il consumo.

Tali operazioni richiedono regole igieniche da rispettare per evitare deterioramenti dei pasti sia durante la preparazione preliminare che durante la distribuzione. I rischi per i lavoratori sono per lo più analoghi a quelli descritti per la cucina e per la sala tranne ovviamente per la fase di trasporto che comporta inevitabilmente rischi aggiuntivi.

### 3.3.1. Condurre un mezzo in sicurezza

Il trasporto dei pasti presso i clienti nel caso sia del banqueting che del catering, implica per gli addetti l'uso di un mezzo di trasporto.

La circolazione su strada durante lo svolgimento dell'attività lavorativa comporta dei rischi da valutare che peraltro rientrano, ai fini dell'assicurazione INAIL (Istituto Nazionale per l'Assicurazione e gli Infortuni sul Lavoro), tra i rischi sul lavoro a tutti gli effetti ed un eventuale infortunio sarebbe classificato come *infortunio sul lavoro* e non *infortunio in itinere* (che come già accennato è invece quello che si verifica durante il tragitto casa lavoro viceversa).

La strada infatti è sicuramente il luogo di lavoro più pericoloso in Italia, protagonista di quasi un decesso sul lavoro su tre<sup>41</sup>. Circolare su strada espone a rischi di incidente stradale non sempre dovuto ad un errore dell'autista o a malfunzionamenti del mezzo che si sta conducendo, ma anche alla presenza degli altri mezzi che circolano, nonché alle condizioni del manto stradale.



---

<sup>41</sup> Rapporto 2022 del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti in collaborazione con INAIL

La prima prevenzione di questo tipo di rischio consiste nel guidare un mezzo sicuro, pertanto il veicolo dovrà essere dotato di dispositivi di sicurezza quali ad esempio ABS, AIRBAG, limitatore di velocità, assistente al mantenimento della corsia, frenata d'emergenza automatica, rilevatore di distrazione e sonnolenza, predisposizione del blocco con etilometro, ecc, alcuni dei quali sono già obbligatori. Ovviamente anche gli equipaggiamenti a bordo quali segnale mobile di pericolo - "*triangolo*", giubbotto rifrangente, cinture di sicurezza, ecc., dovranno essere conformi alla normativa.

I mezzi di trasporto aziendali dovranno inoltre essere sottoposti a manutenzione periodica programmata secondo le modalità indicate nel libretto di uso e manutenzione e, all'occorrenza, a manutenzione correttiva, dietro segnalazione dell'utilizzatore.

Una volta assicurati i dispositivi di sicurezza e le manutenzioni, il dovere di sicurezza passa al conducente del veicolo. Durante la formazione obbligatoria sulla salute e sicurezza sul lavoro, sarà quindi opportuno trattare anche lo specifico rischio stradale, rendendo edotto il lavoratore sull'importanza di guidare un mezzo in buono stato e soprattutto sull'importanza dei comportamenti sicuri da adottare durante la guida.

#### **Comportamenti sicuri e corretti da assumere durante la guida**

- rispettare le norme che regolamentano la circolazione stradale;
- rispettare la segnaletica stradale;
- osservare le distanze di sicurezza e prevedere gli spazi d'arresto;
- segnalare per tempo i cambi di direzione;
- moderare la velocità in presenza di asfalto viscido/bagnato;
- in prossimità di stop, semafori rossi, passaggi a livello, cunette, dune di rallentamento e in ogni situazione di potenziale pericolo, rallentare per tempo e con moderazione;
- non modificare le parti originali degli autoveicoli. Eventuali modifiche o la rimozione di parti originali possono compromettere le prestazioni, l'affidabilità e la sicurezza del veicolo;
- se il mezzo è usato in promiscuità con altri conducenti, prima di mettersi in marcia ricordarsi di regolare gli specchietti retrovisori e la distanza dal volante;
- mantenere sempre una buona visibilità pulendo regolarmente i vetri dell'auto;
- non guidare senza lenti da vista se queste sono state prescritte;
- mai distrarsi o farsi distrarre durante la guida;
- assicurarsi che gli oggetti a bordo non possano andare ad interferire con i comandi ed in particolare con i pedali.

Occorre inoltre ricordare che non ci si può mettere alla guida dopo aver assunto alcol o droghe. In generale l'uso di tali sostanze è proibito durante qualsiasi turno di lavoro, ma la loro assunzione prima o durante la guida può portare a incidenti gravissimi che possono compromettere non solamente la propria incolumità, ma anche quella di altre persone.

L'assunzione di bevande alcoliche riduce sensibilmente l'attenzione e la capacità del conducente di evitare ostacoli improvvisi. Le sostanze stupefacenti alterano le percezioni sensoriali del conducente, il loro utilizzo è vietato dalla legge in qualsiasi occasione.

Anche taluni medicinali possono interferire con la capacità di guida; al riguardo occorre osservare scrupolosamente le indicazioni riportate sui foglietti illustrativi del farmaco e le indicazioni del medico.

Infine non si possono non citare i telefoni cellulari che sono ormai utilizzati largamente come strumenti di lavoro ma il cui uso è vietato durante la guida. I conducenti devono essere dotati di sistemi di vivavoce o auricolari durante gli spostamenti e, se sprovvisti, accostare il mezzo in luogo sicuro prima di effettuare/rispondere ad una chiamata.

### **3.4. La movimentazione manuale dei carichi**

Solleverare o spostare un carico è qualcosa di assolutamente frequente e naturale nella vita di tutti i giorni come nel lavoro.

Per chi opera in cucina, in sala o ancora in una mensa può capitare con relativa frequenza di gestire gli arrivi delle derrate alimentari e quindi spostare e stivare colli di dimensioni e peso variabili e qualche volta non irrilevanti. Tali considerazioni coinvolgono anche le attività di catering e banqueting.

Cerchiamo pertanto di comprendere quando questa fase lavorativa può diventare fonte di rischio e come prevenirne conseguenze indesiderate.

Si parla di movimentazione manuale dei carichi sia per quanto concerne il sollevamento di un carico, la sua deposizione, il suo spostamento che anche per le operazioni di spinta o traino di un carrello.

Sono movimenti che sollecitano l'apparato muscolo scheletrico in generale e pertanto possono essere causa di disturbi al rachide al sistema mano braccio o in generale possono provocare l'insorgere di quelli che si chiamano disturbi muscolo scheletrici.

Quando si deve movimentare un carico è necessario:

- farlo nel modo giusto;
- disporre degli spazi adeguati;
- utilizzare ausili meccanici per carichi troppo pesanti oppure operare con un collega.

Per movimentare un carico in modo corretto occorre prima di tutto essere formati e addestrati attraverso percorsi formativi che includano anche dimostrazioni pratiche affinché i lavoratori possano apprendere e fare proprie alcune regole e comportamenti basilari ma fondamentali quali:

- chinarsi sempre con la schiena dritta e il tronco eretto piegando le ginocchia ed evitando di incurvare la schiena;
- 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 sempre tutto il corpo e muovendo opportunamente i piedi;
- distribuire in modo più equilibrato possibile il peso trasportato sulle due braccia.



Immagini tratte dal video: "Prima ragiona e poi solleva!" realizzato da SUVA - <https://www.suva.ch/it-ch>

Va ricordato in questo ambito che non esiste un peso massimo valido per tutti ma molto dipende dal sesso, dall'età e dalla corporatura del lavoratore.

In generale è opportuno non abusare delle proprie forze. Anche se si riesce a sollevare un carico pesante non significa che questo gesto reiterato per anni non provochi disturbi a lungo termine.

### 3.5. Lo stress lavoro correlato

Effettuare un servizio di ristorazione comporta spesso ritmi frenetici soprattutto in certe ore della giornata; il servizio può essere inoltre svolto in spazi spesso angusti e sovraffollati o anche in locali come le cucine con condizioni microclimatiche certamente non favorevoli. A ciò si aggiunge il fatto di lavorare spesso in ore serali e notturne, nonché in presenza di pubblico che, per la stessa natura del servizio svolto, manifesta esigenze e richieste che il lavoratore è chiamato a soddisfare. In queste condizioni il rischio di stress lavoro correlato è sicuramente presente e va gestito in maniera adeguata; è quindi un rischio strettamente legato all'organizzazione del lavoro.



Il termine "stress" indica una reazione tipica di adattamento fisico, mentale ed emozionale ad un cambiamento, reazione di adattamento che è 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 appunto "adattamento" che si traduce nella modifica del proprio comportamento di fronte a quei fattori. Tale fase può portare alla risoluzione del problema oppure quest'ultimo può restare irrisolto

generando fenomeni che possono avere anche importanti ripercussioni negative sul soggetto.

Lo stress quindi è di per sé un fenomeno naturale, che fa scattare in una persona dei meccanismi di reazione e difesa; normalmente una piccola dose di stress è utile e fa bene, in quanto costituisce uno stimolo ad operare ed andare avanti. Si tratta del cosiddetto stress positivo o *Eustress*.

Quando però la dose quotidiana di stress diventa eccessiva e le sollecitazioni "stressanti" sono molte, aggressive, contemporanee e durature, la fase di adattamento si protrae troppo a lungo generando una fatica che può diventare non recuperabile e generare nella persona uno stato di esaurimento delle proprie risorse fisiche, emotive, intellettuali. Si parla in questo caso di stress cattivo o "*distress*", che può generare possibili danni.

Anche per questo peculiare fattore di rischio la suscettibilità individuale è estremamente importante; ci sono ovviamente persone in grado di reggere lo stress meglio di altre. Inoltre il fenomeno può essere enormemente enfatizzato quando a situazioni "stressanti" vissute sul lavoro, si aggiungono altrettante situazioni nella vita privata, ad esempio problemi economici, vita sentimentale instabile, solitudine, difficoltà di conciliazione di esigenze familiari ed esigenze lavorative, ecc..

Anche i sintomi conseguenti, cioè le manifestazioni dello stress, possono variare da persona a persona: si va dai disordini comportamentali come abuso di alcol, fumo, farmaci, o psicologici, ad esempio 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. Pertanto non è facile riconoscere i sintomi dello stress né associarli immediatamente a cause lavorative.

Prevenire quindi questo fattore di rischio è una sfida importante che si rifà più all'organizzazione del lavoro che a competenze specifiche di un RSPP o di un MC; per valutare questo tipo di rischio si utilizza quasi sempre il metodo Inail<sup>42</sup> che dà certamente indicazioni utili e che suggerisce di gestire con grande attenzione e cautela questo rischio quando la valutazione preliminare fornisce valori critici, prossimi ai livelli di attenzione.

È necessario quindi coordinare il personale in maniera adeguata nelle diverse fasi lavorative per poter affrontare le ore di maggior intensità dell'attività in modo efficace ed organizzato e, nei limiti del possibile, distribuire gli spazi a disposizione in modo che ciascuno abbia un suo ambito di autonomia seppur ridotto.

Alcuni accorgimenti possono aiutare a gestire lo stress sul lavoro, eccone alcuni esempi:

---

<sup>42</sup><https://www.inail.it/cs/internet/attivita/ricerca-e-tecnologia/area-salute-sul-lavoro/rischi-psicosociali-e-tutela-dei-lavoratori-vulnerabili/rischio-stress-lavoro-correlato.html>

- tenere sempre ordinate le superfici di appoggio per sé stessi e per i colleghi;
- cercare di fare il più possibile "squadra" alternandosi nei compiti più gravosi, ad esempio friggitura, prelievo alimenti nella cella frigorifera;
- supportarsi durante il turno per poter effettuare ognuno delle piccole pause rigeneranti;
- supportare il collega al quale è capitato di aver a che fare con un cliente particolarmente esigente.

Ma soprattutto per gestire questo rischio, ancor più che per gli altri, è necessario ascoltare i lavoratori, favorire momenti di confronto che possono aiutare a far emergere problemi più o meno latenti e nei limiti del possibile trovare insieme soluzioni condivise.

## 4. Particolari categorie di lavoratori

Come già messo in rilievo nei precedenti capitoli, l'efficace tutela della salute e sicurezza dei lavoratori passa attraverso un'attenta valutazione di tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro. Tale valutazione deve però tenere conto anche delle caratteristiche e specificità dei lavoratori esposti ai rischi, come specificato anche dalla legislazione vigente<sup>43</sup>.

### **Articolo 28 - Oggetto della valutazione dei rischi**

1. La valutazione di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a), anche nella scelta delle attrezzature di lavoro e delle sostanze o delle miscele chimiche impiegate, nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro, deve riguardare tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari, tra cui anche quelli collegati allo stress lavoro-correlato, secondo i contenuti dell'Accordo Europeo dell'8 ottobre 2004, e quelli riguardanti le lavoratrici in stato di gravidanza, secondo quanto previsto dal decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151, **nonché quelli connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi (...)**

Infatti se si considera un gruppo di lavoratori pur con caratteristiche simili relativamente ad età media, genere abitudini extralavorative, ecc., si potrebbero riscontrare delle differenze nelle possibili conseguenze dell'esposizione ad un determinato tipo di rischio a causa della suscettibilità individuale. Tale suscettibilità è determinata geneticamente e contribuisce in modo sostanziale a modificare, a parità di livelli espositivi, il rischio di contrarre patologie o addirittura la gravità delle stesse. Un esempio è l'esposizione al rumore, infatti studi scientifici hanno dimostrato che circa il 5% della popolazione è "otolabile" ovvero, a parità di esposizione a identici livelli di rumore, presenta una maggiore probabilità di perdere la capacità uditiva rispetto a soggetti non otosensibili. Se poi il gruppo di lavoratori non è omogeneo, le risposte all'esposizione al rischio possono subire differenziazioni ancora più marcate.

Da quanto sopra scaturisce che le misure di prevenzione e protezione messe in atto per la tutela della maggior parte dei lavoratori potrebbero non avere lo stesso grado di efficacia, per particolari

---

<sup>43</sup> Art. 28, comma 1 del D. Lgs. n. 81/2008

categorie di lavoratori quali ad esempio stranieri, giovanissimi, o donne lavoratrici o ancora lavoratori e lavoratrici oltre i 55 anni.

#### 4.1. I lavoratori giovani e giovanissimi



Negli anni le risultanze fornite dai dati sugli infortuni e le malattie professionali e diversi studi condotti dall'agenzia europea per la sicurezza e salute sul lavoro,<sup>44</sup> hanno evidenziato che persone di età compresa fra i 18 e i 24 anni rischiano maggiormente rispetto a lavoratori più adulti di subire un infortunio grave sul lavoro e sono anche maggiormente suscettibili nei confronti dei fattori di rischio che possono comportare problemi alla salute, come ad esempio il rumore o gli agenti chimici.

Le persone molto giovani, infatti, generalmente hanno molta poca esperienza e cambiano lavoro spesso, non riuscendo quindi a familiarizzare con il proprio luogo di lavoro e ad acquisire le necessarie conoscenze e competenze, senza contare che la non piena maturità fisica determina effetti più importanti per la salute a seguito di esposizione al rischio. La giovane età è caratterizzata inoltre da una "temerarietà" e un'"avventatezza" che possono determinare una sottostima del rischio con conseguente aumento della probabilità di esporsi, anche consapevolmente, ad agenti di rischio per la salute per i quali non è immediato comprendere gli effetti a lungo termine ed in generale di subire infortuni. Infine si tratta di una categoria di lavoratori alle prime esperienze che fatica a far valere i propri diritti o anche solo a parlare con qualcuno in caso di disagio o cattive condizioni di lavoro.

Pertanto alla tutela dei lavoratori giovani e giovanissimi va dedicata la giusta attenzione assegnando loro incarichi adatti, permettendogli di ricevere i primi tempi un affiancamento da parte dei lavoratori più esperti e incoraggiandoli a formulare domande per comprendere le dinamiche di lavoro, conoscere i propri diritti e capire a chi rivolgersi in caso di problemi. Deve inoltre essere dedicata particolare attenzione nella fase di formazione e addestramento per

---

<sup>44</sup> <https://osha.europa.eu>

renderli consapevoli dei rischi lavorativi e dell'importanza di seguire le procedure di lavoro e le istruzioni impartite dai superiori.

Occorre ricordare che in Italia vige una disciplina specifica per la tutela del lavoro di giovani minori<sup>45</sup> alla quale sono soggetti anche i minori stranieri regolarmente soggiornanti in Italia. L'età minima di ammissione al lavoro è fissata al momento in cui il minore ha concluso il periodo di istruzione obbligatoria e comunque non può essere inferiore a 16 anni<sup>46</sup>, o a 15 nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro. Alcune eccezioni sono previste per lo svolgimento di attività lavorative di carattere culturale, artistico o pubblicitario o comunque nel settore dello spettacolo.

## 4.2. I lavoratori anziani

L'aumento dell'aspettativa di vita e il prolungamento della vita lavorativa stanno determinando un crescente aumento dei lavoratori over 55 nell'ambito della forza lavoro.

I normali cambiamenti dovuti all'età possono essere sia positivi che negativi ma, in tema di salute e sicurezza sul lavoro, richiedono valutazioni dedicate.



Se l'età porta con sé una maggiore capacità di giudizio, esperienza e competenza, di contro comporta un declino di alcune capacità funzionali, principalmente fisiche e sensoriali. Tali cambiamenti non sono omogenei ma presentano differenze individuali influenzate dallo stile di vita, dall'alimentazione, dalla forma fisica, dalla predisposizione genetica allo sviluppo di patologie, e ancora dal livello di istruzione e lavoro ecc.

La riduzione delle capacità fisiche e sensoriali gioca un ruolo specialmente in attività lavorative diverse dal comparto in esame e che richiedono impegno fisico pesante quali ad esempio i lavori agricoli, nei quali carichi di lavoro particolarmente faticosi si combinano con temperature estreme

---

<sup>45</sup> legge 17 ottobre 1967, n. 977 e smi: "Tutela del lavoro dei fanciulli e degli adolescenti"

<sup>46</sup> Legge 296/2006, art. 1, comma 622

(troppo calde in estate e troppo fredde in inverno), o le attività di soccorso (ambulanze, vigili del fuoco, ecc.) o ancora le attività estrattive. Nel settore della ristorazione la presenza di turni anche notturni e i ritmi sostenuti, nonché le prolungate posture erette in cucina possono richiedere una valutazione specifica per il personale più maturo. Di contro anche se molte capacità e competenze associate alle persone più anziane, come le buone capacità relazionali o i servizi alla clientela possono rappresentare un valore aggiunto bisogna fare attenzione a quel fenomeno noto come *overconfidenza* o eccessiva confidenza, cioè quell'atteggiamento di chi proprio perché da decine di anni fa un certo mestiere è meno ricettivo alla formazione e sottovaluta determinati rischi mascherandosi dietro la classica giustificazione "faccio così da trent'anni"; un atteggiamento umanamente comprensibile ma che va contrastato pur nel rispetto dell'esperienza e dell'età di questi soggetti.

Pertanto la valutazione dei rischi dovrà necessariamente prendere in considerazione la presenza di lavoratori over 55 e prevedere delle misure di tutela dedicate. Tali misure saranno principalmente di tipo organizzativo ad esempio:

- una riprogettazione delle postazioni di lavoro dal punto di vista ergonomico;
- l'aumento del numero di pause;
- una diversa organizzazione dei turni di lavoro;
- un miglioramento, se necessario, dell'illuminazione dell'ambiente di lavoro e delle sue condizioni microclimatiche.

### **4.3. I lavoratori provenienti da altri paesi**



La presenza di lavoratori stranieri in un luogo di lavoro determina l'esigenza da parte del datore di lavoro di confrontarsi con le eventuali differenze sociali e culturali di questi, che possono influire sulla percezione del pericolo e sulla comprensione dei rischi a cui sono esposti. Inoltre abitudini o religioni diverse possono riflettersi sulle prestazioni dei lavoratori. Si pensi ad esempio a lavoratori di religione islamica che, durante il periodo del Ramadan, rispettano il digiuno nelle ore diurne fino al tramonto, pratica questa che potrebbe creare affaticamenti, cali glicemici e

quindi di attenzione pericolosi durante lo svolgimento di attività lavorative più faticose.

L'elemento principale da considerare è però costituito dalla presenza di eventuali barriere linguistiche che ostacolano la comunicazione e la comprensione delle regole e delle procedure di lavoro da seguire per lavorare in sicurezza. Non a caso anche la normativa di salute e sicurezza sul lavoro relativamente alla formazione dei lavoratori prevede, tra le altre cose, che:

*"Il contenuto della formazione deve essere facilmente comprensibile per i lavoratori e deve consentire loro di acquisire le conoscenze e competenze necessarie in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Ove la formazione riguardi lavoratori immigrati, essa avviene previa verifica della comprensione e conoscenza della lingua veicolare utilizzata nel percorso formativo."*<sup>47</sup>

Pertanto i corsi di formazione nei quali sia prevista la presenza di lavoratori stranieri dovranno prevedere:

- l'uso di materiale didattico in una lingua comprensibile a tali lavoratori;
- l'uso di immagini ed esempi pratici che facilitino la comprensione;

Inoltre, potrebbe essere utile un affiancamento dei lavoratori stranieri con altri di simile provenienza maggiormente integrati dal punto di vista linguistico che possano guidarli nel superamento delle barriere linguistiche e sensibilizzare il preposto perché verifichi periodicamente il grado di comprensione e apprendimento delle procedure di lavoro.

#### **4.4. Le differenze di genere**

Numerosi sono i fattori che entrano in gioco nella differenziazione tra il genere maschile e quello femminile. Si tratta di fattori genetici, biologici, fisici e anatomici. In realtà poi oltre a questi fattori, in una prospettiva sociale e ancor più in tema di salute e sicurezza sul lavoro, subentrano altri aspetti relativi a differenze culturali e sociali, a comportamenti, a ruoli che marcano le differenze in maniera più netta. Si tratta in questo secondo caso di fattori di contesto.

Sia le differenze fisiche, biologiche e genetiche che quelle culturali e sociali influiscono sulla risposta all'esposizione al medesimo rischio.

Ad esempio, è ancor oggi evidente come donne e uomini abbiano carichi familiari differenti che portano più spesso le prime a svolgere compiti molteplici per la cura della famiglia e a faticare molto nella conciliazione della vita lavorativa con quella privata.

---

<sup>47</sup> Art. 37, comma 13, D.Lgs. n. 81/2008



Dal punto di vista fisico dati epidemiologici evidenziano differenze tra donne e uomini, gli uomini si ammalano di più, ma le donne godono nel complesso di una salute peggiore. Si possono inoltre identificare vere e proprie patologie “di genere lavoro correlate” che colpiscono in modo diverso uomini e donne.

Nella tabella seguente, tratta da uno studio dell’Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro (EU-OSHA), sono riportati esempi dell’influenza delle differenze di genere sull’esposizione ai rischi e le possibili ripercussioni sulla salute.

Rischio/Conseguenze per la salute	«Più esposti/ Maggiore incidenza»	Osservazioni
Infortunati	Uomini	La frequenza è maggiore per gli uomini, anche dopo che si sono apportate modifiche con la riduzione dell’orario di lavoro per le donne
Disturbi degli arti superiori	Donne	Si riscontra un’elevata incidenza in alcune attività altamente ripetitive svolte da donne, quali i lavori alla catena di montaggio «leggera» e l’attività di introduzione dati, in cui non si può controllare molto il modo di lavorare
Sollevamento di carichi pesanti	Uomini	Però, per esempio le donne che lavorano nei settori delle pulizie, del catering e dell’assistenza sono soggette a lesioni causate da sollevamento e trasporto di carichi pesanti
Stress	Donne	Si segnalano elevati tassi per entrambi, ma tra i fattori di stress che riguardano particolarmente le donne figurano le molestie sessuali, la discriminazione, i lavori poco qualificati con scarso controllo, lavori con elevato peso emotivo e il doppio peso del lavoro domestico non retribuito che si aggiunge al lavoro retribuito
Violenza da parte del pubblico	Donne	Le donne che lavorano sono più in contatto con il pubblico
Rumore/Perdita dell’udito	Uomini	Le donne a volte sono molto esposte, ad esempio nell’industria tessile e in quella alimentare
Cancro professionale	Uomini	In alcune industrie manifatturiere le donne hanno tassi più elevati
Asma e allergie	Donne	Ad esempio, a causa di prodotti detergenti, prodotti sterilizzanti e polvere nei guanti protettivi di latex usati in assistenza medica e polveri nell’industria della manifattura tessile e dell’abbigliamento
Malattie della pelle	Donne	Per esempio, a causa del lavoro con mani bagnate in settori quali il catering o a causa del contatto con la pelle di sostanze detergenti o prodotti chimici per parrucchieri
Malattie infettive	Donne	Per esempio, nell’assistenza sanitaria o nelle attività a contatto con bambini
Attrezzature di lavoro e di protezione inadeguate	Donne	Gran parte degli indumenti e delle attrezzature da lavoro sono stati concepiti per l’«uomo medio», il che crea problemi per molte donne e anche per molti uomini che escono dalla media
Salute riproduttiva	Entrambi	Tra i temi trascurati figurano fertilità, disturbi mestruali, menopausa e salute riproduttiva maschile
Orario di lavoro inadeguato	Entrambi	In genere gli uomini hanno orari molto lunghi di lavoro retribuito, mentre le donne svolgono più lavoro domestico non retribuito. Entrambi desiderano un migliore equilibrio tra lavoro e vita.

\* immagine tratta da F A C T S 42 “Problematiche legate al genere nel campo della sicurezza e salute sul lavoro” – EU-OSHA

E' interessante notare come nel settore della ristorazione le lavoratrici possano riscontrare maggiori problemi nella movimentazione manuale di carichi o nello sviluppo di patologie della pelle in attività in cui spesso si lavora con le mani bagnate o si è a contatto con detergenti e altri prodotti chimici.

Più in generale, in ambito lavorativo, 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; tutti fattori che le espongono ad un maggior rischio di stress lavoro-correlato.

Un approccio di genere alla SSL, oltre che previsto da obblighi normativi<sup>48</sup> è necessariamente una priorità che non intende assolutamente sottostimare la tutela dei lavoratori di genere maschile a favore di quelli di genere femminile; lo scopo principale è quello di individuare le differenze e il loro impatto nella gestione dei rischi per arrivare all'adozione di misure preventive e protettive "personalizzate" che forniscano pertanto maggiori garanzie di tutela, rendendo il lavoro più sicuro per tutti.

A quanto sopra si aggiunge chiaramente la tutela delle lavoratrici gestanti e puerpere,<sup>49</sup> per le quali sono previste misure aggiuntive durante il periodo di gravidanza e allattamento. In particolare sono previste una serie di misure quali:

- l'astensione obbligatoria (congedo di maternità), consistente nel divieto assoluto di adibire le donne al lavoro per cinque mesi opportunamente suddivisi tra prima e dopo; in genere nel periodo che va dai due mesi antecedenti la data presunta del parto ai tre mesi successivi;
- l'obbligo per il datore di lavoro di valutare i rischi per la sicurezza e la salute delle lavoratrici in merito all'esposizione ad agenti fisici che possano comportare lesioni del feto e/o rischio di provocare il distacco della placenta; all'esposizione ad agenti chimici o biologici nella misura in cui sia noto che tali agenti o le terapie che essi rendono necessarie mettono in pericolo la salute delle gestanti e del nascituro; a processi o condizioni di lavoro;

---

<sup>48</sup> Vedi box sopra su Art. 28, comma 1 del D. Lgs. 81/2008

<sup>49</sup> D.lgs n. 151/2001 e smi "Testo Unico disposizioni in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità"

- il divieto di adibire al lavoro notturno le lavoratrici (dalle ore 24 alle ore 6), dall'accertamento dello stato di gravidanza fino al compimento di un anno di età del bambino;
- il diritto delle lavoratrici gestanti a permessi retribuiti per l'effettuazione di esami prenatali, accertamenti clinici e visite mediche specialistiche, nel caso in cui debbano essere eseguiti durante l'orario di lavoro;
- Il divieto di adibire le lavoratrici a lavori faticosi, al trasporto ed al sollevamento di pesi, nonché a lavori pericolosi ed insalubri (si veda la tabella che segue). In tale periodo la lavoratrice deve essere spostata ad altre mansioni; lo spostamento deve essere effettuato anche nei casi in cui i servizi ispettivi del Ministero del lavoro, su istanza della lavoratrice o d'ufficio accertino che le condizioni di lavoro siano pregiudizievoli alla salute della donna.

lavori previsti dal D.lgs n. 4/08/1999, n. 345 e dal D.lgs n. 18/08/2000, n. 262;

lavori indicati nella tabella allegata al D.P.R. 19/03/1956, n. 303, per i quali vige l'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche;

lavori che espongono alla silicosi e all'asbestosi, nonché alle altre malattie professionali di cui agli allegati 4 e 5 al D.P.R. 30/06/1965, n. 1124, e s.m.i.;

lavori che espongono la lavoratrice alle radiazioni ionizzanti;

lavori su scale ed impalcature mobili e fisse;

lavori pesanti come la Movimentazione manuale dei carichi;

lavori che comportano una stazione eretta per più di metà dell'orario o che obbligano ad una posizione particolarmente affaticante;

lavori con macchina a pedale se il ritmo è frequente o esige sforzi notevoli;

lavori con macchinari che espongono ad intense vibrazioni;

lavori di assistenza e cura degli infermi nei sanatori e nei reparti per malattie infettive e per malattie nervose e mentali;

lavori che implicano la manipolazione e l'uso di sostanze tossiche;

lavori a bordo di mezzi in movimento (navi, aerei, treni, pullman ecc);

lavori previsti dal D.lgs 4/08/1999, n. 345 e dal D.lgs 18/08/2000, n. 262;

lavori indicati nella tabella allegata al D.P.R. 19/03/1956, n. 303, per i quali vige l'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche;

lavori che espongono alla silicosi e all'asbestosi, nonché alle altre malattie professionali di cui agli allegati 4 e 5 al D.P.R. 30/06/1965, n. 1124, e s.m.i.;

lavori che espongono la lavoratrice alle radiazioni ionizzanti;

lavori su scale ed impalcature mobili e fisse;

lavori pesanti come la Movimentazione manuale dei carichi;

lavori che comportano una stazione eretta per più di metà dell'orario o che obbligano ad una posizione particolarmente affaticante;

## 5. Sorveglianza sanitaria

I lavoratori per i quali la valutazione dei rischi ha evidenziato un rischio per la salute devono essere sottoposti a sorveglianza sanitaria. Si tratta di un insieme di accertamenti sanitari svolti dal medico competente finalizzati alla tutela dello stato di salute e alla sicurezza dei lavoratori, in relazione alle condizioni di salute degli stessi, all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa. Pur se nella pratica è effettuata dal medico competente, ne è responsabile il datore di lavoro.

In tabella si riportano alcuni casi, che potrebbero essere pertinenti per il settore della ristorazione, in cui è previsto obbligo di sorveglianza sanitaria:

Fattori di rischio	Livello di rischio	Riferimenti legislativi
<b>Rischio chimico</b>	Non irrilevante	Art. 224, comma 2 e Art 229 comma 1, D.lgs n. 81/2008 e smi
<b>Movimentazione manuale dei carichi</b>	Se il DVR individua condizioni di rischio	Titolo VI, Art 168, lett d, D.Lgs n. 81/2008 e smi
<b>Rischio biologico</b>	Se il DVR individua condizioni di rischio	Art 279, D.Lgs n. 81/2008 e smi
<b>Lavoro notturno</b>	inteso come >80 gg/anno	D.Lgs n. 66/2003, D.Lgs n. 213/2004
<b>Videoterminale - VDT</b>	Impiego sistematico ed abituale per periodi superiori a 20 ore settimanali*	Artt. 173 e 176, D.Lgs n. 81/2008 e smi

La sorveglianza sanitaria comprende:

- **visita medica preventiva** atta a constatare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni cui il lavoratore è destinato;
- **visita medica periodica** per controllare nel tempo lo stato di salute dei lavoratori esposti al rischio;
- **visita medica in occasione del cambio della mansione** se ciò implica la modifica dei rischi cui il lavoratore può essere esposto;

- **visita medica precedente alla ripresa del lavoro**, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai 60 giorni continuativi per i lavoratori inseriti in un protocollo di sorveglianza sanitaria;
- **visita medica su richiesta del lavoratore**, qualora sia ritenuta dal medico competente correlata ai rischi professionali o alle sue condizioni di salute, suscettibili di peggioramento a causa dell'attività lavorativa svolta;
- **visita medica alla cessazione del rapporto di lavoro** nei casi previsti dalla normativa vigente come ad esempio nel caso di rischio chimico.

La sorveglianza sanitaria ha lo scopo di:

- valutare l'idoneità specifica al lavoro;
- scoprire in tempo utile anomalie cliniche o precliniche (prevenzione primaria);
- prevenire peggioramenti della salute del lavoratore (prevenzione secondaria);
- valutare l'efficacia delle misure preventive nel luogo di lavoro;
- rafforzare misure e comportamenti lavorativi corretti.

Essa, come è stato già anticipato parlando del MC, rende la tutela del lavoratore personalizzata; infatti se la valutazione dei rischi viene effettuata considerando diversi aspetti dal punto di vista generale come luoghi di lavoro, attrezzature, sostanze, mansioni etc, attraverso le visite il medico può verificare se le caratteristiche antropologiche e le condizioni di salute di ogni individuo sono adatte a quella specifica mansione. Ad esempio un lavoratore che soffre di patologie del rachide con frequenti mal di schiena sarà meno adatto a trasportare carichi dal magazzino alle cucine o alla cantina; un soggetto allergico o con delle patologie potrebbe non essere adatto ad operare in cucina e così via. Inoltre le visite del medico competente ai lavoratori rappresentano un momento prezioso per raccogliere dei feedback sull'attività lavorativa, sull'atmosfera dell'ambiente di lavoro e sulle azioni di miglioramento che possono essere intraprese.

La periodicità delle visite dipende dal rischio a cui è esposto il lavoratore ed è essenzialmente stabilita dal MC, tranne per i videoterminalisti, per i quali la legge ne stabilisce la cadenza che comunque può essere modificata a giudizio del medico; alla fine della visita medica il medico redige il "giudizio di idoneità alla mansione" che può essere di:

- idoneità;
- idoneità parziale, temporanea o permanente, con prescrizioni o limitazioni;
- inidoneità temporanea;

- inidoneità permanente.

I giudizi di idoneità alla mansione vanno obbligatoriamente comunicati per iscritto al datore di lavoro e in copia al lavoratore stesso.

Avverso i giudizi del medico competente è ammesso ricorso, entro 30 giorni dalla data di comunicazione del giudizio medesimo, all'organo di vigilanza territorialmente competente che dispone, dopo eventuali ulteriori accertamenti, la conferma, la modifica o la revoca del giudizio stesso.

Si ricorda che il lavoratore è obbligato a sottoporsi agli accertamenti previsti se, in base alla valutazione dei rischi effettuata, risulta esposto ai fattori di rischio per i quali è prevista la sorveglianza sanitaria.

## **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 per l'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 un 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 un'inabilità permanente, o un'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.I.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 durante o 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 fornire la prova che la malattia di cui è affetto è originata da causa lavorativa.

### **A.I.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 attraverso l'"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.

Finito di stampare Dicembre 2025

Tipografia Gaspodini Arti Grafiche

