



LE STRUTTURE RICETTIVE: TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI



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

Soci EBNT:



Federreti
Federazione Sindacale Reti e
Servizi per la Mobilità



CISASCAT



Le Strutture Ricettive:

tutela della salute e sicurezza dei lavoratori



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, Federesti, 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.



Dal 1996, AGSG – Agenzia Generale Studi e Gestioni assiste imprese, lavoratori, organizzazioni ed enti pubblici e privati offrendo servizi completi e integrati in diversi ambiti professionali. In trent'anni di attività, AGSG ha sviluppato un modello di intervento fondato sulla qualità progettuale, sulla competenza tecnica e sull'attenzione costante ai fabbisogni reali delle organizzazioni e delle persone.

La missione di AGSG è sostenere lo sviluppo delle competenze, la crescita organizzativa e la competitività delle realtà con cui collabora, attraverso attività di formazione continua, finanziata e a mercato, consulenza, qualificazione professionale e orientamento al lavoro,

nonché stampa, editoria e ricerca sui temi del mercato del lavoro e della sicurezza sul lavoro.

L'esperienza maturata, l'integrazione dei servizi, la qualità dei professionisti coinvolti e la capacità di operare su tutto il territorio nazionale rendono AGSG un partner affidabile e riconosciuto.

Il 2026 rappresenta un traguardo significativo e, al tempo stesso, un impegno rinnovato: continuare a operare con serietà, responsabilità e visione.

Proprietà riservata

Il volume “Le strutture ricettive: tutela della salute e sicurezza dei lavoratori”, 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, dott.ssa Ilaria Barra e dott. Antonio Terracina.

Coordinamento: dott. Mauro Munari.

Editing: Sara Vasta.

Sommario

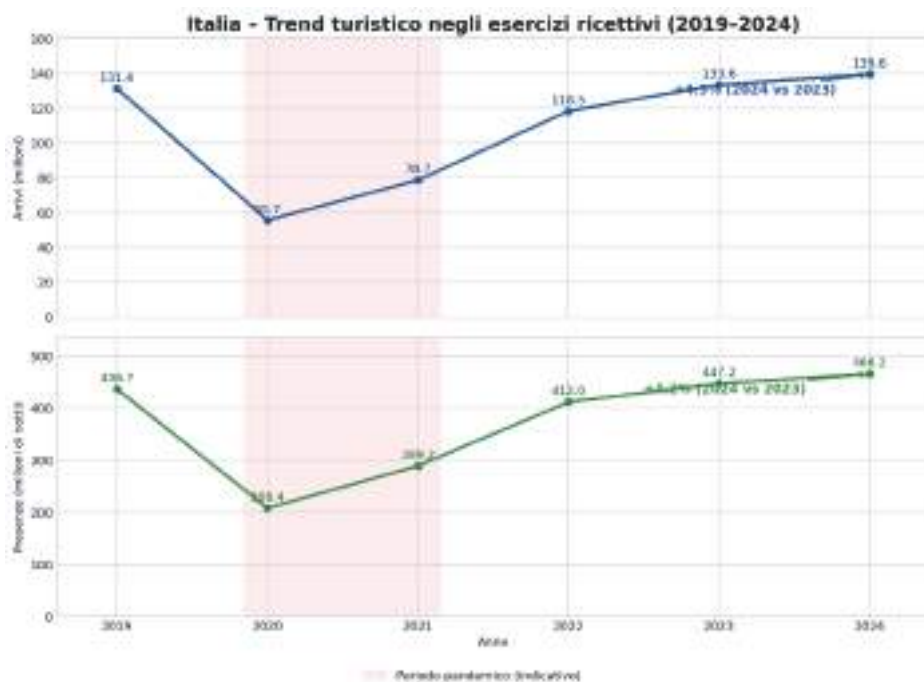
Introduzione: il comparto lavorativo	4
Strutture ricettive alberghiere e paralberghiere	6
Strutture ricettive extralberghiere.....	7
Strutture ricettive all'aperto	9
Strutture ricettive di mero supporto	10
Capitolo 1 – L'evoluzione normativa	11
1.1 Gestione della sicurezza e valutazione dei rischi	12
1.2 Le figure della sicurezza: obblighi e responsabilità	13
1.2.1 Il datore di lavoro	13
1.2.2 Il responsabile della salute e sicurezza.....	15
1.2.3 Gli Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione.....	17
1.2.4 I dirigenti	17
1.2.5 Il preposto	18
1.2.6 Il medico competente	19
1.2.7 Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	21
1.2.8 Addetti alle emergenze	23
1.2.9 I lavoratori	24
1.3 Il documento di valutazione dei rischi	25
1.4 Le misure di prevenzione e protezione.....	26
1.5 I dispositivi di protezione individuale.....	27
Capitolo 2 – Informazione, formazione e cultura della sicurezza	29
2.1 Informazione	29
2.2 Formazione	30
2.3 Addestramento	34
Capitolo 3 – Rischi per la Salute dei Lavoratori	36
3.1 Movimentazione manuale dei carichi (MMC), posture incongrue e sforzi ripetuti	37
3.2 Rischi chimici: prodotti per la pulizia, fumi di cottura e altro	40
3.3 Rischi biologici: muffe, legionella, agenti patogeni e altri organismi.....	46
3.4 Ventilazione, microclima e qualità dell'aria	51
3.5 Rischi nel lavoro all'aperto.....	54
3.6 Stress lavoro-correlato, lavoro a turni e ritmi elevati	60

Capitolo 4 – Rischi per la sicurezza	65
4.1 Gli ambienti di lavoro e la prevenzione di urti, cadute e scivolamenti	65
4.2 Rischio elettrico	67
4.3 Sicurezza delle attrezzature, macchine e impianti.....	71
4.4 Rischio incendio	77
Capitolo 5 – Gestione delle Emergenze	83
5.1 Ruoli e responsabilità del personale	83
5.2 Piano di emergenza ed evacuazione	87
5.2.1 Le esercitazioni antincendio	89
5.2.2 La collaborazione con i vigili del fuoco	90
5.3 Le istruzioni di emergenza	91
5.4 Garantire la sicurezza degli ospiti	92
Capitolo 6 - L’organizzazione efficace della sicurezza	93
6.1 Le procedure di lavoro e l’attenzione ai comportamenti	93
Capitolo 7 – Controlli e Monitoraggio	96
7.1 Verifiche periodiche	97
7.2 Analisi degli infortuni e near miss	98
7.3 Miglioramento Continuo della Sicurezza	99
Appendice I - La tutela INAIL dei lavoratori	101
Appendice II: Esempi di check list di controllo	105

Introduzione: il comparto lavorativo

L'Italia è uno dei Paesi più visitati al mondo, con un trend di afflusso di turisti in forte crescita negli ultimi anni. Nel 2023 sono stati registrati 133,6 milioni di arrivi e oltre 447 milioni di presenze, mentre nel 2024 si è raggiunto un nuovo record con 458,4 milioni di pernottamenti. La componente internazionale è sempre più rilevante: nel solo 2024 l'Italia ha accolto 71,2 milioni di visitatori stranieri.¹

Conseguentemente, il sistema ricettivo italiano continua ad ampliarsi. Dal 2023 le strutture extra-alberghiere hanno superato i livelli pre-pandemia (+10,3%), mentre nel 2024 il totale degli esercizi hotel ed extra-hotel ha registrato una crescita a doppia cifra, raggiungendo il massimo storico.²



Le attività ricettive rappresentano, dunque, uno dei pilastri fondamentali del sistema turistico italiano e svolgono un ruolo determinante nello sviluppo economico, sociale e culturale del Paese.

¹ [\[transition....europa.eu\]](https://transition.europa.eu/), [\[istat.it\]](https://istat.it)

² [\[lentepubblica.it\]](https://lentepubblica.it/), [\[statista.com\]](https://statista.com)

Il comparto ricettivo, che include alberghi, strutture extra-alberghiere, villaggi turistici, campeggi, agriturismo, residenze d'epoca, etc., non solo garantisce ospitalità, ma contribuisce in maniera determinante alla competitività del turismo italiano, sostenendo l'indotto legato alla ristorazione, ai trasporti, al commercio e alle attività culturali e ricreative.

La sua capacità di rispondere a una domanda sempre più diversificata è uno dei fattori che rafforzano il posizionamento dell'Italia come destinazione d'eccellenza, inoltre le attività ricettive italiane si distinguono anche per la capacità di innovare, adottare modelli sostenibili e rispondere alle nuove esigenze dei viaggiatori.

Il codice del turismo, all'articolo 8, comma 2 definisce come attività ricettiva *"l'attività diretta alla produzione di servizi per l'ospitalità esercitata nelle strutture ricettive. Nell'ambito di tale attività rientra altresì, unitamente alla prestazione del servizio ricettivo, la somministrazione di alimenti e bevande alle persone alloggiate, ai loro ospiti ed a coloro che sono ospitati nella struttura ricettiva in occasione di manifestazioni e convegni organizzati, nonché la fornitura di giornali, riviste, pellicole per uso fotografico e di registrazione audiovisiva o strumenti informatici, cartoline e francobolli alle persone alloggiate, nonché la gestione, ad uso esclusivo di dette persone, attrezzature e strutture a carattere ricreativo, per le quali è fatta salva la vigente disciplina in materia di sicurezza. Nella licenza di esercizio di attività ricettiva è ricompresa anche la licenza per la somministrazione di alimenti e bevande per le persone non alloggiate nella struttura nonché, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente, per le attività legate al benessere della persona o all'organizzazione congressuale."*³

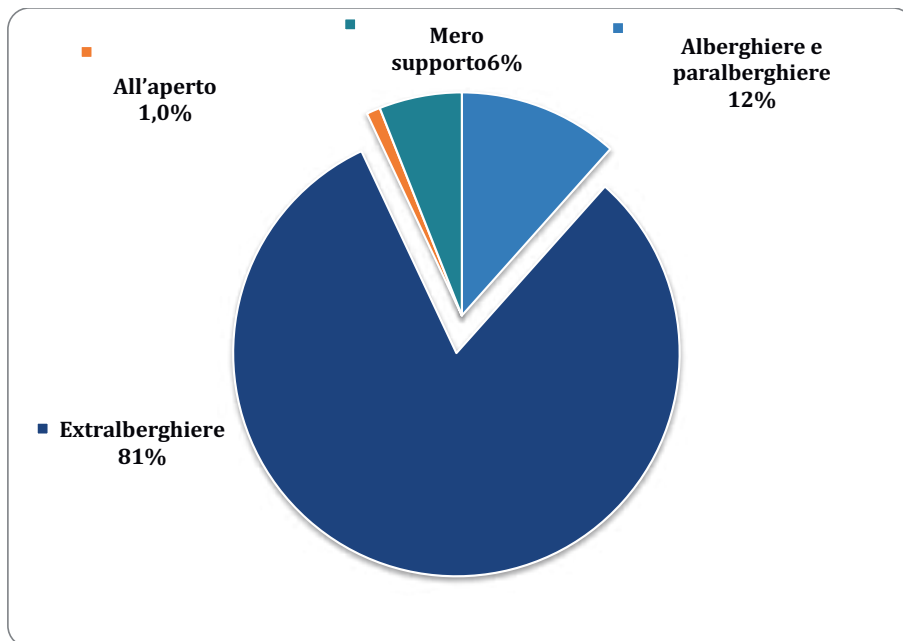
Il medesimo codice classifica le strutture ricettive in:

- a) strutture ricettive alberghiere e paralberghiere;
- b) strutture ricettive extralberghiere;
- c) strutture ricettive all'aperto;
- d) strutture ricettive di mero supporto.

³ Codice del turismo "Codice della normativa statale in tema di ordinamento e mercato del turismo, a norma dell'articolo 14 della legge 28 novembre 2005, n. 246, nonché attuazione della direttiva 2008/122/CE, relativa ai contratti di multiproprietà, contratti relativi ai prodotti per le vacanze di lungo termine, contratti di rivendita e di scambio" D.lgs. 23 maggio 2011, n. 79, aggiornato al 01/02/2022

La loro distribuzione percentuale, per l'anno 2024, secondo dati ISTAT, è riportata nella figura seguente.

Figura 1 – le diverse tipologie di strutture ricettive in Italia secondo una ricerca ISTAT 2024



Strutture ricettive alberghiere e paralberghiere

Le strutture alberghiere e paralberghiere sono esercizi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, che forniscono alloggio, eventualmente vitto ed altri servizi accessori in camere ubicate in uno o più stabili o in parti di stabile.



Tra di essi vi sono:

- ✓ Alberghi: strutture che offrono alloggio, ristorazione e servizi accessori, con camere collocate in uno o più edifici.
- ✓ Motel: sono alberghi particolarmente attrezzati per la sosta di autoveicoli o imbarcazioni, dotate di servizi di rifornimento, riparazione e assistenza.

- ✓ Villaggi-albergo: comunemente denominati “villaggi”, presentano le caratteristiche degli alberghi, ma con servizi distribuiti in più edifici all’interno di un complesso unitario, comprendente anche aree per lo svago.
- ✓ Residenze turistico-alberghiere (o alberghi residenziali): simili agli hotel, ma composte da unità abitative arredate, costituite da uno o più locali, dotate di cucina.
- ✓ Alberghi diffusi: strutture ricettive distribuite in più edifici situati a breve distanza da un corpo centrale che ospita i servizi di ricevimento e portineria.
- ✓ Residenze d’epoca alberghiere: alberghi ubicati in edifici storici di pregio, arredati con mobili d’epoca e orientati a un’accoglienza di livello elevato.
- ✓ Bed and breakfast imprenditoriali: strutture a gestione familiare, con organizzazione professionale, che offrono alloggio e prima colazione utilizzando parti di una stessa unità abitativa in condivisione.
- ✓ Residenze della salute – beauty farm: alberghi dotati di servizi dedicati al benessere, quali trattamenti terapeutici, dietetici o estetici.
- ✓ Altre strutture turistico-ricettive che presentano caratteristiche riconducibili, anche solo in parte, a una o più delle tipologie sopra elencate.

Strutture ricettive extralberghiere

Le strutture ricettive extralberghiere offrono un'alternativa agli alberghi tradizionali, possono ospitare un ridotto numero di persone, sia a livello privato che imprenditoriale.



Tra queste rientrano ad esempio gli agriturismi. L'Italia continua a essere uno dei Paesi europei con il maggior numero di agriturismi.

L'ISTAT definisce l'agriturismo come *“l'offerta di ospitalità — alloggio, ristorazione, degustazione e altre attività — da parte di un'azienda agricola che,*

adeguando le proprie strutture aziendali, ha ottenuto un'apposita autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività agrituristiche”. Secondo l'ultimo rapporto ISTAT “Le aziende agrituristiche in Italia – Anno 2024”, le aziende agrituristiche italiane hanno raggiunto le 26.360 unità, con una

crescita dello 0,9% rispetto al 2023. L'aumento conferma la solidità del settore, sostenuto dalla crescente domanda di turismo rurale, esperienziale e sostenibile.⁴

Le aziende agrituristiche che combinano alloggio e ristorazione sono poco più di 9.600 e rappresentano il 36,4% del totale delle strutture, il 73,4% delle aziende con alloggio e il 44,8% degli agri-ristoranti.

Le aziende che associano all'alloggio anche la degustazione sono 5.473, poco meno del 18% del totale delle strutture e rappresentano il 25,5% delle strutture con alloggio e oltre l'81% di quelle autorizzate alla degustazione.

Le strutture comprendono un'ampia varietà di realtà: case rurali, fattorie, cascine, rifugi escursionistici e aziende agricole multifunzionali, che possono offrire servizi di alloggio, ristorazione, degustazioni, attività didattiche e ricreative, mantenendo sempre il legame con la produzione agricola e il territorio.

Oltre a tali strutture, rientrano tra le strutture ricettive extra alberghiere anche:

- ✓ esercizi di affittacamere: strutture che mettono a disposizione camere e servizi accessori in una o più unità immobiliari;
- ✓ bed and breakfast familiari: analoghi agli affittacamere, ma con organizzazione non professionale e gestione all'interno della stessa unità abitativa;
- ✓ case per ferie: strutture gestite da enti pubblici o organizzazioni senza fini di lucro per l'alloggio di gruppi, famiglie o lavoratori convenzionati;
- ✓ unità abitative ammobiliate a uso turistico: abitazioni arredate concesse in locazione da 7 giorni a 6 mesi, prive dei servizi tipici degli alberghi; possono essere gestite in forma imprenditoriale, non imprenditoriale o tramite agenzie;
- ✓ residence extra-alberghieri: appartamenti arredati con servizi igienici e cucina, locati ai turisti per soggiorni di almeno tre giorni;
- ✓ ostelli per la gioventù: strutture dedicate prevalentemente ai giovani, gestite da enti o associazioni;
- ✓ camere in esercizi di ristorazione: alloggi ricavati all'interno di ristoranti;

⁴ Le aziende agrituristiche in Italia - Anno 2024- ISTAT

- ✓ foresterie per turisti: strutture gestite da enti pubblici o associazioni senza scopo di lucro operanti nel turismo sociale e giovanile, spesso ricavate in collegi, convitti o istituti religiosi;
- ✓ centri soggiorno-studi: gestiti da enti pubblici, associazioni, organizzazioni sindacali o soggetti privati nel settore formativo; offrono spazi didattici e camere per il soggiorno;
- ✓ residenze d'epoca extralberghiere: ubicate in immobili storici di pregio, ma prive dei servizi tipici dell'albergo;
- ✓ rifugi escursionistici: posti lungo percorsi montani, destinati a offrire alloggio agli escursionisti anche in prossimità dei centri abitati;
- ✓ rifugi alpini: situati in località di alta montagna, spesso isolati, garantiscono ricovero, ristoro e soccorso; aperti durante la stagione turistica e utilizzati come ripari di fortuna nei restanti mesi.

Strutture ricettive all'aperto



Le strutture ricettive all'aria aperta sono esercizi aperti al pubblico attrezzati per la sosta e il soggiorno, ovvero per il solo soggiorno di turisti, posti in aree recintate con accesso unico controllabile dal personale di sorveglianza⁵.

In questa categoria rientrano:

- ✓ Villaggi turistici all'aperto: strutture attrezzate in aree recintate, dedicate alla sosta e al soggiorno di turisti privi di mezzi propri di pernottamento;
- ✓ campeggi: aree recintate destinate all'installazione di tende, roulotte, caravan, mobil home o camper; possono includere unità abitative fisse;
- ✓ campeggi agrituristici: spazi all'aperto per l'accoglienza dei turisti, gestiti da imprenditori agricoli;
- ✓ parchi di vacanza: strutture nelle quali una piazzola viene affittata a un singolo equipaggio per l'intera stagione di apertura.

⁵ LR 21/2016, art. 29

Strutture ricettive di mero supporto



Si definiscono di mero supporto, le strutture ricettive allestite dagli enti locali per coadiuvare il campeggio itinerante, escursionistico e locale.

Rientrano in questa categoria anche le aree di sosta, destinate alla fermata temporanea di turisti con mezzi propri di pernottamento.

Capitolo 1 – L’evoluzione normativa

Gestire una struttura ricettiva significa offrire agli ospiti non solo comfort e accoglienza, ma anche sicurezza. Il panorama normativo italiano si è evoluto per garantire standard sempre più elevati in termini di sicurezza, introducendo requisiti precisi per le strutture alberghiere, extra-alberghiere e per le locazioni brevi. La recente attivazione della Banca Dati Nazionale delle Strutture Ricettive⁶ (BDSR), avvenuta il 3 settembre 2024, segna un ulteriore passo avanti in questa direzione. La BDSR è un portale telematico sviluppato dal Ministero del Turismo per centralizzare le informazioni sulle strutture ricettive e le locazioni brevi. Grazie a questo sistema, ogni struttura deve ottenere un Codice Identificativo Nazionale (CIN), obbligatorio per legge, che serve a migliorare la trasparenza e il monitoraggio del settore turistico.

Con l’introduzione della BDSR, le strutture ricettive devono adeguarsi ai requisiti di sicurezza indicati dal D.L. n. 145/2023, oltre ai requisiti sulla salute e sicurezza derivanti dall’applicazione del testo unico per la salute e la sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08 e smi).

Il D.L. 145/2023 (“Misure urgenti in materia economica e fiscale, in favore degli enti territoriali, a tutela del lavoro e per esigenze indifferibili”), convertito con modificazioni dalla L. 191/2023, non modifica direttamente il D.Lgs. 81/2008, ma interviene su diversi aspetti, rafforzando strumenti e misure che impattano indirettamente sull’applicazione del Testo Unico:

- ✓ rafforza il perimetro degli obblighi a carico dei datori di lavoro;
- ✓ potenzia il ruolo degli organismi di vigilanza e dei sistemi ispettivi;
- ✓ introduce azioni trasversali su organizzazione del lavoro, formazione e contratti pubblici.

⁶ <https://www.ministeroturismo.gov.it/banca-dati-strutture-ricettive-bdsr/>

1.1 Gestione della sicurezza e valutazione dei rischi

Il vero cambiamento in tema di salute e sicurezza sul lavoro si è avuto con il D.Lgs. 626/1994, che per la prima volta ha introdotto nel nostro ordinamento un modello di prevenzione fondato sulla



gestione dei rischi e sulla centralità della persona. Tale decreto, emanato in recepimento di direttive europee, ha segnato il passaggio da una normativa basata su prescrizioni tecniche a un approccio integrato alla sicurezza, fondato sulla creazione di un sistema aziendale di gestione del rischio.

Con questa norma venne infatti introdotto per la prima volta il principio secondo cui la sicurezza deve essere garantita attraverso scelte progettuali consapevoli, riguardanti l'ambiente di lavoro, i materiali impiegati e l'organizzazione del lavoro.

Il decreto attribuiva al datore di lavoro l'obbligo e la responsabilità di gestire la sicurezza nella propria azienda: più precisamente, di valutare i rischi e di individuare e adottare le misure necessarie per lavorare in condizioni di sicurezza.

Al momento della sua emanazione, la nuova disciplina si è però sovrapposta a norme preesistenti, generando un quadro legislativo complesso e di non facile interpretazione. Proprio per rispondere alla diffusa esigenza di razionalizzare l'intera materia, nel 2008 è stato emanato il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, noto come Testo Unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (TU).

Il D.Lgs. 81/2008 riprende e sviluppa i principi già introdotti dalla 626/94, ampliando molti aspetti ma mantenendo il medesimo impianto concettuale.

L'intero decreto si articola attorno a tre concetti fondamentali:

- ✓ l'organizzazione della sicurezza come sistema globale, che coinvolge diversi soggetti;
- ✓ l'obbligo per il datore di lavoro di valutare tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro;
- ✓ la partecipazione attiva dei lavoratori, direttamente o tramite i loro rappresentanti, nelle decisioni riguardanti le misure di prevenzione e protezione.

1.2 Le figure della sicurezza: obblighi e responsabilità

Il nuovo approccio alla salute e sicurezza sul lavoro di tipo sistemico e organizzativo, assegna precisi obblighi e responsabilità a diverse figure della sicurezza affinché la valutazione della qualità dell'ambiente di lavoro e la valutazione e gestione di tutti i rischi che possono essere presenti sia effettuata in modo efficace e monitorata in un'ottica di miglioramento continuo.

1.2.1 Il datore di lavoro

Il datore di lavoro (DL) è una figura imprescindibile di ogni organizzazione e risponde alla seguente definizione:



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

Il DL è la prima figura chiamata a garantire la salute e sicurezza negli ambienti di lavoro, di norma coincide con il direttore, gestore o con il titolare di una struttura ricettiva; per situazioni più complesse, come ad esempio una catena alberghiera, l'individuazione del DL potrebbe essere meno immediata ed è importante capire chi effettivamente risponde ai requisiti di cui alla precedente definizione.

Il datore di lavoro svolge molti compiti per garantire la salute e sicurezza dei suoi lavoratori, quali:

1. nominare il medico competente;
2. designare preventivamente i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dai luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio di primo soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza;
3. affidare i compiti ai lavoratori tenendo conto delle capacità e delle condizioni degli stessi in rapporto alla loro salute e alla sicurezza;
4. fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale;

5. prevedere ed attuare misure appropriate affinché solo i lavoratori che abbiano ricevuto adeguate istruzioni e specifico addestramento accedano alle zone che li espongono ad un rischio grave e specifico;
6. richiedere l'osservanza, da parte di tutti i lavoratori, delle norme vigenti e di tutte le disposizioni aziendali in materia di sicurezza, di igiene del lavoro e di uso dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) e dei Dispositivi di Protezione Collettiva (DPC) messi a loro disposizione;
7. inviare i lavoratori alla visita medica entro le scadenze della sorveglianza sanitaria obbligatoria (SSO) ove prevista;
8. adempiere agli obblighi di informazione, formazione, addestramento;
9. adottare le misure per il controllo delle situazioni di rischio in caso di emergenza;
10. richiedere al medico competente l'osservanza degli obblighi;
11. informare il più presto possibile i lavoratori esposti al rischio di un pericolo grave e immediato;
12. astenersi, salvo eccezione debitamente motivata da esigenze di tutela della salute e sicurezza, dal richiedere ai lavoratori di riprendere la loro attività in una situazione di lavoro in cui persiste un pericolo grave e immediato;
13. consegnare tempestivamente al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza copia del DVR;
14. elaborare il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) in caso di appalti;
15. comunicare all'INAIL i dati relativi agli infortuni sul lavoro;
16. consultare il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza nei casi previsti;
17. munire i lavoratori di apposita tessera di riconoscimento in caso di appalto/subappalto;
18. convocare la riunione periodica della sicurezza con periodicità normalmente annuale nelle unità con più di 15 dipendenti;
19. monitorare e aggiornare le misure di prevenzione e protezione attuate;
20. comunicare annualmente all'INAIL i nominativi dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
21. vigilare affinché i lavoratori per i quali vige l'obbligo di sorveglianza sanitaria non siano adibiti alla mansione lavorativa specifica senza il prescritto giudizio di idoneità;

22. fornire al servizio di prevenzione e protezione ed al medico competente informazioni in merito a natura dei rischi, all'organizzazione del lavoro, alla programmazione e attuazione delle misure preventive e protettive, alla descrizione degli impianti e dei processi produttivi, i dati relativi alle malattie professionali e agli eventuali provvedimenti adottati da organi di vigilanza.

Tra tutti gli obblighi in capo al DL, solo due non sono delegabili perché ritenuti particolarmente rilevanti:



1. la valutazione dei rischi con la conseguente elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR);



2. la designazione del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dai rischi.

Per le altre funzioni che invece possono essere delegate, il datore di lavoro ha l'obbligo, comunque, di vigilare sulla esatta esecuzione delle attività svolte dal delegato.

La scelta del legislatore di rendere non delegabili tali compiti non è casuale: essa chiarisce l'impossibilità per il datore di lavoro di sottrarsi alle proprie responsabilità nei confronti dei lavoratori.

Il datore di lavoro che non adempie agli obblighi previsti in materia di salute e sicurezza è soggetto a sanzioni particolarmente rilevanti.

Assolvere a questi obblighi significa, di fatto, assumere l'incarico di organizzare l'intero sistema di sicurezza aziendale, definendo con precisione chi fa cosa e attribuendo compiti e responsabilità a tutte le figure che la normativa identifica come figure della sicurezza.

1.2.2 Il responsabile della salute e sicurezza

Il DL non è l'unico destinatario di compiti di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, ma è coadiuvato da altre figure che giocano un ruolo strategico nel perseguimento di questo scopo.

Un ruolo rilevante è svolto dal responsabile della salute e sicurezza (RSPP):



persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32 D.lgs. 81/08, designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

I compiti del RSPP consistono nel supportare il Datore di Lavoro nell'individuazione dei fattori di rischio, nella loro valutazione e nella definizione delle misure di prevenzione e protezione necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità degli ambienti di lavoro. A tale scopo, collabora anche all'elaborazione di procedure operative per lo svolgimento delle diverse attività lavorative in sicurezza.

Propone, inoltre, al Datore di Lavoro programmi di informazione e formazione dei lavoratori, partecipa alle consultazioni in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e prende parte alla riunione periodica prevista dalla normativa.

Il suo ruolo è di natura esclusivamente consultiva, mettendo a disposizione competenze e conoscenze in materia di prevenzione e protezione.

Nel contesto delle strutture ricettive, la funzione di RSPP è spesso affidata a un professionista esterno; tuttavia, è bene ricordare che, in alcuni casi, la legge richiede obbligatoriamente che il servizio di prevenzione e protezione sia istituito all'interno dell'azienda (e non affidato all'esterno). Ciò avviene quando l'azienda rientra in categorie particolarmente complesse o rischiose, ad esempio in strutture ricettive che superano i 200 posti letto. Se si utilizza un servizio interno, il datore di lavoro può comunque coinvolgere anche professionisti esterni, se lo ritiene necessario, per integrare e rafforzare le attività di prevenzione e protezione. Va precisato che, viceversa, nei casi delle aziende più piccole e non rischiose il ruolo del servizio di prevenzione e protezione può essere svolto dal datore di lavoro stesso che, in questo caso, deve essere adeguatamente formato.

1.2.3 Gli Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione

L'RSPP può essere coadiuvato nel suo compito dagli Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione (ASPP), che insieme a lui costituiscono il Servizio di Prevenzione e Protezione (SPP).

Gli addetti sono definiti come:



Persona (o persone) in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'art 32 D.lgs. 81/08, facente parte del servizio. La presenza dell'ASPP non obbligatoria; la sua nomina è a discrezione del DL.

1.2.4 I dirigenti

I compiti del dirigente consistono principalmente nell'attuare le direttive impartite dal datore di lavoro, operando nell'ambito dei poteri e delle funzioni a lui attribuiti.

Ove previsto, il dirigente può anche venire delegato dal datore di lavoro, tramite delega formale, allo svolgimento di diverse attività, tra cui:

- ✓ la designazione degli addetti antincendio e di primo soccorso;
- ✓ la nomina del medico competente;
- ✓ l'individuazione dei preposti;
- ✓ la scelta, consegna e gestione dei dispositivi di protezione individuale (DPI);
- ✓ la pianificazione e gestione delle attività di informazione, formazione e addestramento.

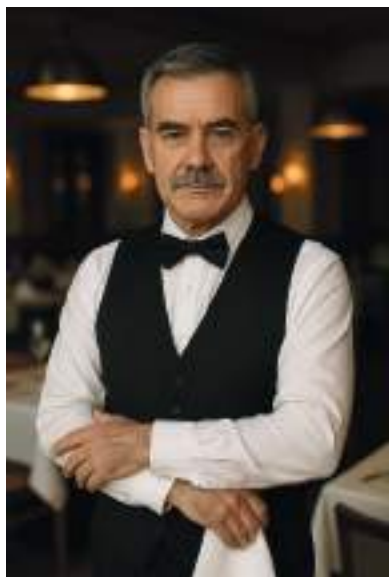


Il dirigente riceve un'adeguata e specifica formazione e un aggiornamento periodico, in relazione ai propri compiti in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

È importante precisare che la figura di dirigente ai fini della sicurezza non coincide necessariamente con quella di dirigente in senso contrattuale. Rientra infatti in tale ruolo chiunque, normalmente dotato di autonomia gestionale e di un proprio budget, svolga funzioni di coordinamento, organizzazione e attuazione delle direttive del datore di lavoro.

Questa distinzione emerge soprattutto nelle realtà aziendali più complesse. Nella maggior parte delle strutture ricettive, invece, è presente un unico gestore o direttore dell'albergo che, di fatto, ricopre il ruolo di datore di lavoro e non sono generalmente presenti ulteriori figure dirigenziali.

1.2.5 Il preposto



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

I compiti del preposto consistono nel vigilare sul regolare svolgimento delle attività lavorative, avvalendosi delle competenze, dell'autorità e dell'autonomia che gli conferiscono una posizione di preminenza rispetto ai colleghi.

Egli è inoltre responsabile di garantire l'attuazione delle direttive ricevute, esercitando un controllo costante sui lavoratori per verificare il rispetto delle norme di legge e delle procedure aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, nonché del corretto utilizzo dei DPI e delle attrezzature necessarie allo svolgimento delle varie mansioni.

La presenza di questa figura è generalmente molto più diffusa rispetto a quella del dirigente: coordinare una squadra, che si tratti della manutenzione, della cucina o del personale ai piani, equivale, di fatto, a esercitare il ruolo di preposto. In un albergo, così come in qualsiasi organizzazione, il preposto rappresenta il vero presidio operativo della sicurezza, poiché una vigilanza efficace costituisce un elemento essenziale per garantire condizioni di lavoro sicure.

Negli ultimi anni, il legislatore ha rafforzato in modo significativo il ruolo e le responsabilità del preposto, in particolare attraverso le modifiche introdotte dal D.L. 146/2021 (convertito in L.215/2021) e poi confermate nel D.Lgs. 81/08, che hanno ampliato gli obblighi di vigilanza, previsto una formazione più stringente e introdotto l'obbligo di individuazione formale da parte del datore di lavoro con apposita nomina.

1.2.6 Il medico competente

Medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali di cui all'articolo 38 del D.lgs. 81/08, che collabora, secondo quanto previsto all'articolo 29, comma 1, con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria secondo quanto previsto dalla normativa.



Il medico competente è una figura fondamentale nella tutela della salute dei lavoratori. Collabora con il datore di lavoro e con il servizio di prevenzione e protezione in tutte le fasi della valutazione dei rischi, contribuendo anche alla programmazione della sorveglianza sanitaria quando necessaria. Partecipa alla definizione e all'attuazione delle misure che servono a proteggere la salute e l'integrità psicofisica dei lavoratori, e supporta le attività di formazione e informazione, per quanto rientra nelle sue competenze. Inoltre, coopera anche nell'organizzazione del primo soccorso, tenendo conto delle caratteristiche delle attività e delle esposizioni presenti in azienda.

Un altro compito centrale del medico competente è quello di programmare ed effettuare la sorveglianza sanitaria quando necessaria, definendo protocolli sanitari basati sui rischi specifici ai quali i lavoratori possono essere esposti, aggiornati secondo le più recenti evidenze scientifiche. Normalmente la sorveglianza sanitaria dei lavoratori è obbligatoria nei casi di esposizione significativa a rischi specifici legati ad esempio all'uso di videoterminali per più di 20 ore a settimana, movimentazione manuale dei carichi, rumore, vibrazioni, campi elettromagnetici, agenti chimici pericolosi, agenti cancerogeni, mutageni e tossici per la riproduzione, agenti biologici, ecc. recenti modifiche normative hanno introdotto la previsione dello svolgimento della sorveglianza sanitaria "qualora richiesto dalla valutazione dei rischi" evidenziando così che il datore di lavoro può

prevedere tale attività a maggiore tutela dei suoi lavoratori anche nei casi in cui non è prevista sulla base dei vari rischi specifici disciplinati dal testo unico.

La sorveglianza sanitaria include diversi tipi di visite mediche:

- ✓ Visita preventiva (anche prima dell'assunzione): serve a verificare che non ci siano controindicazioni per il lavoro che la persona dovrà svolgere e a stabilire se è idonea alla mansione.
- ✓ Visita periodica: serve a controllare nel tempo lo stato di salute del lavoratore e a confermare l'idoneità alla mansione, la frequenza viene decisa dal medico competente in base ai rischi. Gli organi di vigilanza possono imporre periodicità o contenuti differenti, se necessario.
- ✓ Visita a richiesta del lavoratore: se il medico ritiene che la richiesta sia collegata ai rischi professionali o a condizioni di salute che potrebbero peggiorare a causa del lavoro.
- ✓ Visita in caso di cambio mansione: per verificare l'idoneità alla nuova attività.
- ✓ Visita alla cessazione del rapporto di lavoro: nei casi previsti dalla legge.
- ✓ Visita preventiva pre-assuntiva: per i casi in cui è consentita.
- ✓ Visita per rientro al lavoro dopo un'assenza per motivi di salute superiore a 60 giorni consecutivi: si effettua se il medico competente la ritiene necessaria per valutare l'idoneità alla mansione. Se ritiene che la visita non sia necessaria, deve comunque esprimere un giudizio di idoneità.

Gli esiti delle visite devono essere inseriti nella cartella sanitaria e di rischio del lavoratore.

In base alla visita, il medico competente può esprimere uno dei seguenti giudizi sulla mansione:

- ✓ idoneità completa;
- ✓ idoneità parziale, temporanea o permanente, con eventuali prescrizioni o limitazioni
- ✓ non idoneità

Per ogni lavoratore che rientra nel programma di sorveglianza sanitaria, il medico competente deve predisporre, aggiornare e custodire una cartella sanitaria e di rischio. Alla cessazione del rapporto di lavoro, consegna al lavoratore una copia della sua cartella sanitaria e di rischio.

Il medico competente ha inoltre il compito di informare i lavoratori sul significato della sorveglianza sanitaria cui sono sottoposti e, nei casi di esposizione ad agenti con effetti a lungo termine, anche sull'importanza di proseguire i controlli sanitari dopo aver cessato l'attività a rischio. Le stesse

informazioni devono essere fornite, su richiesta, anche ai rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.

Ogni lavoratore deve essere informato sugli esiti delle visite e può richiedere copia della propria documentazione sanitaria.

Nel corso delle riunioni periodiche previste dall'articolo 35 del TU, il medico competente fornisce al datore di lavoro, all'RSPP e ai rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza i risultati anonimi e collettivi della sorveglianza sanitaria, accompagnati da indicazioni utili per l'attuazione delle misure di tutela.

Almeno una volta l'anno, oppure secondo una diversa cadenza stabilita in base alla valutazione dei rischi, il medico competente visita gli ambienti di lavoro

Nelle strutture ricettive è molto comune che il medico competente sia un professionista esterno, che può svolgere le visite direttamente in hotel oppure presso il proprio ambulatorio. È importante precisare che si tratta del medico dei lavoratori e che le sue attività non riguardano in alcun modo gli ospiti della struttura.

1.2.7 Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Persona (o persone) eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro. La sua presenza è un diritto dei lavoratori non un dovere per i lavoratori stessi.

In generale, questa figura fa da punto di contatto tra i lavoratori e il datore di lavoro, collaborando per migliorare la qualità dell'ambiente di lavoro.

In particolare, egli:

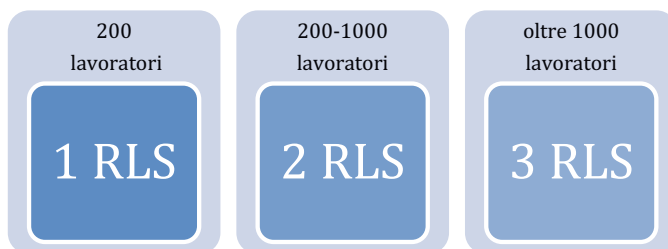
- a) accede ai luoghi di lavoro in cui si svolgono le lavorazioni;
- b) è consultato preventivamente e tempestivamente in ordine alla valutazione dei rischi, alla individuazione, programmazione, realizzazione e verifica della prevenzione nella azienda o unità produttiva;



- c) è consultato sulla designazione del responsabile e degli addetti al servizio di prevenzione, e del medico competente, alla attività di prevenzione incendi, al primo soccorso, alla evacuazione dei luoghi di lavoro;
- d) è consultato in merito all'organizzazione della formazione dei lavoratori;
- e) riceve le informazioni e la documentazione aziendale inerente la valutazione dei rischi e le misure di prevenzione e protezione relative, nonché quelle inerenti alle sostanze ed alle miscele pericolose, alle macchine, agli impianti, all'organizzazione e agli ambienti di lavoro, agli infortuni ed alle malattie professionali;
- f) riceve le informazioni provenienti dai servizi di vigilanza;
- g) riceve una formazione adeguata;
- h) promuove l'elaborazione, l'individuazione e l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione idonee a tutelare la salute e l'integrità fisica dei lavoratori;
- i) formula osservazioni in occasione di visite e verifiche effettuate dalle autorità competenti, dalle quali è, di norma, sentito;
- l) partecipa alla riunione periodica annuale;
- n) avverte il responsabile della azienda dei rischi individuati nel corso della sua attività;
- o) può fare ricorso alle autorità competenti qualora ritenga che le misure di prevenzione e protezione dai rischi adottate dal datore di lavoro o dai dirigenti e i mezzi impiegati per attuarle non siano idonei a garantire la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Nelle aziende con più di 15 dipendenti, questa figura viene scelta tra i rappresentanti sindacali, Se in azienda non viene eletto l'RLS, i lavoratori sono comunque tutelati tramite RLS territoriale (RLST) o RLS di sito produttivo (per contesti complessi: porti, cantieri, grandi insediamenti).

Il numero dei rappresentanti varia in base alla dimensione dell'aziendale come di seguito riportato.



1.2.8 Addetti alle emergenze

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



Quando arriva una segnalazione di emergenza, gli addetti intervengono subito, raggiungono il luogo dell'incidente e valutano rapidamente la situazione. Coordinano le prime operazioni, come aprire gli accessi per i soccorritori esterni o indicare con precisione dove si trova l'evento, e forniscono tutte le informazioni utili per accelerare l'intervento. Gestiscono anche l'evacuazione di lavoratori e visitatori, aiutando chi potrebbe avere difficoltà a muoversi o chi è stato coinvolto nell'incidente.

Nei momenti in cui non ci sono emergenze, controllano visivamente che le misure antincendio siano in ordine: estintori al loro posto, uscite di emergenza libere, porte tagliafuoco funzionanti e così via.

Gli addetti al primo soccorso, invece, sono così definiti:



Lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di salvataggio, di primo soccorso

Hanno il compito di riconoscere quando si verifica un'emergenza sanitaria e raccogliere subito le informazioni utili sull'infortunio. Valutano le condizioni fisiche della persona coinvolta e, in base alla loro formazione, mettono in atto le manovre di primo soccorso che sono in grado di eseguire. Se la situazione lo richiede, contattano i servizi di soccorso pubblico per far trasportare l'infortunato in ospedale.

1.2.9 I lavoratori



Dal punto di vista della legge, il lavoratore ha l'obbligo di prendersi cura non solo della propria sicurezza e salute, ma anche di quella delle persone presenti sul luogo di lavoro che potrebbero essere coinvolte dalle sue azioni o omissioni.

I lavoratori sono quindi una delle figure chiave nella tutela della salute e sicurezza, al pari delle altre figure del sistema aziendale, essi sono considerati a tutti gli effetti parte del processo decisionale sulla sicurezza, soprattutto nelle situazioni operative in cui sono i primi ad accorgersi di un pericolo o a dover reagire.

Più nel dettaglio, il lavoratore deve:

- ✓ collaborare con il datore di lavoro e con le altre figure responsabili nell'attuazione delle misure di tutela;
- ✓ rispettare le disposizioni e le istruzioni ricevute per la sicurezza collettiva e individuale;
- ✓ usare correttamente macchinari, attrezzature, sostanze pericolose e relativi dispositivi di sicurezza;
- ✓ utilizzare in modo appropriato i DPI;
- ✓ segnalare subito qualsiasi difetto o condizione di pericolo e, se è urgente, intervenire nei limiti delle proprie possibilità;
- ✓ non rimuovere o modificare dispositivi di sicurezza senza autorizzazione;
- ✓ non svolgere manovre o operazioni non di propria competenza che possano mettere a rischio sé o altri;
- ✓ partecipare alla formazione e all'addestramento previsti;
- ✓ sottoporsi alle visite mediche quando richieste.

1.3 Il documento di valutazione dei rischi



Il DVR è il documento fondamentale con cui un'azienda fotografa e analizza tutti i rischi presenti nelle proprie attività e individua le misure necessarie per prevenirli o ridurli.

È uno strumento pratico, non un semplice adempimento burocratico: rappresenta la base di tutta l'organizzazione della sicurezza aziendale.

Serve a capire quali rischi possono minacciare la salute e la sicurezza dei lavoratori; valutare quanto sono probabili e quanto possono essere gravi; individuare cosa fare per eliminarli o ridurli; programmare interventi, controlli, formazione, addestramento e manutenzione.

Un DVR ben fatto comprende:

- ✓ una descrizione dell'azienda, delle attività e delle mansioni;
 - ✓ l'analisi dettagliata dei rischi (chimici, fisici, biologici, ergonomici, organizzativi, stress lavoro-correlato, incendio, ecc.);
 - ✓ le misure di prevenzione e protezione già presenti;
 - ✓ le misure da implementare;
 - ✓ la programmazione degli interventi e dei controlli;
 - ✓ l'indicazione delle figure della sicurezza (datore di lavoro, RSPP, medico competente, addetti emergenze, ecc.);
 - ✓ la data certa e la firma delle figure coinvolte.
-

Inoltre, il DVR non è un documento statico, ma va aggiornato quando cambiano le condizioni di lavoro, quando si introducono nuove attrezzature o processi, o quando emergono nuovi rischi.

La responsabilità di redigere il DVR è del datore di lavoro, ma è un lavoro di squadra che coinvolge diverse figure aziendali a partire dal RSPP e dal medico competente (dove previsto), ma anche dirigenti e preposti, lavoratori e RLS, che possono fornire segnalazioni e osservazioni preziose.

1.4 Le misure di prevenzione e protezione

Le misure generali di tutela sono, in sostanza, le regole base su cui si costruisce tutta la sicurezza sul lavoro. La legge stabilisce una logica molto precisa per la prevenzione e la protezione dei lavoratori: prima si devono eliminare i rischi, poi si devono ridurre e prevenire, e solo alla fine si ricorre alle protezioni individuali. La logica è quella di adottare sempre la misura di tutela più cautelativa possibile.

Tabella 1 – Misure di prevenzione e protezione: ordine di priorità

	ELIMINARE I RISCHI Eliminazione/Riduzione alla fonte	• Eliminare i pericoli alla radice • Ridurre i rischi alla fonte • Sostituire sostanze o processi con soluzioni sicure
	PREVENIRE IL RISCHIO Misure organizzative e progettuali preventive	• Organizzare il lavoro in modo sicuro • Progettare postazioni ergonomiche • Limitare l'uso di sostanze pericolose • Protezioni collettive prima di quelle individuali
	PROTEGGERE I LAVORATORI Dispositivi di protezione individuali (DPI)	• Usare correttamente i DPI • Formazione e addestramento • Controlli sanitari regolari • Allenamento in emergenza
	MONITORARE E MIGLIORARE Controllo e aggiornamento continuo	• Verificare l'efficacia delle misure • Aggiornare la valutazione dei rischi • Migliorare le condizioni di sicurezza nel tempo

Per prima cosa, bisogna quindi valutare tutti i rischi presenti in azienda, poi occorre programmare le misure di prevenzione e protezione da adottare.

Le misure di prevenzione sono l'insieme delle misure di tutela che vengono attuate per evitare che si verifichi un evento dannoso. La prevenzione agisce quindi sulla probabilità che si verifichi un evento dannoso mirando a ridurla.

Le misure di protezione sono volte a proteggere il lavoratore dalle conseguenze del verificarsi di un evento dannoso. Mirano a ridurre il danno, attraverso dispositivi di protezione collettiva ossia parapetti, dispositivi per l'estrazione di fumi o vapori; porte tagliafuoco etc., oppure con misure di protezione individuale, guanti, occhiali antischizzo, mascherine a protezione delle vie respiratorie ne sono un esempio.

La prevenzione parte sempre dalla fonte: significa ridurre i rischi dove nascono e sostituire, quando possibile, ciò che è pericoloso con alternative più sicure, è importante, pertanto, dare priorità alle misure di prevenzione.

1.5 I dispositivi di protezione individuale



Il termine “dispositivo di protezione individuale” (DPI) indica un dispositivo, un’attrezzatura o un equipaggiamento destinato ad essere indossato e tenuto dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro.

Il datore di lavoro, come stabilito dall’art. 3 del D.Lgs. 81/2008, ha l’obbligo di fornire ai lavoratori tutti i DPI necessari per svolgere in sicurezza le attività loro assegnate. I DPI intervengono solo dopo aver adottato tutte le misure di prevenzione e protezione collettiva e servono a proteggere il lavoratore dal rischio residuo, cioè quella parte di rischio che non può essere eliminata o ridotta in modo sufficiente attraverso la progettazione dei luoghi di lavoro, l’organizzazione delle attività o l’uso di protezioni collettive.

I DPI forniti devono essere adeguati al tipo di rischio presente, conformi alla normativa tecnica e di legge, e devono garantire un livello di protezione adeguato allo specifico contesto lavorativo. In alcuni casi, come per le calzature antinfortunistiche, i guanti o i caschi, è particolarmente importante che il lavoratore sia coinvolto nella scelta del modello. Questo perché, oltre all’aspetto tecnico, il DPI deve essere confortevole durante il lavoro quotidiano.

Il coinvolgimento del lavoratore non è solo una buona pratica ma è parte integrante del processo di scelta. Chi indosserà il dispositivo, infatti, ha l’obbligo giuridico di utilizzarlo correttamente e regolarmente; proprio per questo deve avere la possibilità di esprimere un parere su aspetti quali comodità, calzata, facilità di uso e percezione della protezione. Questo confronto permette di

scegliere DPI equivalenti dal punto di vista della sicurezza, ma più accettabili, ergonomici e funzionali per l'operatore, consentendone un utilizzo continuativo e corretto.

I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) non sono tutti uguali: la normativa europea li suddivide in tre categorie, in base alla gravità dei rischi da cui devono proteggere il lavoratore. Questa classificazione determina obblighi diversi per il fabbricante, modalità differenti di progettazione, livelli di controllo crescenti e procedure di certificazione più rigorose.

Appartengono alla prima categoria, i DPI di progettazione semplice destinati a salvaguardare la persona da rischi di danni fisici di lieve entità, ad esempio in una struttura ricettiva potremmo trovare guanti da giardinaggio, occhiali da sole, etc.

Appartengono, invece, alla terza categoria i DPI di progettazione complessa destinati a salvaguardare da rischi di morte o lesioni gravi e di carattere permanente, ad esempio in una unità ricettiva potremmo trovare DPI dispositivi per la protezione delle vie respiratorie etc. Per i DPI di tale categoria è necessario l'addestramento dei lavoratori al loro utilizzo.

Appartengono, infine, alla seconda categoria i DPI che non rientrano nelle altre due categorie, ad esempio in una unità ricettiva potremmo trovare scarpe antinfortunistiche di uso comune etc.

Categoria	Descrizione	Esempi
Categoria I Rischi minimi	Rischi di basso livello	• Guanti da giardinaggio • Occhiali da sole • Copricapo leggero 
Categoria II Rischi intermedi	Rischi significativi ma non estremi	• Elmetti • Scarpe antinfortunistiche • Occhiali di protezione 
Categoria III Rischi elevati	Rischi gravi e mortali	• Autorespiratori • Tute anti-acido • Dispositivi per spazi confinati 

Capitolo 2 – Informazione, formazione e cultura della sicurezza

La formazione, l'informazione e l'addestramento rappresentano pilastri fondamentali del sistema di prevenzione nei luoghi di lavoro e costituiscono strumenti essenziali per la diffusione di una solida cultura della sicurezza. Essi non si limitano a soddisfare un obbligo normativo, ma concorrono in modo determinante allo sviluppo della consapevolezza dei lavoratori e di tutte le figure della prevenzione rispetto ai rischi presenti, alle misure di tutela adottate e ai comportamenti corretti da assumere nello svolgimento delle diverse attività lavorative. Saper lavorare in sicurezza, conoscere le procedure corrette e capire come svolgere una mansione senza esporsi a rischi è fondamentale per proteggere sé stessi e gli altri.

2.1 Informazione



Ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera bb) del D.Lgs 81/08, per informazione si intende: *il complesso delle attività dirette a fornire conoscenze utili alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi in ambiente di lavoro.*

L'informazione ha quindi la funzione di rendere consapevoli i lavoratori dei rischi presenti, delle misure di

prevenzione adottate e dei comportamenti da tenere, senza necessariamente prevedere un percorso strutturato di apprendimento o una verifica finale, come avviene per la formazione.

Il datore di lavoro deve garantire, ad esempio, che ciascun lavoratore riceva una informazione adeguata e comprensibile in merito a:

- ✓ i rischi per la salute e la sicurezza presenti nell'azienda, in generale e connessi alla specifica mansione;
- ✓ le misure di prevenzione e protezione adottate;
- ✓ le procedure di emergenza, primo soccorso, lotta antincendio ed evacuazione;
- ✓ i nominativi e i ruoli delle figure della prevenzione (datore di lavoro, RSPP, addetti alle emergenze, medico competente, RLS);

✓ ecc.

L'informazione deve essere coerente con il Documento di Valutazione dei Rischi e aggiornata ogni volta che intervengono modifiche significative.

2.2 Formazione

Ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 81/08, i soggetti obbligati a frequentare i corsi di formazione sono tutti coloro che devono contribuire alla sicurezza, vale a dire:

- lavoratori;
- rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- datore di lavoro
- datore di lavoro che svolge le funzioni di RSPP;
- dirigenti per la sicurezza sul lavoro;
- preposti per la sicurezza sul lavoro;
- addetti alla gestione delle emergenze (antincendio e primo soccorso);



Nella Gazzetta Ufficiale n. 119 del 24 maggio 2025 è stato pubblicato l'accordo del 17 aprile 2025, stipulato tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, in attuazione dell'articolo 37, comma 2, del D.Lgs. 81/2008.

L'accordo definisce la durata, i contenuti minimi e le modalità di erogazione dei corsi; le modalità per le verifiche finali rivolte ai partecipanti; il monitoraggio e il controllo delle attività formative e della corretta applicazione delle norme, con attenzione sia agli enti formatori sia ai destinatari della formazione.

La formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro deve essere progettata e attuata in modo coerente con i rischi effettivamente presenti nell'organizzazione, così come individuati nel documento di valutazione dei rischi (DVR). La durata e i contenuti dei corsi rappresentano i livelli minimi e possono essere ampliati in funzione della natura, dell'entità e della complessità dei rischi specifici.

Le modalità di erogazione della formazione, prevedono che i corsi possano essere svolti in presenza fisica, in videoconferenza sincrona, in e-learning o in modalità mista. La videoconferenza sincrona è equiparata alla formazione in presenza, mentre l'e-learning è consentito esclusivamente per i moduli teorici e per le tipologie di corsi espressamente previste, restando esclusi i moduli che richiedono addestramento pratico.

Le tabelle seguenti sintetizzano i percorsi formativi previsti dall'Accordo Stato-Regioni del 17 aprile 2025 per lavoratori, preposti, datori di lavoro e datori di lavoro che svolgono anche i compiti di RSPP:

Tabella 1 – Lavoratori

Tipologia di formazione	Durata	Modalità di erogazione	Aggiornamento
Formazione generale	4 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona/E-learning	Credito formativo permanente
Formazione specifica – rischio basso	4 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona/E-learning	6 ore ogni 5 anni
Formazione specifica – rischio medio	8 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona	6 ore ogni 5 anni
Formazione specifica – rischio alto	12 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona	6 ore ogni 5 anni

Tabella 2 – Preposti

Tipologia di formazione	Durata	Modalità di erogazione	Aggiornamento
Formazione lavoratori (propedeutica)	8–16 ore	Come da rischio	Secondo quanto previsto per i lavoratori
Formazione per preposti	12 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona	6 ore ogni 2 anni

Tabella 3 – Dirigenti

Tipologia di formazione	Formazione iniziale (durata minima)	Modalità di erogazione	Aggiornamento
Formazione per dirigente	12 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona/E-learning	6 ore ogni 5 anni
Formazione per dirigente con funzioni nei cantieri (art. 97 c.3-ter)	12 ore + modulo aggiuntivo “Cantieri” (6 ore)	Presenza/Videoconferenza sincrona/ E-learning	6 ore ogni 5 anni (coerente con le funzioni svolte)

Tabella 4 – Datori di lavoro

Tipologia di formazione	Durata	Modalità di erogazione	Aggiornamento
Formazione datore di lavoro	16 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona/E-learning	6 ore ogni 5 anni
Modulo aggiuntivo “Cantieri” (se previsto)	6 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona/E-learning	Ricompreso nell’aggiornamento

Tabella 5 – Datore di lavoro che svolge anche i compiti di RSPP

Tipologia di formazione	Durata	Modalità di erogazione	Aggiornamento
Formazione datore di lavoro (propedeutica)	16 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona/ E-learning	—
Modulo comune DL-RSPP	8 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona	—
Moduli integrativi per settore	12–16 ore	Presenza/Videoconferenza sincrona	—
Aggiornamento DL-RSPP	—	Presenza/Videoconferenza sincrona	8 ore ogni 5 anni

L'Accordo Stato-Regioni del 17 aprile 2025 rafforza in modo significativo il tema della verifica della formazione, intesa non solo come accertamento formale dell'apprendimento, ma come strumento essenziale per garantire l'effettiva acquisizione delle competenze necessarie allo svolgimento in sicurezza delle attività lavorative.

In particolare, l'Accordo prevede che tutti i percorsi formativi e di aggiornamento obbligatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro debbano essere conclusi da una verifica finale di apprendimento, finalizzata a valutare il raggiungimento degli obiettivi formativi previsti. Tale verifica costituisce condizione necessaria per il rilascio dell'attestato di formazione, che ha validità su tutto il territorio nazionale.

La verifica dell'apprendimento può consistere, a seconda della tipologia del percorso, in test scritti, questionari a risposta multipla, colloqui, prove pratiche o simulazioni operative. Per i corsi che prevedono moduli pratici o addestrativi, la verifica deve includere una prova pratica, finalizzata a valutare la corretta applicazione delle procedure e l'uso sicuro di attrezzature, dispositivi o metodologie operative.

L'Accordo dedica particolare attenzione anche alle metodologie didattiche, riconoscendo che l'efficacia della formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro dipende non solo dai contenuti, ma anche dalle modalità con cui tali contenuti vengono progettati ed erogati.

La formazione deve essere progettata secondo un approccio andragogico, ovvero coerente con le caratteristiche dell'apprendimento degli adulti, e orientata allo sviluppo di conoscenze, abilità e competenze direttamente spendibili nel contesto lavorativo. A tal fine, l'Accordo promuove l'utilizzo di metodologie didattiche attive, che favoriscano il coinvolgimento dei discenti e la valorizzazione delle esperienze professionali pregresse.

Tra le metodologie ritenute maggiormente efficaci rientrano, a titolo esemplificativo: lavori di gruppo, analisi di casi studio, esercitazioni pratiche, simulazioni di situazioni operative, discussioni guidate e problem solving applicato a contesti reali. Anche la lezione frontale è ammessa, purché sia impostata in modo interattivo e integrata da esempi pratici, supporti audiovisivi e momenti di confronto con i partecipanti.

Infine, l'Accordo incoraggia l'utilizzo di strumenti e tecnologie innovative, quali simulatori, realtà virtuale o aumentata e ambienti digitali di apprendimento, come supporto alla formazione, fermo

restando che tali strumenti non possono sostituire l'addestramento pratico ove previsto dalla normativa.

2.3 Addestramento



L'addestramento completa il percorso, traducendo le conoscenze acquisite in abilità operative concrete. Esso è fondamentale soprattutto per l'uso corretto di attrezzature, impianti e dispositivi di protezione, nonché per la gestione delle emergenze. Attraverso l'addestramento pratico, il lavoratore impara a operare in sicurezza, riducendo

il rischio di errori, comportamenti impropri o improvvisazioni che possono compromettere la propria salute e quella degli altri.

L'addestramento costituisce parte integrante del sistema formativo ma è distinto dalla formazione teorica. L'addestramento deve essere svolto esclusivamente in presenza e comporta prove pratiche e dimostrazioni operative.

In particolare, l'addestramento è necessario quando si ha a che fare con:

- ✓ Sostanze pericolose: in questo caso molto dipende dal livello di pericolosità delle sostanze, il quale è desumibile dalle schede di sicurezza e dalle etichette. Sono quasi sempre necessari dei DPI e l'addestramento al loro uso corretto è assolutamente opportuno, in qualche caso obbligatorio per legge (vedi punto successivo).
- ✓ DPI di terza categoria (come, ad esempio, i DPI di protezione delle vie respiratorie, per prevenire il rischio chimico, quello biologico e gli ottoprotettori).
- ✓ Utilizzo di impianti, macchine e attrezzature: questo è sicuramente l'aspetto di maggiore impatto a cui il legislatore ha dedicato articoli di legge specifici e sul quale interviene anche l'Accordo Stato-Regioni.

L'Accordo Stato-Regioni individua le attrezzature di lavoro per le quali è richiesta una specifica abilitazione degli operatori, oltre alle abilitazioni già previste dalle vigenti disposizioni legislative, nonché le modalità per il riconoscimento di tale abilitazione, i soggetti formatori, la durata, gli

indirizzi ed i requisiti minimi di validità della formazione e le condizioni considerate equivalenti alla specifica abilitazione. Tali attrezzature come i carrelli elevatori, i paranchi (con portata maggiore di 200 kg), gru, carrelli industriali semoventi, PLE etc., raramente vengono utilizzati nelle strutture ricettive.

Capitolo 3 – Rischi per la Salute dei Lavoratori

I rischi per la salute dei lavoratori vengono normalmente definiti come tutte quelle condizioni presenti sul lavoro che possono compromettere il benessere fisico o mentale di una persona.

Diversi possono essere i fattori di rischio che, se non adeguatamente controllati, possono avere effetti negativi sulla salute. Tra questi rientrano, ad esempio, gli agenti chimici pericolosi sotto forma di polveri, fumi, vapori o nebbie che possono essere inalate durante lo svolgimento delle quotidiane attività lavorative. Vi sono poi ulteriori fattori di rischio, quali l'assunzione di posture incongrue, l'esecuzione di movimenti ripetitivi o il sollevamento e la movimentazione manuale dei carichi, la cui esposizione protratta nel tempo può determinare l'insorgenza di disturbi e patologie a carico dell'apparato muscolo-scheletrico.

Come visto nei precedenti capitoli, il D.Lgs. 81/2008, che tutela la salute e la sicurezza dei lavoratori, stabilisce l'obbligo per il datore di lavoro di valutare tutti i rischi presenti, adottare misure di prevenzione e protezione adeguate e ridurre l'esposizione dei lavoratori al livello più basso possibile.

La protezione della salute e sicurezza dei lavoratori si basa quindi su una corretta valutazione dei rischi, sull'uso di misure tecniche e organizzative efficaci e sulla collaborazione attiva di tutti, affinché il lavoro possa svolgersi in condizioni sicure e salubri.



Importante è ricordare che la definizione di "salute" fornita dall'Organizzazione mondiale della sanità già nel 1948 come *"uno stato di completo benessere fisico, mentale, e sociale – e non la mera assenza di malattia"* ha portato nel tempo la normativa ad imporre maggiori obblighi per il datore di lavoro nella valutazione di tutti i rischi per la salute compresi quelli che possono influire sul benessere mentale e sociale del lavoratore fino ad interferire con la sua sfera privata quali ad esempio lo stress lavoro correlato.

Nei prossimi paragrafi saranno trattati i possibili rischi per la salute per i lavoratori che possono essere presenti nelle diverse tipologie di strutture ricettive.

3.1 Movimentazione manuale dei carichi (MMC), posture incongrue e sforzi ripetuti

Sono numerose le attività lavorative che possono comportare sollecitazioni significative a carico degli arti superiori e della colonna vertebrale, in particolare del tratto lombo-sacrale, per i lavoratori del settore alberghiero.



Si parla in questo caso di rischio da movimentazione manuale dei carichi, definito come l'insieme delle azioni di trasporto o di sostegno di un carico effettuate da uno o più lavoratori senza l'ausilio di attrezzature meccaniche. Tale definizione comprende operazioni di sollevamento e deposizione, ma anche di spinta, trazione, portata e spostamento di carichi, indipendentemente dal loro peso effettivo.

Le diverse mansioni svolte quotidianamente dal personale delle strutture ricettive tendono ad essere considerate "ordinarie" o poco gravose perché non riconducibili a lavori "tipicamente" classificati come pesanti, ma in realtà possono esporre i lavoratori ai rischi per la salute. Il rischio diventa rilevante quando tali attività vengono ripetute nel tempo e svolte in condizioni organizzative e ambientali non ottimali.

Le attività più rischiose

Tra i compiti più frequentemente interessati dal rischio di movimentazione manuale dei carichi rientrano:

- Il trasporto bagagli e l'assistenza logistica agli ospiti;
 - le operazioni di spinta e traino di carrelli per le pulizie e carrelli porta biancheria;
 - il rifacimento letti (materassi/piumoni) e la movimentazione degli arredi;
 - la pulizia di moquette e pavimenti con attrezzature che richiedono spinta e posture non neutre;
 - il rifornimento della biancheria ai piani;
 - la movimentazione di provviste e bevande per cucine, bar, sale ristoro ecc.
-

I rischi dello sviluppo di disturbi muscolo-scheletrici non dipendono esclusivamente dal peso del carico, ma anche dalla postura assunta, dalla distanza del carico dal corpo, dalla frequenza dei movimenti, dalla durata dello sforzo, dall'utilizzo di eventuali ausili meccanici idonei e dalle condizioni dell'ambiente di lavoro caratterizzato, ad esempio, dalla presenza di dislivelli, di piccole rampe, di pavimentazioni non in perfetto stato di manutenzione ecc. Anche l'organizzazione del lavoro può incidere considerevolmente sul rischio: ritmi elevati, carichi di lavoro eccessivi o assenza di pause di recupero costituiscono tutti elementi peggiorativi.

Le conseguenze per la salute dei lavoratori a seguito dell'esposizione a tali rischi possono manifestarsi in episodi acuti, come strappi muscolari o lombalgie improvvise, o causare lo sviluppo di malattie muscolo-scheletriche a seguito del sovraccarico biomeccanico delle strutture articolari, tendinee e muscolari, dei nervi periferici e, in alcuni casi, del sistema vascolare. Pertanto, i lavoratori possono accusare affaticamento muscolare cronico, infiammazione dei tendini e delle strutture periarticolari - tendiniti, tenosinoviti e borsiti a carico di spalla, gomito, polso e mano- nonché processi degenerativi a carico della colonna vertebrale.

Prevenire i disturbi e le patologie muscolo scheletriche

La prevenzione riveste sempre un ruolo centrale nella tutela della salute dei lavoratori.

Una prima e fondamentale misura preventiva consiste nella fornitura di ausili adeguati alla movimentazione dei carichi, quali carrelli per il trasporto dei bagagli, carrelli per le pulizie correttamente dimensionati e mantenuti che consentano una più agevole movimentazione durante le operazioni di pulizia delle camere, nonché attrezzature che riducano la necessità di sollevamenti manuali. L'utilizzo sistematico di tali ausili permette di limitare lo sforzo fisico e di ridurre il rischio di sovraccarico biomeccanico.

È inoltre molto importante, in sede di assegnazione dei ruoli, valutare le differenze di genere, di età e le eventuali condizioni individuali di rischio, come la presenza di patologie pregresse non compatibili con attività che richiedono sforzi fisici troppo impegnativi.

L'importanza della formazione dei lavoratori

La formazione e informazione dei lavoratori è indispensabile a far acquisire consapevolezza dei rischi connessi alla movimentazione manuale dei carichi e dell'importanza dell'assunzione di posture

corrette e modalità operative idonee. Utilizzare tecniche specifiche di sollevamento e spostamento dei carichi e conoscere i movimenti e le posture da evitare e quelle corrette da adottare, studiate appositamente per evitare tensioni e sovraccarichi, è inoltre opportuno mostrare praticamente ai lavoratori cosa fare e cosa non fare, invitandoli a provare i movimenti e le posture corrette.

Regole fondamentali per la prevenzione delle patologie muscolo-scheletriche

- ✓ piegarsi sulle ginocchia e non sulla schiena per sollevare un carico da terra;
- ✓ evitare movimenti improvvisi o a strappo durante il sollevamento;
- ✓ mantenere il carico il più vicino possibile al corpo per ridurre lo sforzo sulla colonna vertebrale;
- ✓ assicurarsi una posizione stabile allargando adeguatamente le gambe;
- ✓ ruotare l'intero corpo e non solo il busto durante gli spostamenti;
- ✓ suddividere, quando possibile, i carichi più pesanti;
- ✓ utilizzare i carrelli di trasporto quando disponibili;
- ✓ afferrare sempre in modo saldo il carico da movimentare;
- ✓ effettuare delle pause ogni volta che è possibile, ad intervalli regolari.



Posture incongrue e sforzi ripetuti

Anche posture statiche prolungate o movimenti ripetitivi durante attività quali ad esempio quelle di reception o di rifacimento letti e pulizia dei servizi igienici, possono determinare sovraccarico biomeccanico dell'apparato muscolo-scheletrico, con conseguenti disagi o problemi che coinvolgono principalmente arti inferiori, collo, spalle e ginocchia, a causa di ristagno linfatico per gli arti inferiori, tensioni cervicali, infiammazione di strutture tendinee o nevralgie. Importante è, anche in questo caso, la sensibilizzazione e formazione dei lavoratori sulle corrette posture e una efficiente organizzazione del lavoro tale da consentire pause e momenti di riposo ai lavoratori esposti.

3.2 Rischi chimici: prodotti per la pulizia, fumi di cottura e altro

Diversi sono gli agenti chimici che possono essere utilizzati dai lavoratori delle strutture ricettive durante lo svolgimento delle loro attività. Sono spesso prodotti di uso comune usati ad esempio durante le operazioni di pulizia delle camere e dei servizi igienici, nelle zone lavanderia, nelle cucine, nella gestione di piscine o zone wellness, qualora presenti nella struttura, oppure prodotti usati nelle operazioni di disinfestazione, nel trattamento delle aree verdi ecc. Proprio perché spesso si tratta di prodotti d'uso comune, non è sempre facile capire il pericolo e percepire che, durante un'operazione apparentemente semplice, si sta in realtà manipolando una sostanza chimica con possibili effetti dannosi per la salute e sicurezza.

Riconoscere le possibili fonti di esposizione è molto importante, così come capire come gli agenti chimici possono penetrare nel nostro organismo. Normalmente i possibili meccanismi di assorbimento sono costituiti da:

- **inalazione:** moltissime sostanze chimiche sono volatili e si disperdono facilmente in aria originando vapori, aerosol, gas e fumi che possono irritare le vie respiratorie e, in alcuni casi provocare vere e proprie intossicazioni;
 - **contatto cutaneo:** il contatto con mani, avambracci o viso può provocare irritazioni, dermatiti da contatto o altre reazioni allergiche o ustioni chimiche nel caso di sostanze corrosive contenute ad esempio in alcuni prodotti anticalcare per la pulizia dei sanitari o per la disostruzione delle tubazioni;
 - **contatto con le mucose oculari:** può avere conseguenze molto gravi come lesioni per effetto irritante/corrosivo;
 - **ingestione:** è una via di esposizione per lo più accidentale spesso dovuta a carenze procedurali e a mancanza della dovuta attenzione nella manipolazione – ad esempio conservazioni improprie o travasi in bottiglie non originali o non etichettate - è un evento fortunatamente meno frequente ma dalle conseguenze potenzialmente gravissime con intossicazioni che possono avere effetto anche letale.
-



Gli effetti sulla salute possono essere di tipo acuto e manifestarsi immediatamente dopo l'esposizione, come nel caso del contatto con gli occhi o con la cute, che può provocare arrossamenti, bruciori e dolore, oppure nel caso di intossicazioni acute, con sintomi quali mal di testa, nausea, vomito, stato confusionale o, nei casi più gravi, perdita di conoscenza.

Altri effetti possono comparire anche a distanza di alcune ore dall'esposizione: mal di stomaco, mal di testa, dolore ad organi specifici.

Inoltre, esposizioni ripetute e prolungate nel tempo possono determinare effetti cronici, come dermatiti da contatto, manifestazioni allergiche o effetti tossici dei prodotti chimici a carico di organi interni quali fegato, polmoni, reni o sistema nervoso. In questi casi possono manifestarsi, ad esempio, stanchezza persistente, cefalee ricorrenti, bronchiti croniche o una riduzione della capacità respiratoria.

Gli agenti chimici che possono determinare esposizione dei lavoratori e i prodotti a base di sostanze chimiche di uso più frequente nelle strutture ricettive sono:

- **prodotti per la pulizia e prodotti utilizzati in lavanderia:** detergenti multiuso, sgrassatori, anticalcare, disincrostanti, candeggianti, disinfettanti, detergenti per vetri, deodoranti/neutralizzatori di odori, prodotti per lucidatura (cere, solventi), additivi ossidanti, smacchiatori, ammorbidenti e additivi profumanti;
- **fumi di cottura:** possono sprigionarsi nelle cucine sotto forma di vapori di oli e grassi riscaldati, polveri aerodisperse, aldeidi e altre sostanze irritanti, gas di combustione durante frittture, grigliature e cotture ad alte temperature;

- **prodotti per trattamento acque:** ipocloriti, cloro in varie forme, correttori di pH acidi o basici, flocculanti, disinfettanti per superfici umide, prodotti antialghe e antimuffa;
- **prodotti per la disinfestazione e/o derattizzazione e per la cura delle aree verdi:** usati sia nelle aree interne che esterne, sia tratta di insetticidi e pesticidi, esche rodenticide, ecc.

A questi corrispondono spesso prodotti di uso comune di cui si riportano alcuni esempi nel box che segue:

Acido muriatico: si tratta di acido cloridrico in soluzione, un acido forte usato per rimuovere incrostazioni e depositi. È corrosivo e può causare ustioni cutanee e oculari. Il rischio maggiore, oltre agli schizzi, è la reazione con prodotti a base di cloro: la combinazione con candeggina/ipoclorito può liberare cloro gassoso, con sviluppo di fumi fortemente irritanti e tossici che possono comportare gravi intossicazioni.

Candeggina: è il nome comune dell'ipoclorito di sodio in soluzione acquosa, è efficace su sporco "biologico" come, ad esempio, le macchie provocate da muffe e, se usata correttamente e in diluizione adeguata, ha azione disinfettante. Il suo uso diventa però pericoloso se si combina con altri prodotti, mescolata con acidi può sviluppare cloro; con ammoniaca può formare clorammine, sostanze irritanti per le vie respiratorie.

Ammoniaca: ha un buon potere sgrassante e viene usata per la pulizia di superfici resistenti. Può sprigionare vapori irritanti, soprattutto in ambienti chiusi. Se miscelata con acidi può innescare reazioni con sviluppo di calore e spruzzi; se miscelata con candeggina può generare composti irritanti (clorammine).

Soda caustica e disgorganti alcalini (basi forti): spesso utilizzati per liberare scarichi otturati. Sono fortemente corrosivi: il contatto con pelle e occhi può causare ustioni importanti. Non vanno miscelati con acidi perché sviluppano reazioni violente né con altri prodotti nel tentativo di potenziare l'effetto disostruente. Anche i vapori/aerosol prodotti durante l'uso possono essere fortemente irritanti.

Cipermetrina, Deltametrina, Permetrina: sono sostanze contenute negli insetticidi di uso più comune, se non usate con le opportune cautele, ad esempio opportuna ventilazione dei locali dopo l'uso, possono causare irritazioni cutanee e respiratorie.

Saper riconoscere gli agenti chimici

Sapere cosa si sta utilizzando e come deve essere utilizzato è fondamentale per prevenire il verificarsi di conseguenze dannose per la salute. Per questo motivo è necessario sempre leggere l'etichetta dei prodotti dove sono riportate le indicazioni di uso e le Frasi H (indicazioni di pericolo) e Frasi P (consigli di prudenza) che danno una prima immediata informazione sulle proprietà della sostanza che si sta manipolando e sulle precauzioni da prendere.

Inoltre, sull'etichetta sono riportati i pittogrammi di pericolo ossia dei simboli a forma di rombo a sfondo bianco e bordo rosso che indicano visivamente il pericolo al quale si è esposti.

Inoltre, per tutti i prodotti utilizzati sul luogo di

lavoro, deve essere obbligatoriamente presente la scheda dati di sicurezza (SDS), redatta in lingua italiana e in altre lingue in caso di presenza di lavoratori stranieri. In tale documento sono riportate tutte le informazioni relative alle sostanze chimiche pericolose contenute nel prodotto comprese ad esempio le misure di primo soccorso da attuare in caso di contatto, inalazione o ingestione accidentale, le corrette modalità di stoccaggio etc. La scheda dati di sicurezza è pertanto un documento che deve essere facilmente accessibile ai lavoratori che utilizzano agenti chimici e può essere un documento utile da mostrare al personale medico in caso di ricorso ai servizi di emergenza ospedalieri.



Prevenire le conseguenze dell'esposizione ad agenti chimici

La programmazione e l'attuazione di interventi tecnici e organizzativi rivestono un ruolo fondamentale nella prevenzione dell'esposizione dei lavoratori ad agenti chimici. Gli ambienti di lavoro devono essere dotati di sistemi di aspirazione e di impianti di ventilazione, come nel caso dei

servizi igienici privi di finestratura, nei quali gli addetti all'housekeeping utilizzano prodotti per la pulizia. Analogamente, nelle cucine è necessario prevedere, oltre a un adeguato sistema di ventilazione generale, la presenza di cappe di aspirazione, che devono essere mantenute in condizioni di efficienza mediante una regolare pulizia e la periodica sostituzione o manutenzione dei filtri. Fondamentale, è la formazione dei lavoratori sui potenziali rischi legati all'utilizzo di sostanze chimiche e sulle corrette procedure di lavoro che evitano o riducono al minimo l'esposizione.

Regole fondamentali per la prevenzione del rischio chimico

- conservare i prodotti chimici in un'area, o in un armadio, protetti chiusi a chiave;
- non cambiare mai i contenitori originali; e soprattutto mai travasare i prodotti in contenitori alimentari o bottiglie d'acqua; mai usare contenitori senza etichetta;
- tenere i contenitori sempre chiusi e conservare le schede di sicurezza di tutti i prodotti.
- utilizzare guanti idonei per prodotti 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 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 particolare sostanze acide con sostanze alcaline/basiche per evitare lo sviluppo di vapori tossici;
- rispettare diluizioni e dosi; "più prodotto" non significa "più pulito", spesso significa solo "più pericolo";
- in generale non respirare per quanto possibile i prodotti chimici; cercare di evitare gli schizzi;
- evitare di mangiare, bere o fumare durante l'uso.



Interventi di primo soccorso

Inalazione di vapori/gas

- ✓ Allontanare quando possibile la persona dall'esposizione e arieggiare immediatamente l'ambiente;
- ✓ se compaiono difficoltà respiratorie, tosse persistente, bruciore intenso, malessere o perdita di coscienza contattare immediatamente i soccorsi al numero unico per le emergenze -112 e allertare gli addetti al primo soccorso.

Contatto con la pelle

- ✓ Approccio standard: sciacquare subito e a lungo, per almeno 15/20 minuti con acqua tiepida;
- ✓ non mettere sulla pelle creme o altro;
- ✓ se il prodotto ha impregnato i vestiti: toglierli rapidamente;
- ✓ se indumenti o guanti risultano "incollati" alla pelle o c'è ustione importante, non forzare la rimozione: continuare il lavaggio e recarsi in pronto soccorso.

Contatto con gli occhi

- ✓ Lavare immediatamente con acqua, mantenendo le palpebre aperte, per diversi minuti;
- ✓ contattare sempre un medico o il pronto soccorso al numero unico per le emergenze -112 e allertare gli addetti al primo soccorso.

Ingestione

- ✓ Non provocare il vomito; non somministrare nulla per bocca (latte, acqua, bicarbonato) se non indicato chiaramente nell'etichetta o nella scheda di sicurezza;
- ✓ contattare subito il pronto soccorso al numero unico per le emergenze -112 e allertare gli addetti al primo soccorso. Quasi sempre l'ingestione è legata a travasi impropri o contenitori non etichettati: prevenire è molto più efficace che gestire l'emergenza.

In qualunque caso in cui si verificano incidenti con sostanze chimiche che coinvolgono uno o più lavoratori e che necessitano di contattare il **numero unico per le emergenze 112**, è fondamentale, se possibile, mostrare ai soccorritori l'etichetta e/o la scheda di sicurezza

3.3 Rischi biologici: muffe, legionella, agenti patogeni e altri organismi

Quando si parla di rischio biologico in un ambiente di lavoro si intende la possibilità che i lavoratori entrino in contatto con agenti biologici di varia natura anche patogeni, in grado cioè di alterare o compromettere la salute umana.

Nel testo unico per la salute e sicurezza sul lavoro gli agenti biologici sono definiti come:

“qualsiasi microrganismo anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni”⁷.

Tra questi si possono trovare ad esempio batteri, virus, funghi ed endoparassiti. Possono poi essere presenti negli ambienti di lavoro anche altri organismi in grado di provocare infezioni o allergie come alcuni artropodi (zanzare, zecche, pulci, blatte, acari, etc.), alcuni mammiferi (per esempio ratti) o anche derivati vegetali e animali (pollini, peli e forfore).

Non tutti i microrganismi rappresentano un pericolo per la salute, la normativa a tutela della salute e sicurezza dei lavoratori li classifica in 4 gruppi di rischio sulla base della loro pericolosità⁸:

Gruppo	Danni sull'uomo	Rischio per i lavoratori
1	Scarse probabilità di causare malattie	Molto basso
2	In grado di provocare malattie	Rischio basso; poche probabilità di propagazione nelle comunità, disponibilità di misure profilattiche e terapeutiche
3	In grado di provocare malattie gravi	Serio rischio; capacità di propagazione nelle comunità, disponibilità di misure profilattiche e terapeutiche
4	Provocano malattie gravi	Serio rischio; capacità molto elevata di propagazione nelle comunità, non sono di norma disponibili misure profilattiche e terapeutiche

Al gruppo 2 appartengono ad esempio i virus di morbillo, parotite, rosolia e varicella, molti virus influenzali, il cytomegalovirus e batteri quali il clostridium botulinum (botulismo), il clostridium tetani (tetano), gli escherichiacoli patogeni, i batteri della Legionella pneumophila (legionellosi) e

⁷art. 267, comma 1, lettera a), D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

⁸ art. 268, D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

diversi batteri della Salmonella. Al gruppo 3 appartengono tra gli altri il batterio della Salmonella typhi (tifo addominale), il batterio della tubercolosi (*Mycobacterium tuberculosis*), i virus dell'epatite C (HCV), B (HBV), E, il virus dell'AIDS e il coronavirus SARS e Sars – Cov – 2. Nel gruppo 4 si trovano i virus responsabili delle febbri emorragiche e il virus del vaiolo.

L'esposizione ad agenti biologici può avvenire attraverso diverse vie di trasmissione:

- contatto diretto con materiali contaminati;
- contatto indiretto tramite superfici ad uso promiscuo, utensili, chiavi ecc.;
- inalazione di aerosol, particolato contaminato o droplet;
- contatto con cute in presenza di microlesioni o piccole ferite;
- per via parenterale, a seguito ad esempio di contatto con oggetti appuntiti e/o taglienti contaminati che possono provocare piccoli tagli o ferite attraverso i quali gli agenti biologici penetrano nell'organismo;
- per ingestione accidentale spesso causata anche da una non corretta igienizzazione delle mani

Il rischio biologico nelle strutture ricettive è principalmente legato all'esposizione non intenzionale ad agenti patogeni, sia a causa del contatto umano dovuto alla presenza continua e variabile di clientela, sia durante le diverse attività lavorative, in particolare ad esempio nello svolgimento di servizi di pulizia, nella manipolazione di biancheria sporca, rifiuti nei quali possono nascondersi



oggetti taglienti come lattine aperte, lamette, aghi non reincappucciati,- o ancora a seguito del contatto con alimenti nel caso ci siano bar o cucine nella struttura. Tra le aree maggiormente a rischio ci sono le camere i bagni, le cucine e le aree comuni nelle quali il contatto con superfici e materiale contaminati è più

frequente. Anche la presenza di animali infestanti, ad esempio roditori o blatte, soprattutto nelle dispense dove sono conservate scorte alimentari, cimici da letto che possono annidarsi in materassi, biancheria, divani, ecc., nonché essere veicolate dai bagagli che possono essere infestati o ancora, zecche ed altri insetti specialmente nelle strutture posizionate in aree verdi, possono essere fonte di esposizione a rischio biologico per i lavoratori.

Le manifestazioni patologiche a seguito di esposizioni ad agenti biologici consistono principalmente in:

- ✓ **Infezioni:** l'esposizione a microrganismi patogeni può portare all'insorgere di malattie infettive che possono essere più o meno gravi in funzione del tipo di agente infettante, della via di esposizione, della dose infettante e della suscettibilità individuale. 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 si può essere portatori sani di agenti biologici, ovvero, non si sviluppano sintomi ma si possono contagiare altre persone.
 - ✓ **manifestazioni allergiche:** pollini, muffe, punture di insetto, peli e forfora di animali, acari della polvere, alcuni batteri ma anche alcune farine di diversi cereali - segale, grano, avena, mais, ecc. - possono scatenare reazioni allergiche in individui sensibili. Queste reazioni possono manifestarsi con sintomi respiratori quali asma e rinite, o cutanei ad esempio eczema e orticaria, in alcuni casi, fortunatamente non frequenti, la sintomatologia può evolvere in maniera molto rapida provocando conseguenze molto serie come lo shock anafilattico che, in mancanza di interventi immediati, può essere letale.
 - ✓ **Intossicazioni:** alcuni microrganismi sono in grado di produrre tossine biologiche che possono avere effetti nocivi sull'organismo umano. Ne sono esempi le tossine generate da batteri presenti negli alimenti, come il botulino e lo stafilococco, le micotossine prodotte dalle muffe e le tossine algali che possono svilupparsi in ambienti acquatici. L'esposizione a queste sostanze, che può avvenire per ingestione, inalazione o contatto, può provocare disturbi gastrointestinali, neurologici o altre manifestazioni di tipo tossico.
-

Le infezioni da legionella

La Legionella è un batterio ubiquitario che ha come habitat naturale gli ambienti con presenza di acqua, soprattutto se stagnante (rami morti di impianti idrici, impianti di climatizzazione con sistemi a umido, docce, scarichi di piscine, etc.).

Nel 1976 in un hotel di Philadelphia i partecipanti al raduno della Legione Americana furono vittime un'epidemia e il batterio che fu in seguito identificato nel sistema di aria condizionata dell'albergo e ritenuto responsabile dell'epidemia fu denominato Legionella. In quell'occasione 221 persone contrassero una forma di polmonite precedentemente non conosciuta e 34 ne morirono.



Sono ad oggi note circa 60 specie di legionella e oltre 70 sierotipi (sottospecie), alcuni dei quali, anche in base alle condizioni immunitarie dei soggetti esposti, possono essere responsabili di patologie molto gravi (legionellosi).

La specie rilevata nel 90% dei casi diagnosticati di legionellosi è la Legionella Pneumophila. La legionellosi può manifestarsi in due forme cliniche:

- malattia dei Legionari: di gravità variabile, da sindrome respiratoria lieve a malattia progressiva grave, talvolta letale, con interessamento polmonare ma talora anche del tratto gastro-intestinale, del sistema nervoso centrale e dell'apparato renale
- sindrome di Pontiac: molto meno aggressiva caratterizzata da una sintomatologia simil-influenzale della durata di 2-5 giorni.

Il batterio penetra nell'organismo per inalazione di aerosol contaminato presente in aria, nebulizzato attraverso docce, vasche idromassaggio, piscine, impianti di climatizzazione dell'aria etc. Ad oggi non sembra dimostrata la possibilità di contagio tra individui.

Il modo corretto per prevenire un'infezione da legionella, oltre alla regolare manutenzione di impianti idrici, di climatizzazione e serbatoi da parte di personale specializzato, è l'accurata e regolare pulizia dei rubinetti dei lavandini, dei soffioni delle docce e dell'impianto dell'aria condizionata.

Prevenire il rischio biologico: pulizia, disinfezione, disinfestazione

L'accurata pulizia di strumenti di lavoro e superfici, nonché l'igiene personale con particolare riferimento a quella delle mani costituisce il primo importante presidio di prevenzione.

- ✓ La **pulizia** può essere effettuata con acqua e detersivi su pavimenti e altre superfici lavabili il numero di microrganismi presenti viene ridotto principalmente per asportazione meccanica.
- ✓ La **disinfezione** comporta l'utilizzo di prodotti specifici a base, ad esempio, di ipoclorito di sodio – come la candeggina – di alcol etilico o di sali di ammonio quaternario. Può essere effettuata anche con agenti fisici, quali calore o raggi UV. Con la disinfezione vengono generalmente eliminati la maggior parte degli agenti patogeni; tuttavia, la disinfezione deve comunque essere effettuata dopo un'accurata pulizia poiché la rimozione meccanica dello sporco consente agli agenti disinfettanti una maggiore efficacia grazie alla possibilità di venire più facilmente in contatto con i microrganismi.



In alcuni casi può essere necessario ricorrere al processo di **sterilizzazione**, sempre effettuato mediante l'utilizzo di agenti fisici o chimici, che consente l'eliminazione totale di tutti i microrganismi, comprese le spore, ma tale operazione viene normalmente effettuata da ditte specializzate.

- ✓ La **disinfestazione** viene eseguita in caso di presenza di animali infestanti, quali topi, blatte, etc. o di vegetali che risultino dannosi o invadenti.

Prevenire il rischio biologico: le procedure corrette

- usare sempre guanti protettivi se i guanti provocano rossori o sensibilizzazioni usare quelli in vinile o indossare dei sottoganti in cotone;
- usare sempre divise da lavoro pulite e in ordine;
- mantenere in ordine gli ambienti di lavoro;
- evitare di indossare braccialetti, orologi, anelli, etc.;
- al termine delle operazioni di pulizia lavare accuratamente le mani;
- porre particolare attenzione a non ingerire nulla e a non toccarsi occhi o bocca con le mani o i guanti sporchi;
- utilizzare pinze per asportare eventuali oggetti taglienti;
- evitare di vuotare i cestini dei servizi igienici direttamente con le mani;



- effettuare le pulizie in ambienti molto polverosi o umidi utilizzando una mascherina;
- per le pulizie utilizzare panni umidi ancor meglio se in microfibra per minimizzare la dispersione di polvere;
- arieggiare frequentemente i locali;
- far scorrere l'acqua da rubinetti e docce poco utilizzati almeno una volta al mese, mantenere in generale la rubinetteria in buono stato di efficienza e manutenzione evitando gli accumuli di calcare;

Il datore di lavoro deve inoltre provvedere alla regolare manutenzione degli impianti di areazione e condizionamento e degli impianti di piscine e vasche idromassaggio.

3.4 Ventilazione, microclima e qualità dell'aria

I parametri microclimatici, la ventilazione naturale ed artificiale degli ambienti di lavoro e la qualità dell'aria indoor sono fattori che possono influire sullo stato di benessere psico-fisico dei lavoratori e, in alcune situazioni, costituire un vero e proprio fattore di rischio.

Il microclima viene definito come l'insieme dei parametri fisici ambientali - temperatura, umidità, velocità dell'aria - e individuali - attività metabolica, abbigliamento - che condizionano gli scambi termici tra lavoratore e ambiente.⁹ Il corretto equilibrio tra i parametri fisici che caratterizzano il microclima permette di raggiungere e mantenere il comfort termico, ossia una condizione in cui la maggior parte delle persone non avverte sensazioni di disagio legate al troppo caldo o al troppo freddo.

Un microclima inadeguato può esporre l'organismo umano a uno stress termico. In caso di temperature elevate, soprattutto se associate a umidità elevata e scarsa ventilazione, il corpo fatica a disperdere il calore, con possibile insorgenza di affaticamento, disidratazione, cali di pressione, malesseri generali e riduzione delle capacità di attenzione. Diversamente, temperature troppo basse possono portare all'insorgere di rigidità muscolare e ridotta capacità di movimento, fino a veri e propri principi di congelamento alle estremità degli arti.



⁹ D.Lgs 81/08 e smi Titolo VIII, art. 180

Gli ambienti dal punto di vista termico si suddividono convenzionalmente in:

- ambienti severi (caldi o freddi): ambienti in cui condizioni microclimatiche possono compromettere gravemente la salute dei lavoratori
- ambienti moderati: ambienti che generalmente non comportano una compromissione della salute dei lavoratori, ma possono essere fonte di disagio e alterazione del benessere psico-fisico con riduzione della performance lavorativa.

Il *benessere termico* è infatti una sensazione soggettiva influenzata dal tipo di attività lavorativa che si deve svolgere che può imporre al sistema termoregolatore del nostro organismo uno sforzo maggiore o minore per la conservazione dell'equilibrio termico.

Pertanto, anche in un ambiente termico moderato, condizioni microclimatiche non ottimali possono favorire lo sviluppo, di malattie respiratorie come asma bronchiale, alveoliti allergiche, bronchite cronica, rinite, o problemi all'apparato muscolo scheletrico dovuti ad esempio all'esposizione a correnti d'aria fastidiose. Più in generale un microclima sfavorevole può portare irritabilità, stanchezza mentale, difficoltà di concentrazione e riduzione della vigilanza, tutti elementi che aumentano indirettamente il rischio di infortuni.

Nelle strutture ricettive il microclima è generalmente buono, tuttavia non è inusuale che le temperature siano mantenute particolarmente basse durante la stagione estiva e particolarmente alte nella stagione invernale al fine di andare incontro alle richieste della clientela, l'aria condizionata calda e fredda non sempre viene percepita come ottimale dal personale della struttura che opera su turni di diverse ore sia per il desiderio, dopo permanenza continua nell'ambiente condizionato, di aria naturale, sia perché l'esposizione prolungata al condizionamento può andare ad acuire o a provocare dolori in alcune zone del corpo più sensibili ad esempio collo, spalle, ecc..

Punti di attenzione nella valutazione del rischio microclimatico in una struttura ricettiva possono



essere costituiti dalle postazioni di lavoro – le reception ad esempio - in prossimità dei punti di accesso nelle quali i lavoratori possono essere esposti a escursioni termiche anche importanti e a correnti d'aria in prossimità delle porte destinate al pubblico. Altre zone in cui i parametri microclimatici devono essere valutati con attenzione sono gli ambienti caldo

umidi come i locali lavanderia o le aree wellness o ancora le cucine ove presenti, nelle quali possono esserci anche celle frigorifere ed i lavoratori potrebbero essere esposti a brusche variazioni di temperatura passando da zone molto calde come quelle in prossimità di forni e fuochi accesi a zone molto fredde dove sono conservate le scorte alimentari.

Ventilazione adeguata

Un adeguato ricambio di aria può essere garantito da un'opportuna ed efficiente ventilazione degli ambienti, questa può essere realizzata in modo naturale con l'apertura di porte e finestre, o artificiale, per mezzo dell'installazione di impianti di ventilazione e climatizzazione, ma anche attraverso sistemi misti. Un'adeguata ventilazione consente di controllare sia i parametri microclimatici sia la qualità dell'aria favorendo l'eliminazione di eventuali contaminanti e allergeni presenti negli ambienti chiusi. Infatti, in assenza di ricambi d'aria adeguati, negli ambienti di lavoro possono accumularsi inquinanti indoor di diversa natura: anidride carbonica prodotta dalla respirazione, polveri, aerosol biologici e umidità in eccesso, tutti fattori che possono provocare effetti avversi per la salute dei lavoratori.

Prevenzione il rischio microclimatico

L'adozione di misure tecniche, organizzative e procedurali consente di prevenire in modo efficace l'esposizione dei lavoratori allo specifico rischio.

Gli impianti di ventilazione, e condizionamento devono essere sottoposti a manutenzione periodica, misura di prevenzione utile anche per il rischio di infezioni da legionella (si veda il paragrafo sul rischio biologico).

Inoltre, è fondamentale organizzare adeguatamente i turni di lavoro e le relative pause e formare i lavoratori sull'importanza di un abbigliamento adeguato termicamente alle funzioni da svolgere e allo sforzo fisico che esse richiedono.

L'utilizzo di doppie porte all'ingresso della struttura costituisce una misura di prevenzione utile a limitare le escursioni termiche e le correnti d'aria.

In ambienti di lavoro particolari, quali le celle frigorifere, che possono essere considerate ambienti severi freddi, è necessario che:

- sia apposta apposita cartellonistica che renda edotti i lavoratori del rischio dovuto a temperature basse;
- la porta del locale si apra facilmente anche dall'interno e sia dotata di un sistema di allarme azionabile se necessario dall'interno e di illuminazione di emergenza che entri in funzione in caso di mancanza di corrente;



- tutti i lavoratori che entrano nella cella frigorifera, anche per breve tempo, indossino gli indumenti protettivi adeguati – giacche termiche, guanti, scarpe antiscivolo, ecc. - messi a loro disposizione.

3.5 Rischi nel lavoro all'aperto

In molte strutture ricettive diverse attività possono essere svolte all'aperto. È il caso di tutte le realtà in cui sono presenti aree verdi, piscine scoperte, ecc., ma anche degli agriturismi molto diffusi sul territorio nazionale. In tali realtà, oltre ai rischi specifici per la salute e la sicurezza comuni a tutte le strutture ricettive, è necessario valutare anche una serie di altri fattori connessi con il fatto che diverse attività vengono effettuate all'aperto dai lavoratori.

Per quanto riguarda i luoghi di lavoro all'aperto il legislatore fornisce indicazioni¹⁰ a complemento di quanto previsto per i luoghi di lavoro "classici":

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

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

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

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

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

¹⁰ D.lgs 81/08 – allegato IV – 1.8.7

1.8.7.4. non possono scivolare o cadere.

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

Gli agenti atmosferici

Uno degli aspetti da valutare, ad esempio, riguarda le condizioni climatiche. Durante il periodo estivo, l'esposizione a temperature elevate può aumentare il rischio di colpi di calore, determinati sia dalle condizioni climatiche, sia da fattori legati alle caratteristiche individuali.

Il colpo di calore si manifesta improvvisamente con cefalea, vertigini, difficoltà respiratorie, palpitazioni, sete estrema, disturbi addominali e può portare al delirio, allo svenimento e, nei casi più gravi, può avere esiti fatali.

Viceversa, nel periodo invernale temperature troppo fredde possono esporre al rischio di malattie da raffreddamento (raffreddori, influenze, bronchiti, polmoniti, ecc.), ma anche a problemi più seri di ipotermia e congelamento. I sintomi sono una continua sensazione di freddo, confusione, disorientamento, rallentamento della frequenza cardiaca e respiratoria, arrossamento della pelle. Con il passare dei minuti si manifesta anche uno stato di debolezza, intorpidimento della pelle, formicolio. Se non si interviene, il lavoratore può collassare o perdere coscienza. In caso di continua esposizione al freddo si possono subire anche gravi danni alla pelle. I dolori alle estremità rappresentano i segni premonitori del pericolo dello stress da freddo.

Occorre pertanto in questi casi seguire alcune indicazioni per il lavoro in ambienti severi freddi e caldi.



Lavorazioni svolte all'aperto con caldo eccessivo (periodo estivo).

Il turno di lavoro deve essere articolato in maniera tale da evitare di lavorare nelle ore dalle 11,00 alle 15,00 (12,00 – 16,00 con l'ora legale), quando gli UV sono più intensi e la temperatura



ambientale è più elevata. In tali ore si devono privilegiare compiti che si svolgono in zone riparate e/coperte quali portici, tettoie, ombrelloni, locali climatizzati predisposti allo scopo, etc.

Spostare gli orari di lavoro, sfruttando le prime ore del mattino, può essere una soluzione per evitare l'esposizione ai raggi UV e alla canicola. Occorre

inoltre prevedere una rotazione dei compiti lavorativi alternando all'interno del turno di lavoro attività all'aperto e al chiuso, e attività al sole con attività all'ombra.

Al di sopra dei 30°C, ogni ora, è bene effettuare una pausa di almeno 5 minuti in un luogo fresco ed ombreggiato. Quando si superano i 35°C, o i 32°C in caso di clima afoso (umidità relativa superiore a 75%) occorre incrementare la pausa a 15 minuti ogni ora.

Quando si lavora a temperature comprese fra i 25°C e i 30°C occorre assumere liquidi in quantità sufficiente, in modo da reintegrare quanto perso con la sudorazione, preferibilmente acqua o tè leggermente dolce, evitando bevande alcoliche o molto zuccherate. Al di sopra dei 35°C (o anche meno in presenza di afa) è bene assumere minimo mezzo bicchiere di acqua 2-3 volte ogni ora. I liquidi vanno assunti prima che si faccia sentire la sete. In ogni caso è necessario l'utilizzo di abbigliamento di lavoro adeguato alle temperature e al tassi di umidità.

Lavorazioni svolte all'aperto con freddo eccessivo (periodo invernale).

Negli ambienti freddi (temperature comprese tra 10 e 0 °C o sotto lo zero), al contrario degli ambienti caldi, è possibile difendersi con il vestiario e con i dispositivi di protezione individuale (DPI); è necessario, pertanto, indossare indumenti isolanti asciutti, idonei a mantenere la temperatura interna del corpo al di sopra dei 36°C, prestando particolare attenzione alla difesa di mani, piedi e testa, più sensibili al freddo. Va considerato tuttavia che un



abbigliamento eccessivo può limitare nei movimenti, mentre un eccessivo isolamento termico può impedire la traspirazione, determinando un accumulo di sudore; con possibilità di un raffreddamento eccessivo di alcune parti del corpo (mani, piedi, viso).

I lavoratori più anziani, con problemi cardio-circolatori o in terapia farmacologica necessitano di speciale protezione, come ad esempio l'uso di indumenti isolanti aggiuntivi e/o la riduzione della durata del periodo di esposizione al freddo.

Per quanto riguarda l'alimentazione, in ambienti freddi si dovranno evitare cibi ricchi di sale, non eccedere nel consumo di acqua, o di bevande contenenti la caffeina e aumentare con moderazione l'apporto di calorie giornaliero, evitando l'assunzione di alcool.

Le radiazioni solari

L'effetto delle radiazioni solari sull'organismo umano è oggetto di sempre maggior attenzione anche in ambito occupazionale. La radiazione solare è infatti classificata dalla IARC (l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro) come cancerogeno certo per l'uomo.

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

- eritemi: arrossamenti cutaneo, circoscritti o diffusi, causati da un aumento del flusso sanguigno nei capillari, spesso accompagnati da prurito o calore;
- scottature: infiammazioni cutanee causate da un'eccessiva esposizione ai raggi UV, caratterizzate da rossore, dolore e talvolta vesciche;
- reazioni di fotosensibilità: reazioni cutanee anomale ed esagerate (eritemi, prurito, vescicole) scatenate dall'esposizione al sole o raggi UV, spesso indotte da farmaci che si assumono, cosmetici o condizioni metaboliche individuali;
- fotoinvecchiamento: causato dal danno cronico del sole su collagene ed elastina. Provoca rughe profonde, macchie scure, perdita di tono, pelle secca e assottigliata;
- tumori cutanei;



Anche gli occhi possono essere bersaglio di diversi problemi quali:

- fotocheratiti: bruciature della cornea causate dalla luce ultravioletta. Sono descritte come

“scottature” dell'occhio che possono essere molto dolorose e provocare lacrimazione e sensibilità alla luce;

- fotocongiuntiviti: infiammazioni della congiuntiva, la membrana mucosa che ricopre l'occhio e l'interno delle palpebre. Si manifestano con arrossamento, irritazione e sensazione di sabbietta negli occhi come conseguenza di un'esposizione prolungata e diretta al sole.

L'esposizione sistematica e prolungata degli occhi ai raggi UV può provocare anche cataratta, degenerazione maculare senile, melanoma oculare, nei e altro.

La tutela della salute dei lavoratori può essere ottenuta attraverso misure di prevenzione organizzative e di protezione collettiva, quali:

- definire turni di lavoro che favoriscano la turnazione;
- predisporre ripari dal sole (teloni, ombrelloni);
- fornire ai lavoratori indumenti da lavoro adeguati (ad esempio trama fitta in tessuto naturale e non sintetico);
- fornire ai lavoratori adeguati copricapi (berretti in cotone con visiera o cappelli a larga falda in paglia);
- fornire ai lavoratori adeguate creme solari protettive e in caso in caso di possibilità di riflessi intensi per la presenza, ad esempio, di pavimentazione fornire ai lavoratori occhiali con fattore di protezione idoneo secondo quanto previsto dalla norma UNI EN 172.

Per i lavoratori esposti in maniera significativa a radiazioni ottiche naturali (raggi solari), può essere opportuno prevedere la sorveglianza sanitaria nella quale il medico competente, effettua una visita medica obiettiva dermatologica o se necessario invia il lavoratore a visita specialistica.

Comportamenti sicuri

- evitare l'esposizione prolungata ai raggi solari, riparandosi in zone ombreggiate ogni volta che sia possibile;



- indossare sempre gli indumenti da lavoro (anche in spiaggia o a bordo piscina);
- indossare berretti in cotone con visiera o cappelli a larga falda in paglia;
- applicare a inizio lavorazioni la crema di protezione solare, ripetendo l'applicazione almeno ogni 3 ore;

- in caso di lavorazioni con possibilità di riflesso dalla pavimentazione indossare occhiali con protezione UV;
- in caso di percezione di sintomi quali bruciori della pelle o degli occhi, interrompere le attività e portarsi in una zona ombreggiata.

Lavorare con gli animali

Lavorare con gli animali comporta la gestione di rischi aggiuntivi per i lavoratori, principalmente riconducibili all'esposizione ad agenti biologici. I lavoratori, infatti, sono esposti a rischi di contrarre malattie trasmissibili dagli animali all'uomo (ad esempio salmonella, toxoplasmosi, infezioni da funghi, rabbia, ecc.) e infezioni causate da batteri



resistenti agli antibiotici, nonché ad un aumentato rischio di punture insetti, zecche, zanzare, ecc. Altri rischi da considerare sono la possibilità di ricevere calci e morsi, di subire schiacciamenti da parte di animali di grossa taglia, o di incorrere in problemi muscolo scheletrici a causa della movimentazione di mangimi e fieno.

Le regole di prevenzione più importanti sono:

- accurata igiene personale: lavarsi frequentemente le mani, specialmente prima di mangiare o fumare;
- mantenere stalle e ricoveri puliti, ben ventilati e illuminati;
- non lavorare mai da soli con animali pericolosi o imprevedibili e utilizzare personale esperto per il contenimento;
- utilizzare prodotti repellenti e anti puntura;
- indossare antinfortunistiche (stivali con puntale) per proteggere i piedi da schiacciamenti, ad esempio da parte di zoccoli di equini o bovini;
- utilizzare sempre guanti resistenti quando necessario e grembiuli monouso.

3.6 Stress lavoro-correlato, lavoro a turni e ritmi elevati

Elementi caratterizzanti il lavoro in una struttura ricettiva, per molte delle diverse mansioni presenti – servizio di reception, servizi di pulizia, assistenza nelle aree wellness, servizi in area cucina, bar e ristorante, ecc. possono essere ad esempio:

- ritmi elevati con lavoro su turni anche notturni, e durante le giornate festive;
- necessità di rispondere a richieste che arrivano attraverso vari canali - in presenza, al telefono, via web, su una app dedicata, ecc.;
- gestione della clientela che può anche esporre i lavoratori a lamentele e richieste con possibili conflittualità che possono degenerare in comportamenti incivili;
- mantenimento di posture fisse - a lungo in piedi e/o seduti;
- precarietà contrattuale ed elevato turn-over con frequenti cambiamenti di colleghi e possibili disagi nello stabilire rapporti interpersonali nell'ambiente di lavoro.



Tutte situazioni che, qualora non siano supportate da un'adeguata organizzazione del lavoro o si vadano a sovrapporre e a interferire con la sfera privata del lavoratore, possono creare in esso una sollecitazione eccessiva con significativo aumento del rischio da stress lavoro correlato, un fattore di rischio psicosociale strettamente collegato all'organizzazione del lavoro e alla pressione mentale richiesta sul lavoro.

Lo stress non è di per sé una condizione patologica, il termine “stress” indica infatti normalmente una reazione dell'individuo di adattamento fisico, mentale ed emozionale ad un cambiamento, che può variare da soggetto a soggetto. In condizioni ottimali di stabilità psico-fisica, l'individuo sottoposto a fattori di stress mette in atto un meccanismo di difesa chiamato “adattamento” che va a modificare il comportamento e le reazioni di fronte a quei fattori.

Attraverso questo meccanismo di adattamento la situazione “stressogena” può essere temporaneamente o definitivamente risolta.

In tal caso lo stress viene definito “*eustress*” ovvero una risposta cognitiva positiva al sovraffaticamento.

Tale risposta è una reazione sana, dalla quale scaturisce una sensazione di appagamento o altri sentimenti positivi. Questa risposta positiva può dipendere dai propri sentimenti attuali, da quanto è desiderabile il risultato, dal luogo in cui ci si trova e dalla tempistica del fattore di stress.

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

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

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

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

Premesso che la valutazione dello stress lavoro correlato è obbligatoria per legge, tipici segnali di un ambiente di lavoro che va valutato con attenzione o rivalutato sono:

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

Le relazioni con la clientela



Il costante rapporto con la clientela, che caratterizza il lavoro in una struttura ricettiva, può esporre il personale a situazioni di disagio ma anche a diverse forme di violenza. La violenza, infatti non è solo quella fisica, ma si manifesta anche sotto forma di comportamenti incivili, mancanza di rispetto, aggressioni verbali e a volte minacce. Fortunatamente la violenza fisica non è

frequente ma, quando si manifesta, può avere conseguenze serie - lesioni di vario tipo, ma anche disturbi da stress di carattere post-traumatico, assenza per malattia e scarso rendimento sul lavoro. Come tutte le tipologie di rischio per le quali non si mettano in campo azioni utili per una loro corretta gestione, anche le aggressioni possono avere un impatto importante sull'insieme dell'organizzazione, gli effetti negativi possono infatti tradursi in maggiore assenteismo, perdita di motivazione e produttività, deterioramento dei rapporti di lavoro.

Il lavoro notturno e a turni

Il lavoro a turni - notturni, a rotazione, nelle ore serali e nei festivi - è frequente nei lavoratori delle strutture ricettive, camerieri, cuochi, addetti alle cucine, barman, addetti alle reception, addetti alla pulizia camere e piani, etc., normalmente svolgono la loro attività su turni.

Ciò può comportare un maggiore carico di stress soprattutto dovuto alle prestazioni durante i giorni festivi e durante i turni di notte. Alternare turni diurni e notturni può determinare un'alterazione del normale ritmo del ciclo sonno/veglia inducendo cambiamenti nella variabilità circadiana delle funzioni biologiche. Ciò incide su alcuni parametri importanti quali la temperatura corporea, la secrezione di alcuni ormoni e il metabolismo in generale provocando nel lavoratore ad esempio stanchezza, apatia,



alimentazione scorretta e a lungo andare può avere ripercussioni sulla salute. Il lavoratore può accusare ad esempio disturbi del sonno causati dal recupero delle ore perse di notte durante il giorno, momento durante il quale il sonno è meno ristoratore a causa di troppa luce, rumorosità elevata, ecc. Inoltre, possono presentarsi problemi digestivi dovuti alla quantità e qualità di cibo assunta; spesso, infatti i lavoratori che operano di notte consumano, oltre alla cena, degli snack durante il turno in modo disordinato, o aumentano il consumo di bevande a base di caffeina.

Il livello di stress aumenta anche poiché il lavoratore è maggiormente “conteso” tra vita lavorativa e sfera personale quando lavora nei giorni festivi o di notte e tende a diminuire il tempo dedicato al riposo dopo il lavoro per poter passare ad esempio del tempo in famiglia.

Sul lungo periodo, il protrarsi di stati di ansia, nervosismo, alterazioni del tono dell’umore, alimentazione scorretta, elevato consumo di caffeina possono provocare disagi o squilibri neuropsichici, malattie dell'apparato gastroenterico quali gastrite cronica, gastroduodenite, ulcera peptica e colite e problemi cardiovascolari: alcuni studi sostengono che lo stress, i disordini alimentari e la perdita di sonno associati al lavoro a turni possano influire negativamente sulla salute dell'apparato cardiovascolare.

In generale, lavorare a turni, specialmente notturni, ha come conseguenza un maggiore affaticamento e perdita di lucidità con un possibile incremento del rischio di andare incontro a errori e a incidenti sul lavoro.

Prevenire il rischio stress lavoro - correlato

La prevenzione si basa principalmente su interventi di tipo organizzativo quali:

- ridurre gli orari di lavoro prolungati e/o irregolari organizzando i turni in modo regolare e ricorrente, stabilendo ad esempio una sequenza - mattina, pomeriggio notte – con adeguati riposi compensativi;
- cercare di coordinare insieme a tutto il personale le diverse fasi lavorative per poter affrontare i periodi di maggior intensità dell’attività in modo efficace ed organizzato;
- permettere ai lavoratori di godere di pause adeguate, per durata e frequenza, durante il turno di lavoro;



- evitare di mangiare dalla mezzanotte alle sei del mattino durante i turni di notte;
- bere abbondantemente durante il turno, per favorire l'idratazione e ridurre la sensazione di stanchezza;
- attivare corsi di formazione tecnica, specifica in occasione dell'introduzione dell'uso di nuove tecnologie digitali;
- migliorare la sicurezza dei lavoratori a contatto con l'utenza con l'attivazione di percorsi formativi volti a rafforzare le competenze relazionali/comunicative e le capacità di problem solving degli operatori;
- dotare le strutture ricettive di validi sistemi di chiusura delle porte e delle finestre, per permettere ai lavoratori di gestire in maggiore sicurezza l'entrata di estranei in orari notturni e installare, ove praticabile, un videocitofono al fine di consentire al lavoratore che opera nella struttura, da solo o in orari notturni, di poter colloquiare con un utente interponendo una barriera fisica;
- mantenere adeguati livelli di illuminazione artificiale nella struttura e nelle aree annesse - parcheggi, vie di transito esterne, ecc.- al fine di limitare il rischio di aggressioni;
- realizzare una procedura atta a chiamare le forze dell'ordine in caso di situazioni non gestibili dagli operatori.

Capitolo 4 – Rischi per la sicurezza

Normalmente i rischi per la sicurezza sono determinati da situazioni pericolose presenti sul luogo di lavoro che possono portare a incidenti e a infortuni con conseguenze per i lavoratori di diversa gravità. I rischi per la sicurezza sono quasi sempre legati a eventi improvvisi come cadute, urti, schiacciamenti, tagli, ustioni e si differenziano dai rischi per la salute, precedentemente definiti, che normalmente producono effetti sulla salute dei lavoratori nel medio o lungo periodo.

Scaturiscono principalmente da condizioni strutturali degli ambienti di lavoro - pavimenti scivolosi, scale e passaggi non adeguatamente protetti, impianti elettrici non a norma - dall'uso di attrezzature e macchinari - macchine prive di protezioni, uso improprio di utensili - e dai comportamenti adottati durante lo svolgimento delle attività lavorative.

L'organizzazione del lavoro riveste un ruolo chiave nella prevenzione dei rischi per la sicurezza poiché turni prolungati, ritmi di lavoro elevati spazi affollati, presenza di persone estranee al lavoro come clienti o visitatori, possono aumentare la probabilità del verificarsi di un infortunio. Anche rendere edotti i lavoratori sulle corrette procedure di lavoro attraverso la formazione è fondamentale. Nei prossimi paragrafi saranno trattati i possibili rischi per la sicurezza per i lavoratori delle strutture ricettive.



4.1 Gli ambienti di lavoro e la prevenzione di urti, cadute e scivolamenti

L'ambiente di lavoro è il primo elemento da considerare durante il processo di valutazione dei rischi per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori. Pavimentazioni in cattivo stato di manutenzione, superfici bagnate o unte, dislivelli non segnalati e scarsa illuminazione, tappeti e moquette non perfettamente aderenti, postazioni di lavoro con apparecchiature elettriche i cui cavi di alimentazione intralciano le vie di passaggio, attrezzature di lavoro – carrelli per le pulizie, aspirapolveri, ecc. – non riposte adeguatamente, sono tutti fattori che aumentano significativamente il rischio di urti, inciampii, scivolamenti e cadute. Il rischio può essere la conseguenza in questi casi da un lato di una non idonea progettazione degli ambienti o di una carente attività di manutenzione e dall'altro di un'errata organizzazione del lavoro.

Le conseguenze non sono sempre di lieve entità, in quanto urti, cadute e scivolamenti possono comportare distorsioni, fratture, contusioni, abrasioni ecc., che richiedono trattamenti terapeutici e in alcuni casi esitano in percorsi riabilitativi anche protratti nel tempo che possono inficiare in modo importante le abitudini di vita e lavorative dell'infortunato.

Nelle strutture ricettive particolare attenzione va posta quando si lavora in alcuni ambienti quali: le cucine, le sale da pranzo, le aree wellness e le zone piscina, dove la presenza di pavimenti bagnati o contaminati da sostanze grasse è molto frequente.

I ritmi di lavoro particolarmente intensi in alcune fasce orarie, soprattutto nelle cucine e nelle sale mensa o ristorante, possono aumentare il rischio di infortuni con conseguenze anche rilevanti. Ciò avviene, ad esempio, quando una caduta o uno scivolamento si verificano mentre il lavoratore è impegnato nel trasporto di piatti, pentole ingombranti o alimenti molto caldi.

Prevenire il rischio di urti cadute e scivolamenti

La prevenzione si basa principalmente su una corretta progettazione e organizzazione degli ambienti di lavoro. I luoghi devono essere inoltre ben illuminati affinché eventuali ostacoli, sversamenti di liquidi, o altro siano chiaramente visibili.

In generale è necessario:

- controllare che il pavimento non sia danneggiato con buchi, crepe e dislivelli e, nel caso si evidenzino criticità in tal senso, segnalare subito ai responsabili le eventuali necessità di interventi di manutenzione;
- segnalare gli scalini in maniera visibile e dotare le scale di strisce antiscivolo;
- valutare l'opportunità dell'uso o meno di tappeti che possono aumentare il pericolo di inciampo;
- posizionare correttamente macchinari e attrezzature, eventuali cavi elettrici vanno posizionati in modo da non creare pericolo di inciampo;
- tenere in ordine ripostigli e dispense riponendo gli oggetti in modo da evitare eventuali cadute cercando di fare in modo che le cose siano facilmente recuperabili. Evitare di impilare gli oggetti



a formare cataste alte e instabili. Evitare di riporre in alto recipienti pesanti o frangibili la cui caduta può comportare danni seri;

- dotare le porte di accesso alle cucine o ai locali lavanderia di oblò per evitare scontri tra chi entra e chi esce;
- segnalare opportunamente le aree con il pavimento bagnato.

4.2 Rischio elettrico

Il rischio elettrico è un rischio ubiquitario, ovvero presente in tutti gli ambienti di lavoro in cui vi siano fonti di alimentazione elettrica, come gli impianti elettrici degli edifici o le apparecchiature elettriche. A questo rischio risultano particolarmente esposti i lavoratori che operano direttamente su impianti e attrezzature elettriche, quali impiantisti, installatori, elettricisti e addetti alla manutenzione. Tuttavia, anche i lavoratori delle strutture ricettive, che svolgono le proprie attività in prossimità di impianti o fonti elettriche, pur senza intervenire direttamente su di essi, o che utilizzano le apparecchiature elettriche durante la loro attività lavorativa, possono essere esposti al rischio elettrico.

In presenza di impianti e apparecchiature elettriche il pericolo maggiore è rappresentato dalla possibilità per il lavoratore di un contatto con la corrente elettrica.

Contatti diretti ed indiretti con la corrente elettrica

Il contatto di un lavoratore con la corrente elettrica può avvenire in maniera diretta o indiretta.

Il contatto diretto si verifica quando si tocca una parte normalmente in tensione priva di isolamento o con isolamento danneggiato, ad esempio un filo elettrico parzialmente o totalmente scoperto.

Il contatto indiretto si verifica quando si entra in contatto con l'involucro metallico di un apparecchio in tensione, a causa di un guasto interno all'apparecchio stesso.

Ad esempio, quando si utilizza un elettrodomestico guasto e si prende la scossa. Nei contatti indiretti un rischio aggiuntivo particolarmente insidioso è la presenza di acqua: superfici o



Contatto Diretto



Contatto Indiretto

mani bagnati possono consentire il passaggio di corrente senza che il lavoratore venga effettivamente a contatto con una presa danneggiata o con un'apparecchiatura malfunzionante.

Le situazioni in cui si può accidentalmente venire a contatto con la corrente elettrica sono:

- presenza di impianti elettrici mal funzionanti;
- presenza di prese e cavi elettrici danneggiati;
- comportamenti scorretti nell'uso degli apparecchi elettrici.

Un altro aspetto legato alla presenza di impianti e apparecchiature elettriche è la possibilità del verificarsi di corto circuiti o sovraccarichi di corrente che possono essere la causa di un principio di incendio, altro rischio presente nei luoghi di lavoro trattato al paragrafo 4.4.

Quando la corrente elettrica attraversa il corpo umano a seguito di un contatto può provocare scosse elettriche e folgorazioni con conseguenze la cui gravità dipende dalla durata del contatto, dalla frequenza e intensità della corrente elettrica e dal percorso che la corrente fa attraversando l'organismo.

I principali effetti avversi per la salute umana sono:

- **fibrillazione ventricolare:** 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 e bloccando così la funzionalità cardiaca, tale effetto può portare all'arresto cardiaco;
- **ustioni:** 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;

- **tetanizzazione:** i muscoli, se attraversati dalla corrente, si contraggono e 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 continuando ad essere attraversato dalla corrente e a subirne gli effetti;
- **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.

La normativa di riferimento attualmente in vigore è il D.Lgs. 37 del 22 gennaio 2008 "Regolamento (...) recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici", che definisce i requisiti obbligatori per il rilascio delle dichiarazioni di conformità degli impianti e ha abrogato la Legge n°46 del 5 marzo 1990 "Norme per la sicurezza degli impianti", mentre per le disposizioni riguardanti la salute e sicurezza sul lavoro è necessario fare riferimento al testo unico per la salute e sicurezza sul lavoro¹¹.

Prevenire il rischio elettrico

In generale le regole fondamentali sono:

- tutti gli impianti elettrici devono essere realizzati a regola d'arte da imprese abilitate che rilasciano per gli stessi la dichiarazione di conformità. Qualunque modifica, anche minima, e qualunque intervento di manutenzione devono sempre essere effettuati da personale abilitato, pena la cessazione della validità della dichiarazione di conformità;
- tutti gli impianti devono essere sottoposti alle verifiche periodiche da parte degli organismi autorizzati;
- gli impianti devono essere dotati di impianto di terra che ha la funzione di far defluire verso la terra correnti di guasto creando anche le condizioni per il tempestivo intervento delle protezioni che interrompono l'alimentazione elettrica;

¹¹ D. Lgs. 81/2008 e smi, artt. 80-87



- gli impianti devono essere dotati di interruttore differenziale ad alta sensibilità, più comunemente chiamato "salvavita", che ha la funzione di interrompere l'alimentazione dell'impianto da proteggere ogni volta che si verifica una dispersione di corrente, come ad esempio quando qualcuno prende la scossa, prima che ciò possa arrecare danno alle persone;
- tutte le macchine e apparecchiature elettriche devono essere marcate CE.

Altra forma di prevenzione è il corretto utilizzo delle

apparecchiature elettriche servite dagli impianti, il rispetto di semplici regole da parte degli utilizzatori può ridurre significativamente la probabilità del verificarsi di eventi dannosi. Pertanto, è necessario:

- controllare che le apparecchiature elettriche siano opportunamente marcate a garanzia della loro fabbricazione secondo il rispetto delle norme di buona tecnica;
- non impiegare apparecchiature elettriche che presentano conduttori deteriorati verificarne sempre lo stato di efficienza, segnalando prontamente ai responsabili qualsiasi problematica;
- non lasciare incustodite le apparecchiature collegate all'alimentazione elettrica;
- prima di pulire un apparecchio elettrico staccarlo dall'impianto elettrico estraendo sempre la spina e assicurarsi di avere le mani asciutte;
- fare particolare attenzione nell'uso degli apparecchi elettrici in locali umidi, non utilizzare apparecchiature elettriche con mani ed indumenti bagnati;
- non utilizzare prolunghes se non dotate di idonea messa a terra; non apportare di propria iniziativa modifiche alle stesse per adattarle;
- fare la dovuta attenzione nell'uso di riduttori e spine multiple avendo cura a non sovraccaricarle;
- non tirare i cavi degli apparecchi elettrici per disinserire le spine per evitare che si danneggino;
- non effettuare alcuna modifica, anche minima, ad un impianto o apparecchiatura elettrica di propria iniziativa improvvisandosi elettricisti;
- preferire le scarpe con suola in gomma che funge da isolante.

4.3 Sicurezza delle attrezzature, macchine e impianti

All'interno di una struttura ricettiva sono presenti numerose macchine e attrezzature di lavoro utilizzate quotidianamente a supporto delle diverse attività lavorative, sia operative sia di servizio. Tali attrezzature rappresentano uno strumento indispensabile per garantire l'efficienza dei processi lavorativi e la qualità del servizio offerto agli ospiti; tuttavia, se non correttamente utilizzate o mantenute, possono costituire una fonte significativa di esposizione dei lavoratori a rischi specifici quali ad esempio:

- rischi di natura elettrica;
- rischi di ustioni e scottature;
- rischi di natura ergonomica;
- rischi di caduta nell'uso di scale portatili.

Nelle cucine professionali e nelle aree di ristorazione sono presenti forni, piani cottura, friggitrici, affettatrici, impastatrici lavastoviglie industriali, frigoriferi, ecc., varie attrezzature elettriche per la preparazione degli alimenti e diversi utensili taglienti. Nei servizi di pulizia degli ambienti e della biancheria sono utilizzati carrelli di servizio, aspirapolvere e scale portatili. Nelle lavanderie interne sono presenti lavatrici e asciugatrici industriali, presse da stiro., ecc. Nei servizi accessori possono essere utilizzate ad esempio macchine per la pulizia e il trattamento dell'acqua, macchinari per la manutenzione del verde e utensili elettrici portatili.



Il testo unico per la salute e sicurezza sul lavoro¹² stabilisce che tutte le macchine e le attrezzature messe a disposizione dei lavoratori debbano essere idonee al lavoro da svolgere, adeguatamente installate e utilizzate conformemente alle istruzioni del fabbricante, al fine di ridurre al minimo i rischi di infortunio e malattia professionale.

¹² D.Lgs. 81/2008 e smi Titolo III Uso delle attrezzature di lavoro

Requisiti di sicurezza

Tutte le macchine utilizzate nel luogo di lavoro devono rispettare specifici requisiti di sicurezza in particolare devono:

- essere munite di dichiarazione; che attesti la conformità ai requisiti di sicurezza e tutela della salute secondo le direttive europee e essere munite di marcatura CE;
- essere dotate di tutti i dispositivi di sicurezza necessari, ad esempio, barriere di protezione in caso di presenza di organi in movimento come le lame e dispositivi automatici di blocco;
- essere corredate di manuale d'uso e manutenzione che descrive le modalità di utilizzo corretto, le limitazioni d'uso e gli interventi di manutenzione;
- essere sottoposte a manutenzione ordinaria e straordinaria da personale qualificato;
- essere tenute sempre in buono stato di funzionamento e di pulizia.

Il datore di lavoro ha l'obbligo di verificare nel tempo che le attrezzature continuino a rispondere ai requisiti di sicurezza, anche alla luce dell'evoluzione tecnologica e normativa.

Le scale portatili

Le scale sono attrezzature di lavoro frequentemente utilizzate da coloro che operano nelle strutture ricettive. Sono spesso sottovalutate dal punto di vista del rischio, ma un loro utilizzo improprio può causare lesioni gravi anche per cadute da altezze ridotte. In generale l'uso di scale portatili comporta un maggior rischio di infortunio, pertanto è fondamentale:



- utilizzare solo scale idonee di tipo professionale, conformi alle norme tecniche di riferimento e dotate di piedini antisdrucchio e gradini con pedata larga antisdrucchio;
- posizionare la scala su terreno stabile ed in piano;
- se si utilizzano scale doppie non superare mai l'altezza di 5 metri; non portare oggetti appuntiti sulla scala o movimentare pesi;
- movimentare la scala con cautela, considerando la presenza di altri lavoratori, onde evitare di colpirli accidentalmente;
- verificare prima di salire che la scala sia correttamente e completamente aperta;
- posizionare sempre entrambi i piedi sulla scala, non sporgersi lateralmente e non sbilanciarsi.

Macchine e attrezzature

Si riportano di seguito alcune macchine utilizzate nelle strutture ricettive in diversi luoghi, nella colonna di destra delle 3 tabelle sono riportati i consigli per un utilizzo in sicurezza delle stesse.

Alcuni esempi di macchine utilizzate in cucina



Tipologia di macchina	Esempi	Consigli di prudenza per l'uso in sicurezza
Macchine per la preparazione degli alimenti	Affettatrici, tritacarne, cutter	• Usare solo se formati; non rimuovere le protezioni; pulire a macchina spenta e scollegata • Verificare l'efficienza delle protezioni; non inserire le mani; arrestare prima di intervenire • Evitare il contatto con detergenti e superfici calde; segnalare eventuali anomalie
Macchine per impasti	Impastatrici, planetarie	
Apparecchi di cottura	Forni, piastre, friggitrice	
Macchine per il lavaggio	Lavastoviglie industriali	

Alcuni esempi di macchine utilizzate per i lavori all'aperto



Tipologia di macchina	Esempi	Consigli di prudenza per l'uso in sicurezza
Manutenzione del verde	Tagliaerba, decespugliatori	Usare su superfici idonee e con appositi DPI
Pulizia esterna	Soffiatori, aspiratori	Controllare attrezzatura; evitare l'utilizzo in caso di previsioni meteo particolarmente avverse
Pulizia ad alta pressione	Idropulitrici	Non dirigere il getto verso altre persone; prestare particolare attenzione al rischio elettrico a causa della presenza di acqua
Movimentazione	Carrelli elettrici	Usare se autorizzati; rispettare carichi e percorsi

Alcuni esempi di macchine utilizzate in piscine e aree wellness



Tipologia di macchina	Esempi	Consigli di prudenza per l'uso in sicurezza
Impianti trattamento acqua	Pompe, filtri	Intervenire solo se autorizzati e a impianto spento
Gestione prodotti chimici	Dosatori automatici	Usare DPI; seguire le indicazioni delle etichette e schede di sicurezza; non effettuare miscele improprie
Pulizia piscina	Robot pulitori	Prestare particolare attenzione al rischio elettrico a causa della presenza di acqua, e al posizionamento dei cavi
Apparecchi wellness	Saune, bagni turchi	Garantire aerazione; controlli periodici

Prevenzione del rischio

La prevenzione degli infortuni legati all'uso delle macchine e delle attrezzature non dipende solo dalle caratteristiche tecniche delle attrezzature, ma anche dai comportamenti adottati dai lavoratori. In particolare, è fondamentale:

- utilizzare le macchine e attrezzature di lavoro secondo le procedure ed istruzioni ricevute;
- non modificarle o manometterle di propria iniziativa e non rimuovere per nessun motivo i dispositivi di sicurezza;
- non effettuare interventi di riparazione di propria iniziativa ma segnalare al datore di lavoro qualsiasi anomalia o malfunzionamento;
- utilizzare, quando necessari, adeguati dispositivi di protezione individuale come, ad esempio, guanti antitaglio o per la protezione dal calore;
- staccare sempre la spina delle macchine ed attrezzature elettriche prima di effettuare qualunque intervento di pulizia;
- segnalare immediatamente qualsiasi difetto evidente, rumore anomalo o malfunzionamento.

4.4 Rischio incendio

L'incendio è una combustione non controllata e non voluta che dilaga rapidamente, causando ovunque si propaghi distruzione e temperature elevatissime, difficile da domare, una volta che da principio di incendio evolve nel cosiddetto incendio generalizzato, coinvolge materiali solidi, liquidi o gassosi. Fondamentale nel caso, si sviluppi un incendio in un ambiente è provare ad intervenire nelle primissime fasi, ovvero: poiché, se non si interviene subito, l'incendio tende a propagarsi rapidamente, generando temperature molto elevate e gravi effetti distruttivi.

In tutti i luoghi di lavoro, insieme agli altri rischi, anche il rischio incendio deve essere obbligatoriamente valutato; il rischio incendio viene definito come la probabilità che si verifichi un incendio in conseguenza del quale le persone o le cose o entrambe ne subiscano i danni.

È utile in questo contesto ricordare la distinzione tra pericolo di incendio e rischio di incendio, il “pericolo di incendio” è determinato dalla proprietà intrinseca di determinati materiali o processi lavorativi di poter causare un incendio mentre il “rischio di incendio” tiene conto delle condizioni in cui probabilità che si verifichi un incendio a causa della presenza di tali materiali o processi lavorativi aumenti significativamente.

Pertanto, ad esempio, la sola presenza sul luogo di lavoro di una sostanza o di un materiale infiammabile, non è sufficiente a provocare un incendio e l'infiammabilità come proprietà intrinseca di quella sostanza o materiale rappresenta il pericolo, mentre le modalità di uso, le procedure di lavoro o la presenza o meno in prossimità di fonti di innesco influenzano il rischio ovvero possono aumentare o diminuire la probabilità del verificarsi dell'incendio.

La prevenzione del rischio incendio rappresenta un aspetto fondamentale per la tutela della sicurezza di lavoratori, ospiti e beni nelle strutture ricettive. Hotel, alberghi, residence, B&B e strutture simili sono caratterizzati dalla presenza contemporanea di molte persone, spesso non familiari con gli ambienti, e da numerose potenziali fonti di innesco, come impianti elettrici, cucine, lavanderie, tappezzeria (tappeti, tendaggi; etc.), centrali termiche e depositi di materiali combustibili. Per questo motivo, la gestione del rischio incendio richiede un approccio sistematico, organizzato e continuo.

Si tratta infatti di strutture eterogenee di diversa grandezza e capienza situate in contesti ambientali anch'essi molto diversi: si va da strutture situati in ambiti urbani, a residenze immerse nel verde fino ad arrivare ai campeggi e ai rifugi che sono al tempo stesso luoghi di lavoro e aperti al pubblico.



Ciò fa sì che la presenza di utenti non addestrati, in numero anche considerevole specialmente nei periodi di maggior affluenza in alta stagione, ad affrontare una situazione di emergenza e quindi ignari del pericolo insito in alcuni comportamenti erranei, e la loro non conoscenza dei luoghi e delle vie di esodo, rende fondamentale la consapevolezza e la

preparazione dei lavoratori sulle azioni di prevenzione e protezione e sulle procedure da mettere in atto per una corretta gestione di una reale emergenza.

La normativa di prevenzione incendi per le strutture ricettive è complessa e articolata¹³ e distingue diverse casistiche di adempimenti sulla base dei posti letto presenti nelle strutture, a partire dai 25 posti letto. In fase progettuale numerosi sono i requisiti da rispettare perché la struttura sia adeguata alla destinazione d'uso in relazione alla prevenzione incendi. Resistenza al fuoco delle strutture, materiali con proprietà specifiche di reazione al fuoco, compartimentazioni, corridoi, scale, ascensori e montacarichi, impianti di rilevazione e segnalazione, impianti di spegnimento

¹³ Prevenzione incendi per attività ricettive turistico – alberghiere – Inail Luglio 2023 – Collana ricerche

automatico, vie di uscita ad uso esclusivo o promiscuo, locali adibiti a depositi, ecc., sono tutti elementi la cui progettazione e valutazione è obbligatoria secondo determinate specifiche stabilite dalle norme.

Parallelamente è necessaria la programmazione e realizzazione di procedure per la gestione del rischio e delle emergenze per le quali si veda il capitolo dedicato (capitolo 5).

I pericoli per l'uomo, in caso di incendio, sono rappresentati da:

- inalazione di fumi tossici;
- ustioni termiche;
- anossia (mancanza di ossigeno);
- riduzione della visibilità.

Il contatto diretto di parti del corpo con fiamme e materiali incandescenti, o l'esposizione al calore radiante dell'incendio, possono provocare ustioni di vario grado, aumento della temperatura corporea oltre i limiti fisiologici (ipertermia), arresto della respirazione per collasso dei capillari sanguigni, dovuto all'aria molto calda. L'alta temperatura proveniente dalle fiamme può provocare crolli degli edifici a seguito del collasso delle strutture o la rottura di tubazioni di gas, con conseguente pericolo di esplosione.

I gas di combustione che si sviluppano durante l'incendio quali il monossido di carbonio, l'anidride carbonica, il fosgene, l'ammoniaca, l'anidride solforosa, l'ossido e il perossido di azoto, l'acido cianidrico, l'acido cloridrico, possono essere estremamente pericolosi in quanto provocano avvelenamento e/o asfissia.

A ciò si aggiunge il fatto che la reazione di combustione consuma l'ossigeno presente nell'aria provocando sintomi che vanno dall'affaticamento, allo stato confusionale, fino alla perdita di conoscenza. Inoltre, la presenza di enormi quantità di fumo riduce la visibilità e può far perdere l'orientamento alle persone presenti, anche in luoghi di lavoro a queste ben noti inducendole ad imboccare percorsi che non conducono in luoghi sicuri o in aree a cielo aperto. La presenza di fumo, rende difficoltoso anche l'intervento dei soccorsi.

Un incendio può essere determinato da un gran numero di fattori tanto che, spesso non si riesce, a seguito di un incidente a risalire alla causa scatenante.

Le cause più frequenti sono:

- cause di origine elettrica;
- cause di origine termica dovute alla presenza di macchine ed impianti;

- cause derivate da negligenze dei lavoratori o degli utenti;
- azioni dolose;
- altre cause (non classificabili).

Statisticamente è stato osservato che i luoghi in cui più frequentemente si sviluppano incendi nelle strutture ricettive sono le camere e le cucine seguiti dalle sale ristorante e le aree non frequentate dal pubblico, come i depositi, lavanderie e stirerie. Nelle camere la causa principale è la scarsa attenzione dei clienti, mentre il cattivo uso delle attrezzature di lavoro è la causa maggiore di incendio in altre zone della struttura; possibili cause possono infatti essere: surriscaldamento di componenti e/o parti di macchine ed impianti, presenza di anomalie dovute a carenze di manutenzione e/o lubrificazione, mancato funzionamento di termostati e/o di dispositivi di sicurezza ed allarme, ostruzione di aperture di ventilazione necessarie al raffreddamento di macchine ed impianti, inosservanza delle modalità d'utilizzo, riparazione e/o sostituzione di pezzi fornite dal fabbricante, abbandono, in prossimità di macchine e impianti, di materiali infiammabili o facilmente combustibili.

Comportamenti non corretti dei lavoratori e del pubblico, sono spesso determinanti nel contribuire ad aumentare la possibilità dell'innesco e sviluppo di un incendio. L'inosservanza di procedure di lavoro o distrazioni e fretta possono avere conseguenze anche gravi, tra le situazioni più pericolose ci sono:

- deposito o manipolazione non corretta di sostanze infiammabili o facilmente combustibili in luoghi e/o quantità non consentite;



- inosservanza delle regole di prevenzione incendi, come il divieto di fumare, usare fiamme libere nelle aree in cui non è consentito;
- mancato utilizzo di posacenere (nelle aree ove è consentito il fumo);
- utilizzo di apparecchi per il riscaldamento (stufette), in aree in cui non è consentito;
- utilizzo di bollitori, scaldavivande, fornelli elettrici o a gas non autorizzati e/o in condizioni di conservazione non ottimali;

- uso di prolunghe per l'alimentazione di apparecchi elettrici, non idonee o in cattivo stato di conservazione;
- stoccaggio di prodotti infiammabili per la pulizia e l'igiene dei locali, non adeguato;
- mancata rimozione di materiali combustibili non più utilizzati abbandonati nei luoghi di lavoro (carta, cartone, materiali plastici, stracci, arredi lignei ecc.).

Prevenire il rischio incendio

Uno degli scopi delle azioni di prevenzione e protezione incendi è quello di fare in modo che, se malgrado tutte le precauzioni adottate, l'incendio si inneschi comunque, non possa facilmente propagarsi nei locali vicini a quelli in cui si è verificato per consentire alle persone presenti di mettersi in salvo e, ove possibile, limitare i danni alla struttura.

Tale scopo, come visto, viene già perseguito in fase progettuale, attraverso l'utilizzo di materiali resistenti al fuoco, la compartimentazione delle varie zone della struttura, la realizzazione corretta delle vie di esodo e di scale a prova di fumo ecc., e l'approntamento di diversi presidi – impianti di rilevazione e di spegnimento, installazione di idranti, ed estintori, e così via.

A ciò va affiancata la parte gestionale e organizzativa. Nella parte gestionale un ruolo chiave è ricoperto dalla periodica manutenzione e verifica dell'efficienza delle misure di prevenzione e protezione adottate -, impianti automatici di spegnimento, rilevatori di fumo, estintori, ecc. - da parte di aziende specializzate. È fondamentale che tutti i dispositivi antincendio siano facilmente accessibili e in perfette condizioni. La struttura, inoltre, deve essere in grado di garantire il corretto

funzionamento di impianti come la chiusura automatica delle porte REI, l'accensione dell'illuminazione di emergenza e la chiarezza dell'allarme sonoro in tutte le aree. Molto importante è anche la sorveglianza dei luoghi di lavoro da parte degli addetti alle emergenze per una pronta segnalazione di eventuali anomalie nonché il rispetto di una serie di regole comportamentali corrette:



- evitare l'accumulo eccessivo di materiali combustibili di scarto (carta, cartone, stracci, arredi lignei, ecc.);
- tenere le vie di esodo sempre sgombre e agevolmente percorribili;

- assicurare la presenza dei necessari dispositivi di lotta agli incendi e la loro corretta manutenzione per evitare che, all'occorrenza, possano presentare anomalie di funzionamento;
- vigilare affinché le sostanze infiammabili presenti siano opportunamente custodite ed in quantità non superiori allo stretto necessario;
- vigilare che le porte resistenti al fuoco siano tenute chiuse (quando non previsto il contrario)
- effettuare la manutenzione programmata degli impianti elettrici e dei loro componenti ad opera di tecnici abilitati;
- utilizzare in sicurezza le attrezzature.
- affiggere chiare istruzioni di uso nelle camere, dove è previsto l'uso di bollitori elettrici o simili, e vigilare che essi abbiano acqua a sufficienza e che le prese elettriche siano staccate quando non in uso;
- appoggiare sempre i ferri da stiro nei locali lavanderia su piani incombustibili;
- tenere in ordine, evitando l'accumulo di materiali combustibili nelle aree e nei locali non accessibili al pubblico, come magazzini, depositi di biancheria, scantinati, ecc e ispezionarli regolarmente impedendo l'accesso a tali aree da parte di personale non autorizzato;

Infine, nei periodi estivi, deve essere assicurata un'opportuna manutenzione delle aree verdi sia lungo il perimetro dei complessi che nelle aree interne, al fine di eliminare cespugli e sterpi facilmente infiammabili. È consigliabile arare la fascia perimetrale all'inizio della stagione estiva o mantenerla verde con adeguate innaffiature.

Capitolo 5 – Gestione delle Emergenze

La gestione delle emergenze è un aspetto essenziale per garantire la sicurezza nelle strutture ricettive. Il modo in cui vengono affrontati i primi momenti, in attesa dell'arrivo delle squadre di soccorso, in caso ad esempio di un principio di incendio, è determinante per la successiva evoluzione dell'evento e può influenzare in modo importante le conseguenze dell'evento stesso in termini di salvaguardia di vite umane e danni alle strutture. Oltre all'emergenza incendio possono dover essere affrontate altre emergenze quali allagamenti, terremoti o altre calamità naturali, riuscire a gestirle in modo pronto e consapevole senza lasciarsi andare al panico può essere determinante per lo scopo di riuscire a mettere in salvo il maggior numero di persone possibile tra lavoratori e clienti.

5.1 Ruoli e responsabilità del personale

La gestione delle emergenze richiede una peculiare organizzazione perché, al momento del verificarsi di un evento avverso, ciascuno per le proprie competenze deve sapere cosa fare, anche solo come allertare correttamente i soccorsi e, in aggiunta a ciò, anche nella normale conduzione delle attività della struttura ricettiva, sono richiesti una serie di adempimenti e svolgimento di compiti che assicurino che tutte le misure di emergenza e le misure di protezione attiva e passiva al bisogno si trovino in pieno stato di efficienza.

I ruoli chiave includono:

- il datore di lavoro;
- il coordinatore delle emergenze;
- gli addetti alla lotta antincendio e gestione delle emergenze;
- gli addetti al primo soccorso.

Il datore di lavoro

Il datore di lavoro, che può coincidere con il proprietario o il gestore della struttura, deve redigere il piano di emergenza ed evacuazione ove necessario (si veda il paragrafo 5.2), nominare gli addetti alla lotta antincendio e gestione delle emergenze e gli addetti al primo soccorso e programmare e somministrare gli appositi corsi di formazione.

Deve assicurarsi che vengano sistematicamente effettuate le manutenzioni e i controlli sulle misure di sicurezza installate nella struttura e curare la tenuta di un registro in cui annotare la loro periodicità e la loro effettuazione.

Inoltre, il datore di lavoro è il responsabile della corretta attuazione delle misure di prevenzione incendi e della sorveglianza visiva nella struttura da parte degli addetti alle emergenze e lotta antincendio, finalizzata ad accertare che le vie di esodo siano sempre sgombre ed utilizzabili in tutta sicurezza, che le porte tagliafuoco siano segnalate e perfettamente funzionanti, che le uscite di sicurezza non siano chiuse a chiave e si possano aprire facilmente, che gli arredi della struttura ricettiva siano mantenuti in buone condizioni. Deve altresì programmare delle prove di esodo annuali nei casi in cui sono previste (si veda il paragrafo 5.2).

Gli addetti alla gestione delle emergenze e lotta antincendio

Si tratta di lavoratori nominati dal datore di lavoro che, in caso di emergenza, hanno dei compiti ben precisi.

I lavoratori incaricati della gestione delle emergenze e lotta antincendio, devono frequentare appositi corsi di formazione teorici e pratici, previsti dal DM 2 settembre 2021 (decreto GSA).

La durata dei corsi di formazione e aggiornamento è variabile e si articola sulla base di tre livelli di rischio:

Livello di rischio	Tipo di attività	N. ore formazione	n. ore aggiornamento
Livello 1	Attività con limitata probabilità di sviluppo di un incendio e con bassa presenza di sostanze infiammabili	4h Teoria + Esercitazioni pratiche	2h ogni 5 anni
Livello 2	Attività con presenza moderata di sostanze infiammabili o combustibili, o con rischio più significativo ma ben gestito	8h Teoria + Esercitazioni pratiche	5h ogni 5 anni 2h teoria + 3h esercitazioni

Livello 3	Attività con alta probabilità di sviluppo incendio o con conseguenze gravi in caso di incendio	16h Teoria + Esercitazioni pratiche	8h ogni 5 anni 5h teoria + 3h esercitazioni
------------------	--	---	---

La maggior parte delle strutture ricettive di medie dimensioni o delle strutture ricettive soggette al controllo dei Vigili del Fuoco¹⁴ – alberghi, pensioni, motel, villaggi albergo, residenze turistico alberghiere, studentati, villaggi turistici, alloggi agrituristici, ostelli per la gioventù, rifugi alpini, bed & breakfast, dormitori, case per ferie, con oltre 25 posti-letto; strutture turistico-ricettive nell'aria aperta (campeggi, villaggi-turistici, ecc.) con capacità ricettiva superiore a 400 persone – rientrano tra le attività di **Livello 2**.

Le strutture ricettive con oltre 200 posti letto quelle con elevato affollamento, o quelle che, in base alla valutazione del rischio, presentano caratteristiche di pericolosità elevate rientrano nel **Livello 3**.

B&B, affittacamere o piccole strutture ricettive non alberghiere, con un numero limitato di posti letto – fino a 25 – nelle quali la propagazione dell'incendio è limitata rientrano nel **Livello 1**.

Per gli alberghi con oltre 100 posti letto; campeggi, villaggi turistici e simili con capacità ricettiva superiore a 400 persone i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze, devono conseguire un attestato di idoneità tecnica.¹⁵

La formazione è finalizzata a rendere i lavoratori addetti edotti sui comportamenti da adottare in caso d'incendio e sull'uso dei dispositivi di spegnimento perché siano in grado di:

- accertare l'entità dell'incendio;
- segnalare a tutto il personale del verificarsi di un incendio, mediante l'attivazione manuale di sistemi di allarme acustico e/o ottico installati nella struttura, per strutture ricettive di piccole dimensioni è sufficiente anche l'avviso vocale;
- effettuare un primo intervento sulle fiamme, mediante l'utilizzo dei dispositivi di lotta agli incendi – ad esempio estintori - se pensano di poterlo fare senza mettere a repentaglio la propria incolumità;

¹⁴ Allegato I al decreto del Presidente della Repubblica 1° agosto 2011, n. 151

¹⁵ Decreto-legge 1° ottobre 1996, n. 512, articolo 3

- richiedere un intervento degli enti preposti alla gestione delle emergenze (Vigili del Fuoco, Croce Rossa, Protezione Civile, Polizia ecc.);
- escludere le alimentazioni delle utenze, come energia elettrica, gas ecc., e mettere in sicurezza macchine ed impianti (quando possibile);
- coordinare l'evacuazione del personale, degli ospiti e dei visitatori dalla struttura ricettiva;
- assicurare una assistenza adeguata durante l'evacuazione a lavoratori o ospiti disabili.

Il numero minimo di addetti antincendio da nominare non è indicato dalla normativa, la valutazione del numero necessario sulla base della presenza prevista di lavoratori e clienti, delle turnazioni e sulle dimensioni della struttura, tale valutazione è pertanto demandata al datore di lavoro. È fortemente consigliabile, compatibilmente con le risorse a disposizione, nominare e formare un numero maggiore di addetti, sia ai fini di un'efficace sorveglianza delle strutture, sia ai fini di interventi più tempestivi in caso di emergenza tenendo conto, in particolare, del numero di piani della struttura e della sua dislocazione.

Nelle strutture ricettive di capienza superiore a 500 posti letto deve essere previsto un servizio di sicurezza opportunamente organizzato, composto da un responsabile e da addetti addestrati per il pronto intervento e dotati di idoneo equipaggiamento¹⁶.

Gli addetti al primo soccorso

Sono lavoratori designati dal datore di lavoro incaricati di attuare le misure di prevenzione e primo intervento in caso di infortunio o malore di ospiti o personale, in attesa dell'arrivo del personale sanitario competente.

Devono ricevere una formazione adeguata di durata variabile a seconda del tipo di azienda. Il D.M. 388/03 prevede 3 classificazioni, calcolate in base al numero di dipendenti e all'indice infortunistico di inabilità permanente, come desumibile dalle statistiche nazionali INAIL, pubblicate nella Gazzetta Ufficiale, relative al triennio precedente ed aggiornate al 31 dicembre di ciascun anno.

- GRUPPO A – durata corso 16 ore e aggiornamento 6 ore ogni 3 anni
- GRUPPO B e C – durata corso 12 ore e aggiornamento 4 ore ogni 3 anni

Normalmente le strutture ricettive rientrano nei gruppi B o C.

¹⁶ DM 16 marzo 2012

Non necessariamente gli addetti al primo soccorso devono effettuare manovre su un infortunato, possono intervenire solo se si sentono sicuri e pronti per farlo, altrimenti il loro compito, da cui non possono esimersi, è quello di chiamare il numero unico per le emergenze 112 ed assistere l'infortunato in attesa dell'arrivo dei servizi di pronto soccorso pubblici.

Anche nel caso degli addetti al primo soccorso, la normativa non identifica un numero minimo da nominare, il loro numero deve essere adeguato alle dimensioni della struttura, al numero di ospiti e ai turni di lavoro.

5.2 Piano di emergenza ed evacuazione

Il piano di emergenza è uno strumento essenziale per la corretta gestione degli eventi emergenziali, contiene informazioni chiave che servono per mettere in atto i primi comportamenti e le prime manovre necessarie ad ottenere, nel più breve tempo possibile, i seguenti obiettivi principali:

- salvaguardia ed evacuazione delle persone;
- messa in sicurezza degli impianti;
- compartimentazione e confinamento di un incendio;
- protezione dei beni e delle attrezzature.

Lo scopo è quello di permettere ai lavoratori di poter gestire nel modo migliore possibile la situazione di emergenza fornendo loro istruzioni sulle azioni da intraprendere e sui comportamenti più adatti ad evacuare la struttura in condizioni di maggior sicurezza possibile. In particolare, deve fornire agli addetti alle squadre di emergenza delle linee-guida comportamentali e procedurali.

La normativa prevede che il piano di emergenza sia obbligatoriamente redatto dal datore di lavoro nei:

- luoghi di lavoro ove sono occupati almeno dieci lavoratori;
- luoghi di lavoro aperti al pubblico caratterizzati dalla presenza contemporanea di più di cinquanta persone, indipendentemente dal numero dei lavoratori;



- luoghi di lavoro che rientrano nell'allegato I al decreto del Presidente della Repubblica 1° agosto 2011, n. 151, (strutture ricettive con oltre 25 posti letto).

Per i luoghi di lavoro che non rientrano in nessuno dei casi precedenti, il datore di lavoro non è obbligato a redigere il piano di emergenza, ferma restando la necessità di adottare misure organizzative e gestionali da attuare in caso di incendio che devono essere necessariamente riportate nel documento di valutazione dei rischi.

È pertanto un documento organizzativo ma anche pratico che deve essere costituito da due parti fondamentali che riporti nella prima parte la strategia organizzativa indicando:

- le caratteristiche dei luoghi di lavoro (numero dei piani, superfici di piano, tipo di struttura e di copertura del fabbricato etc.);
- il numero massimo delle persone che possono essere presenti contemporaneamente sul luogo di lavoro (lavoratori, lavoratori occasionali, ospiti etc.);
- le necessità di assistenza particolari per alcuni soggetti (disabili, anziani, bambini, ecc.);
- il numero di incaricati all'assistenza degli ospiti durante l'evacuazione;
- la presenza nella struttura di lavoratori di ditte esterne (addetti alle pulizie, manutentori, etc.);
- il numero ed i nominativi degli addetti all'attuazione ed al controllo dell'emergenza, ed alla assistenza per l'esodo (addetti alla gestione dell'emergenza, lotta antincendio e primo soccorso) e i loro compiti.

Il piano di emergenza deve anche includere una planimetria con l'indicazione delle vie di esodo, e del punto di raccolta in luogo sicuro, dell'ubicazione dei mezzi di estinzione, dei presidi e ausili di primo soccorso, di eventuali ascensori appositamente progettati per essere utilizzati in caso di incendio, degli allarmi e della centralina antincendio e dell'ubicazione dell'interruttore generale dell'alimentazione elettrica, delle valvole di intercettazione delle reti idriche e di gas e fluidi combustibili.



Nella seconda parte "operativa" del piano antincendio devono essere fornite istruzioni chiare su:

- cosa deve fare il soggetto a cui vengono affidati particolari compiti o responsabilità in caso di incendio (distacco alimentazioni ed utenze, uso di mezzi di estinzione se possibile, messa in sicurezza di macchine ed impianti, etc.);
- il modo più adeguato per informare tutti i presenti su cosa sta accadendo;
- le misure da attuare nei confronti delle persone più a rischio (disabili, visitatori, ospiti, appaltatori);
- le specifiche misure per le aree a maggior rischio di incendio;
- le procedure per chiamare i vigili del fuoco e per fornire la necessaria informazione ed assistenza al loro arrivo;
- le corrette modalità di evacuazione e raccolta in luogo sicuro.

Nelle strutture ove sono occupati meno di 10 lavoratori e caratterizzate dalla presenza contemporanea di più di 50 persone, ad esclusione di quelle inseriti in attività soggette ai controlli di prevenzione incendi (con oltre 25 posti letto), il piano di emergenza può essere semplificato e costituito dalle planimetrie e dalle indicazioni schematiche contenenti tutti gli elementi utili.

5.2.1 Le esercitazioni antincendio

All'interno del piano di emergenza, nei casi in cui debba essere redatto, deve necessariamente essere elaborato anche un piano di esodo che indichi tutte le misure adottate, in fase preventiva e di progetto, e tutti i comportamenti da attuare, in fase di emergenza, per garantire la completa evacuazione della struttura da parte di tutti i presenti.

Il piano di esodo deve essere messo in pratica con esercitazioni pratiche con periodicità almeno annuale. Pur cercando di simulare una reale emergenza l'esercitazione non deve creare situazioni pericolose per le persone che vi partecipano, e quindi buona norma avvisare in anticipo i lavoratori



specialmente nelle strutture più grandi.

Durante la prova di esodo lavoratori, visitatori ed ospiti dovranno abbandonare la loro postazione senza esitazione, tralasciando il recupero di effetti personali e senza correre e/o urlare, seguendo le istruzioni degli addetti all'emergenza, quando presenti, in ogni caso, senza utilizzare ascensori,

fatta salva l'evacuazione di persone disabili, lasciando aperta la porta dell'eventuale camera abbandonata e seguendo le indicazioni delle vie di fuga e uscite di emergenza fino al raggiungimento del luogo sicuro dove avranno cura di segnalare, all'incaricato della verifica presenze, la propria messa in salvo.

Gli addetti all'emergenza avranno il compito di guidare le persone presenti nella struttura verso il luogo sicuro, di verificare, quando possibile, se qualcuno sia rimasto all'interno di qualche locale della struttura ricettiva e di chiudere durante l'esodo eventuali porte tagliafuoco.

È consigliabile effettuare la prova di esodo in periodi di non troppa affluenza di clienti nella struttura ricettiva, avvisando sempre gli ospiti dello svolgimento della prova per evitare eventuali situazioni di panico con danni a persone o cose.

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

Alcuni addetti alle emergenze devono essere preventivamente incaricati di osservare lo svolgimento della prova, segnalando a conclusione della stessa, al gestore e/o al servizio di sicurezza, eventuali criticità e carenze riscontrate.

Una volta conclusa la prova, il datore di lavoro è tenuto a documentarne i risultati in un verbale di prova di esodo, dove è necessario riportare:

- esito della prova;
- tempo impiegato per l'esodo totale dalla struttura;
- carenze o problematiche riscontrate;
- suggerimenti per migliorare l'efficacia dell'esodo in caso di emergenza reale.

5.2.2 La collaborazione con i vigili del fuoco

Le squadre del corpo nazionale dei vigili del fuoco sono addestrate ad operare in condizioni di emergenza proprio quando il panico, tra i civili può prendere il sopravvento pregiudicando l'attuazione corretta ed immediata delle azioni di salvataggio e contenimento.

Pertanto, gli addetti alle squadre antincendio, dopo aver cercato di gestire al meglio i primi momenti dell'emergenza, all'arrivo dei Vigili del Fuoco devono mettersi a disposizione di questi ultimi in termini di: conoscenza dei luoghi dove intervenire, persone presenti, manifestazioni in corso, macchinari particolari, luoghi a rischio molto elevato (ad esempio depositi di materiale

combustibile), etc. Tali informazioni, infatti, possono essere determinanti per l'esito delle operazioni di salvataggio delle vite umane e del contenimento dell'incendio.

5.3 Le istruzioni di emergenza

All'ingresso delle strutture ricettive devono essere esposte bene in vista istruzioni relative al comportamento del personale e del pubblico in caso di emergenza ed in particolare una planimetria dell'edificio con l'indicazione:

- delle scale e delle vie di evacuazione;
- dei mezzi e degli impianti di estinzione disponibili;
- dei dispositivi di arresto degli impianti di distribuzione del gas e dell'elettricità;
- del dispositivo di arresto del sistema di ventilazione;
- del quadro generale del sistema di rivelazione e di allarme;
- degli impianti e locali che presentano un rischio speciale;
- degli spazi calmi (luoghi sicuri dove possano sostare persone disabili in attesa di soccorsi).

Istruzioni da esporre ai piani

A ciascun piano deve essere esposta una planimetria d'orientamento, in prossimità delle vie di esodo. La posizione e la funzione degli spazi calmi deve essere adeguatamente segnalata.

Istruzioni da esporre nelle camere

In ogni camera devono essere esposte bene in vista precise istruzioni sul comportamento da tenere in caso di incendio. Oltre che in italiano, queste istruzioni devono essere redatte in alcune lingue estere, tendo conto della provenienza della clientela abituale della struttura ricettiva. Le istruzioni devono essere accompagnate da una planimetria semplificativa del piano, che indichi schematicamente la posizione della camera rispetto alle vie di esodo, alle scale ed alle uscite. Le istruzioni debbono attirare l'attenzione sul divieto di usare gli ascensori in caso di incendio.

5.4 Garantire la sicurezza degli ospiti

Per tutelare la sicurezza degli ospiti di una struttura ricettiva in caso di incendio occorre considerare che essi possono essere persone anziane, bambini o persone disabili che necessitano di assistenza.



La disabilità può essere evidente, ad esempio nel caso di persone che utilizzano la sedia a rotelle o che si muovono con l'aiuto di stampelle o di un bastone, ma può anche riguardare, in modo meno evidente ad esempio, persone che hanno problemi cardiaci, persone con problemi di artrite o di epilessia, persone che hanno problemi di vista o di udito o persone con ridotta

mobilità a causa di menomazioni fisiche minori, disabilità temporanee (ad esempio un arto rotto) o, infine, donne in avanzato stato di gravidanza.

Pertanto, è importante, all'atto della registrazione cercare di identificare l'eventuale necessità di assistenza dell'ospite in caso di emergenza riportandola, ove possibile, nel registro delle presenze e segnalandola al personale incaricato dell'assistenza ai disabili durante l'evacuazione.

In ogni caso tutti gli ospiti presenti devono essere informati su cosa fare in caso di incendio con istruzioni molto semplici e chiare che tengano conto che essi non conoscono i luoghi.

In ogni camera dovranno essere esposti avvisi contenenti le istruzioni su cosa fare in caso di incendio e sulle procedure di evacuazione (paragrafo 5.3).

Le istruzioni devono riguardare sia il comportamento da adottare in caso di scoperta di un principio di incendio da parte dell'ospite, sia cosa fare quando viene dato un allarme. Una planimetria di facile lettura dovrà indicare i percorsi per raggiungere le uscite del piano e i pulsanti di allarme, ove previsti.

Capitolo 6 - L'organizzazione efficace della sicurezza

Un'organizzazione aziendale della sicurezza ben strutturata è uno strumento fondamentale per la tutela dei lavoratori perché consente di trasformare gli obblighi normativi in pratiche concrete e quotidiane di prevenzione e protezione. Quando ruoli, responsabilità e procedure sono chiaramente definiti, la gestione dei rischi non è affidata all'improvvisazione ma diventa parte integrante del funzionamento dell'azienda. La presenza di figure dedicate, come il datore di lavoro, i dirigenti, i preposti e il servizio di prevenzione e protezione, consente un controllo costante delle condizioni di lavoro e una gestione più efficace delle emergenze e delle criticità. Un'organizzazione efficace della sicurezza migliora anche la comunicazione interna, facilita la segnalazione di situazioni pericolose e promuove una cultura aziendale orientata alla prevenzione, nella quale la salute e la sicurezza non sono percepite come un adempimento formale, ma come un valore condiviso.

Ma soprattutto una chiara organizzazione della sicurezza favorisce la partecipazione attiva dei lavoratori, che vengono coinvolti nei processi di prevenzione, aumentando la consapevolezza dell'importanza di lavorare senza disattendere le procedure di lavoro impartite e aumentando l'attenzione ai comportamenti sicuri.



6.1 Le procedure di lavoro e l'attenzione ai comportamenti

La sicurezza sul lavoro e la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali possono essere conseguiti con maggiore efficacia se si considera che il luogo di lavoro è un sistema complesso costituito da uomo, macchina ed ambiente pertanto il lavoratore che è il motore di questo sistema interagisce con esso mettendo in atto diversi comportamenti che possano influenzare in modo determinante la sua esposizione a rischio.

Spesso l'analisi delle cause che hanno provocato il verificarsi dell'infortunio (si veda al riguardo il paragrafo 7.2), porta a verificare come la presenza di comportamenti negligenti da parte di operatori non competenti, o non informati, l'inosservanza di procedure, norme regolamentari o distrazioni,

giocano un ruolo determinante nel verificarsi di un incidente che compromette la propria incolumità e/o quella di altri.

Le procedure di lavoro definiscono il “cosa” e il “come” fare in sicurezza, l'attenzione ai comportamenti riguarda coloro che devono applicare le procedure, rappresentando pertanto quello che nella salute e sicurezza sul lavoro viene definito il “*fattore umano*” responsabile di circa l’80% degli infortuni sul lavoro. Molto spesso i comportamenti scorretti sono involontari, ma può anche accadere il verificarsi di trasgressioni od omissioni volontarie e coscienti, cosiddette dolose.



Ogni lavoratore deve comprendere ed essere consapevole delle responsabilità proprie e altrui e adottare comportamenti appropriati, tenendo anche ben presente che azioni non sicure possono mettere a repentaglio non solamente la propria incolumità ma anche quella dei colleghi.

Esempi di comportamenti che possono incidere anche in modo significativo sulla salute e sicurezza sono:

- accertarsi sempre di aver compreso ciò che si deve fare o che gli altri abbiano compreso ciò che devono fare non dando mai per scontata o automatica la comunicazione tra le parti;
- non effettuare operazioni non consentite, rischiose o non previste dalle procedure di lavoro per favorire un collega o compiacere un cliente;
- attenersi sempre alle istruzioni o alle procedure di lavoro all'occorrenza ricevute;
- non effettuare operazioni senza avere le necessarie conoscenze o essere stati addestrati a farlo;
- quando necessario cercare sempre di lavorare in squadra con i colleghi;
- evitare di sopperire alla mancanza di mezzi per una determinata attività con soluzioni “arrangiate”;
- cercare sempre di “non portare” sul luogo di lavoro le situazioni personali che possono generare grandi e pericolose distrazioni;

- avere maggiore consapevolezza dei propri limiti quando si è affaticati, stanchi o stressati magari provando a fare una pausa in più o chiedendo l'aiuto di un collega;
- ricordare sempre che i comportamenti abitudinari che diventano praticamente automatici sono un'altra grande "trappola" piena di insidie e cercare quindi di rimanere sempre vigili.

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

Capitolo 7 – Controlli e Monitoraggio

La sicurezza sul lavoro non è una condizione statica, né un obiettivo che possa dirsi definitivamente raggiunto. Al contrario, essa rappresenta un processo dinamico di miglioramento continuo, che evolve insieme all'organizzazione del lavoro, alle tecnologie, ai contesti operativi e ai rischi presenti.

La tutela della salute e sicurezza richiede un impegno costante e sistematico, fondato sull'analisi dei rischi, sull'adozione di misure di prevenzione e protezione adeguate e sulla loro verifica nel tempo. Ogni cambiamento nei processi produttivi, nelle attrezzature, nell'organizzazione o nelle mansioni rende necessario riconsiderare le condizioni di sicurezza e aggiornare le misure adottate.

In questa prospettiva, la sicurezza si costruisce attraverso un ciclo continuo di valutazione, pianificazione, attuazione, controllo e miglioramento, in cui formazione, informazione e addestramento svolgono un ruolo essenziale nel consolidare comportamenti sicuri e competenze operative.

Tale processo si sposa bene con la logica dei sistemi di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SGSL) a cui fa riferimento la norma UNI EN ISO 45001. Tale norma introduce un approccio strutturato e sistemico, basato sull'analisi dei rischi per la salute e sicurezza e sull'analisi dei rischi che possono influenzare la capacità del sistema di gestione di raggiungere i risultati attesi. Si tratta di rischi correlati a potenziali carenze organizzative, manageriali o gestionali che possono anche causare lesioni o malattie¹⁷, quali ad es.:

- Mancata conformità ai requisiti normativi;
- Carenze nella leadership e nella cultura della sicurezza;
- Inadeguata integrazione della SSL nei processi decisionali.



¹⁷ ISO 45002:23 - Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro - Linee guida generali per l'attuazione della UNI ISO 45001:2018, punto 6.1.2.2

Anche in assenza di un SGSL, l'esperienza lavorativa, l'analisi degli eventi indesiderati, delle non conformità e delle criticità che emergono durante l'attività, diventano strumenti fondamentali per individuare nuove azioni di prevenzione.

Promuovere una cultura della sicurezza significa quindi riconoscere che il miglioramento non è episodico, ma parte integrante della gestione aziendale, orientata a ridurre progressivamente i rischi e a rafforzare la consapevolezza di tutti i soggetti coinvolti. Solo attraverso questo approccio evolutivo e partecipato la sicurezza può mantenere la propria efficacia nel tempo.

7.1 Verifiche periodiche



Attraverso le verifiche periodiche è possibile controllare che le attività lavorative vengano svolte secondo le procedure previste, che i comportamenti siano coerenti con le istruzioni operative e che le misure organizzative e tecniche risultino effettivamente applicate.

Tali verifiche consentono di individuare tempestivamente eventuali criticità, non conformità o scostamenti rispetto a quanto pianificato, permettendo di intervenire prima che si traducano in rischi per la salute e sicurezza.

Sarebbe opportuno, pertanto, che l'RSPP insieme ai dirigenti e al preposto effettuassero periodicamente dei controlli sui luoghi di lavoro anche attraverso l'utilizzo di check list o di interviste ai lavoratori, contribuendo, in tal modo, a consolidare comportamenti corretti, a ridurre il rischio residuo e a promuovere una cultura della prevenzione diffusa e condivisa all'interno della struttura.

L'utilizzo poi di indicatori di prestazione del sistema consentirebbe di avere facilmente sotto controllo elementi della sicurezza ritenuti importanti (ad esempio i risultati dei test di valutazione dei corsi per comprendere la reale acquisizione delle conoscenze da parte dei lavoratori, oppure le tempistiche delle prove di evacuazione svolte nel tempo per valutare il miglioramento nella gestione delle emergenze, etc.).

7.2 Analisi degli infortuni e near miss

I near miss, o mancati infortuni, sono eventi imprevedibili che avrebbero potuto causare un infortunio o un danno, ma che, per circostanze fortuite o tempestive azioni correttive, non hanno prodotto conseguenze per le persone o per i beni. Sebbene non determinino un danno immediato, i near miss, insieme alle situazioni pericolose, rappresentano segnali di allarme fondamentali all'interno del sistema di prevenzione aziendale.

La loro importanza risiede nel fatto che essi evidenziano la presenza di criticità organizzative o comportamenti non sicuri, analoghe a quelle che, in altre circostanze, avrebbero potuto sfociare in eventi infortunistici gravi. Analizzare e gestire i near miss e le situazioni pericolose consente quindi di intervenire prima che il danno si verifichi, trasformando un evento senza conseguenze in un'opportunità di miglioramento.

La loro raccolta e l'analisi sistematica permettono di:

- ✓ individuare fattori di rischio non adeguatamente valutati nel DVR;
- ✓ verificare l'efficacia delle procedure operative e delle misure di prevenzione;
- ✓ individuare carenze in termini di formazione, informazione o addestramento;
- ✓ migliorare l'organizzazione del lavoro e le condizioni operative.

Alcuni esempi di near miss o situazioni pericolose in una struttura ricettiva possono essere: un ospite o un lavoratore che scivola su un pavimento appena lavato, ma riesce a mantenere l'equilibrio senza cadere; oppure un carrello delle pulizie che viene posizionato temporaneamente in un corridoio costituendo intralcio e



riducendo lo spazio di passaggio, ma senza urti o cadute o ancora una porta antincendio che rimane momentaneamente bloccata da un oggetto, ma viene liberata prima di un utilizzo reale.

La segnalazione dei near miss favorisce un approccio proattivo alla sicurezza, spostando l'attenzione dalla gestione dell'evento dannoso alla prevenzione dell'evento potenziale. In questo senso, i near miss costituiscono uno strumento essenziale nei sistemi di gestione della salute e sicurezza sul

Lavoro e, in generale, nei luoghi di lavoro poiché la loro segnalazione consente di attuare misure tali da impedire il verificarsi di eventi infortunistici.

Promuovere la segnalazione dei near miss e delle situazioni pericolose significa anche rafforzare la cultura della sicurezza, incoraggiando la partecipazione attiva dei lavoratori e valorizzando la comunicazione interna. Un ambiente in cui i near miss vengono segnalati e analizzati senza finalità punitive favorisce la consapevolezza dei rischi e la responsabilizzazione di tutti i soggetti coinvolti.

7.3 Miglioramento Continuo della Sicurezza

Le attività lavorative, i contesti produttivi e i rischi in essi presenti sono soggetti a continue trasformazioni: introduzione di nuove attrezzature, modifiche dei processi, variazioni nell'organizzazione del lavoro, aggiornamenti normativi e cambiamenti nelle competenze del personale. In questo scenario, il miglioramento continuo delle condizioni di salute e sicurezza consente di mantenere costantemente adeguate ed efficaci le misure di prevenzione e protezione, evitando che diventino obsolete o insufficienti.

Un approccio orientato al miglioramento continuo si fonda sulla valutazione sistematica dei rischi, sul monitoraggio delle condizioni di lavoro e sull'analisi delle criticità emerse durante le attività lavorative. In questa ottica le verifiche periodiche e il rilevamento di near miss o situazioni pericolose attraverso le segnalazioni del personale costituiscono una fonte preziosa di informazioni per individuare azioni correttive e preventive.

Il miglioramento continuo implica, inoltre, la verifica periodica dell'efficacia delle misure adottate, attraverso controlli, sopralluoghi, audit interni e riesami, consentendo di valutare se gli obiettivi di sicurezza sono stati raggiunti e se le azioni intraprese producono i risultati attesi. In questo modo, la prevenzione diventa un processo strutturato e consapevole, integrato nella gestione aziendale. Investire nel miglioramento continuo significa rafforzare le competenze, promuovere comportamenti sicuri e favorire la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti, in questo contesto la formazione dei lavoratori coinvolti gioca un ruolo fondamentale.



Il fine ultimo di questo processo è la riduzione progressivamente dei rischi, la prevenzione degli infortuni e la riduzione delle malattie professionali, in modo da garantire un luogo di lavoro più sicuro che favorisca il benessere, migliori la qualità del lavoro e la qualità della vita in generale.

Appendice I - La tutela INAIL dei lavoratori

Tutti i datori di lavoro che svolgono attività rientranti tra quelle tutelate dall'INAIL (Istituto Nazionale Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro), hanno l'obbligo di assicurare i lavoratori.

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

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

A.I.1. La denuncia dell'infortunio

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

Nel caso di un evento d'infortunio:

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

In particolare, il lavoratore infortunato - o chi per lui (collega, familiare, amico) in caso di lesione grave che ne determini l'impedimento - deve provvedere a comunicare tempestivamente al datore di lavoro l'avvenuto infortunio sul lavoro e avere cura di far seguire a tale comunicazione la presentazione gli estremi identificativi del 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 presentare all'INAIL la denuncia di infortunio entro due giorni dalla ricezione del certificato medico, esclusivamente in modalità telematica.

Dal 12 ottobre 2017 il datore di lavoro è inoltre tenuto a comunicare all'INAIL, entro 48 ore, a fini statistici e informativi, gli infortuni che comportino un'assenza dal lavoro di uno o più giorni (fino a tre), escluso il giorno dell'evento. Tali informazioni confluiscono nel Sistema Informativo Nazionale per la Prevenzione (SINP).

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

A.1.2. La denuncia della malattia professionale

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

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

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

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

Malattia professionale tabellata

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

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

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

Malattie professionali non tabellate.

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

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

Il datore di lavoro è tenuto a pagare al lavoratore:

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

L'INAIL eroga l'indennità a partire dal 4° giorno:

- 60% della retribuzione fino al 90° giorno;
- 75% dal 91° giorno fino alla guarigione clinica.

Le prestazioni sanitarie sono erogate dal Servizio Sanitario Nazionale e dagli ambulatori INAIL.

Il diritto alle prestazioni INAIL si prescrive in 3 anni e 150 giorni, decorrenti dalla data dell'infortunio o, per la malattia professionale, dalla data di manifestazione o di accertamento.

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.

Appendice II: Esempi di check list di controllo

Si riportano di seguito alcune check list di autocontrollo relative ai rischi per la salute e sicurezza trattati nella presente ricerca, che pur non essendo esaustive richiamano i principali punti che richiedono maggiore attenzione al fine di adottare e rafforzare le specifiche misure di prevenzione e protezione nelle strutture ricettive.

Rischio da Movimentazione Manuale dei Carichi (MMC)

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Verifica che tutte le mansioni con attività di sollevamento, spinta o traino siano state valutate			
Valutazione posture incongrue e movimenti ripetitivi			
Presenza di sufficienti ausili ergonomici idonei			
Controllo stato di manutenzione dei carrelli			
Organizzazione del lavoro con pause adeguate			
Formazione specifica dei lavoratori			

Rischio Chimico

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Censimento di tutti i prodotti chimici utilizzati			
Disponibilità e aggiornamento delle Schede Dati di Sicurezza (SDS)			
Corretta etichettatura dei contenitori			
Assenza di travasi impropri			
Stoccaggi separati e ventilati			
Utilizzo dei DPI idonei			
Formazione sugli agenti chimici pericolosi			

Rischio Biologico

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Procedure di pulizia e disinfezione definite e applicate			
Gestione corretta di biancheria e rifiuti			
Disponibilità DPI specifici			
Documento di Valutazione del Rischio completo di valutazione rischio biologico compresa la Legionella			
Manutenzione periodica impianti idrici			

Microclima

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Valutazione condizioni microclimatiche in tutti gli ambienti di lavoro			
Manutenzione programmata degli impianti di ventilazione e di climatizzazione			
Valutazione con particolare attenzione alle postazioni critiche (reception, cucine, lavanderie, aree wellness, piscine coperte)			
Programmazione misure di gestione dell'esposizione dei lavoratori a condizioni microclimatiche sfavorevoli			

Rischio nel lavoro all'aperto

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Programmazione misure di gestione dell'esposizione dei lavoratori alle escursioni termiche			
Organizzazione dei turni di lavoro nei periodi climatici critici			
Disponibilità di acqua, zone d'ombra e ripari			
Valutazione rischio radiazioni solari UV			
Fornitura di abbigliamento idoneo alle temperature			
Messa a disposizione di prodotti contro le punture di insetto			

Rischio Elettrico

Controllo da effettuare	Esito	DATA	Note
Verifica degli impianti elettrici: conformità e certificazione			
Verifica corretto funzionamento degli interruttori differenziali			
Monitoraggio dello stato di integrità di prese e cavi elettrici			
Verifica della marcatura CE di macchine e apparecchiature			
Verifica del corretto utilizzo dei sistemi elettrici da parte dei lavoratori			

Rischio da Attrezzature e Macchine

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Verifica della presenza di macchine idonee e con dispositivi di sicurezza integri			
Disponibilità manuali d'uso e manutenzione			
Programmazione della manutenzione			
Formazione e addestramento degli operatori			
Verifica dell'idoneità delle scale portatili e del loro uso corretto			

Rischio Incendio

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Verifica della presenza della valutazione del rischio incendio aggiornata			
Mantenimento delle vie di esodo libere e segnalate			
Presidi antincendio presenti e mantenuti			
Verifica della corretta nomina e formazione degli addetti antincendio			
Verifica della corretta verbalizzazione delle prove di esodo			
Verifica della presenza e dell'integrità della segnaletica			

Stress Lavoro-Correlato

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Valutazione e analisi fattori organizzativi critici			
Gestione turni, lavoro notturno e festivo			
Presenza di pause adeguate			
Monitoraggio indicatori (assenze, turnover, infortuni)			

Ambienti di lavoro: urti, cadute e scivolamenti

CONTROLLO DA EFFETTUARE	ESITO	DATA	NOTE
Monitoraggio dell'integrità delle pavimentazioni e dell'assenza di dislivelli			
Verifica dello stato di aderenza di moquette e tappeti			
Verifica del funzionamento dei dispositivi di illuminazione degli ambienti			
Verifica della corretta segnalazione delle superfici bagnate			
Verifica della corretta segnalazione di gradini			
Verifica dello stato di ordine e organizzazione degli spazi			

Finito di stampare Maggio 2026

Tipografia Gaspodini Arti Grafiche

