



GUIDA ALLA SICUREZZA, PREVENZIONE E PROTEZIONE NELLE AZIENDE DEL TURISMO

A cura di
Ornella Pancino
Chiara Pesce
Giancarlo Magarotto
Roberto Montagnani
Domenico Simone

Preface

— Hospitality sector and tourism play an important global role. Increasingly risk assessment is used as an instrument to improve safety and health in the enterprises of this branch. And the respective measures lead – as a rule – to an improvement of the competitiveness of the enterprises and the health and capability of the employees. Essentially the risks are the same worldwide. Only a few examples:
Stress plays an important role as work-related health hazard. In common in the enterprise an improved handling with stress contributes to the well-being of the employees and the capability of the enterprises.
Accidents caused by tripping, slipping and falling are not only in the hospitality sector and tourism but in all branches the accident cause No. 1. Accident statistics from different countries show that 1/3 of all accidents is caused in this way. In the hospitality branch with restaurants when dealing with foods there are critical points which shall be considered anywhere and evaluated within a risk assessment and measures have to be taken.
For the hotel and restaurant trade there are general procedures with examples of good practice in order to work efficient, economical, safe and healthy. To this belong: (1) give clear targets, inform all persons in the enterprise and set a good examples as boss; (2) analyze the procedures and working processes systematically and improve them together; (3) rule clearly the tasks and responsibilities with targets and contents. This is also valid for the employees of outside companies and temporary personal for cases of need. (4) appoint personal efficiently with clear tasks and targets for each. And use the capabilities and experiences of the employees and appreciate their good work; (5) optimize information and communication, that means employees and guests will be informed, the communication ways are fixed. (6) Purchase and maintenance are well organized. This leads to less complaints and lack of time and increase at the same time the satisfaction of guests and employees.
(7) The design of the location shall be considered in the interest of satisfied guests, working procedures without disturbances, positive economic operating figures reading the use of the building including the saving of energy costs. (8) Finally the individual working fields have to be organized well, in particular the work in the kitchen, service, work in the hotel (reception desk, house keeping, spa area).

— This “*Guida alle sicurezza, prevenzione e protezione nelle aziende del turismo*” of **EBT Venezia** describes possible steps and measures for a successful working in a comprehensive and target oriented way. It considers the manifold laws and rules which have to be obeyed and gives many practical remarks how risks can be dealt with in this branch. The engaged exchange of experiences in a bi-national project between experts of **EBT Venezia** and **BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe)** in Germany with exact knowledge and experiences in this branch has brought benefit to all participants. We want to forward this benefit to owners of enterprises, managers and employees in order to promote the capability of enterprises and employees by safe and healthy work.

Now we have the “single target” to interest the named target group for the knowledge and experiences and to make them usable in an appropriate way. With this guida, the guide developed before „*Guida alla Salute e Sicurezza sul lavoro nelle aziende turistiche*” (which is short and clear) and the online seminar based on the content of these publications **EBT Venezia** has already made essential steps, similar to the **BGN**. The internationality of enterprises, managers and employees from different countries in the hospitality sector and tourism is a special challenge. Not only because of the different languages and the manifold cultural and social dimensions we want to face this challenge by a deepened international cooperation of branch representatives, also in a partnership with **ISSA (International Social Security Association)**. Together we can contribute to make the work in this branch safer and healthier and at the same time more efficient and successful in the interest of all persons concerned.

Hans-Jürgen Bischoff
ISSA International Social
Security Association





Ente Bilaterale Turismo
dell'area veneziana

L'Ente Bilaterale Turismo dell'area veneziana è un ente di formazione e aggiornamento professionale accreditato presso la Regione Veneto, costituito dalle Organizzazioni Sindacali del settore turistico (Filcams CGIL – Fisascat CISL – Uiltucs UIL) e dalle Associazioni Imprenditoriali (AVA – AEPE – FIAVET – FAITA). La sua attività interessa circa 18.000 addetti per complessive 3.000 aziende.



L'Ente Bilaterale Spiagge Venete ed Entroterra Provincia di Venezia è un ente di formazione e aggiornamento professionale costituito dalle Organizzazioni Sindacali del settore turistico (Filcams CGIL – Fisascat CISL – Uiltucs UIL) e dalle Associazioni Imprenditoriali (CONFCOMMERCIO – FIPE - FEDERALBERGHI). La sua attività interessa circa 15.000 addetti per complessive 2.800 aziende.



L'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo, è un organismo paritetico costituito nel 1991 dalle organizzazioni sindacali nazionali dei datori di lavoro e dei lavoratori maggiormente rappresentative nel settore Turismo: Federalberghi, Fipe, Fiavet, Faita, Federreti, Filcams - CGIL, Fisascat - CISL, Uiltucs - UIL. EBNT, è un ente senza fini di lucro e costituisce uno strumento per lo svolgimento delle attività individuate dalle parti stipulanti il CCNL Turismo in materia di occupazione, mercato del lavoro, formazione e qualificazione professionali. EBNT svolge e promuove attività di studio e ricerca, sperimentazione, documentazione, informazione e valutazione. Fornisce un supporto tecnico- scientifico 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.

Prefazione

La prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro

Dalla Legge del Regno d'Italia (1866) in cui veniva fissato in nove anni l'età minima per essere ammessi al lavoro e in 8 ore giornaliere il massimo orario di lavoro per i fanciulli (Legge 11/02/1866 n. 3657) di passi, in tema di salute e sicurezza nel posto di lavoro, ne sono stati fatti indubbiamente molti.

Anche se solo dai primi anni del secolo scorso la materia della tutela della sicurezza nei luoghi di lavoro in Italia esce dal principio della "responsabilità extracontrattuale per colpa" (principio per cui il lavoratore veniva risarcito solo nel caso in cui fosse riuscito a provare che il danno subito era da attribuire a fatto o colpa del datore di lavoro) per diventare un tema di natura sociale.

Un tema che rimane, comunque, in "stasi legislativa" almeno per i primi cinquant'anni del secolo scorso; tema sostanzialmente riassumibile nell'art. 2087 del Codice Civile (1942), nell'art. 58 del Testo Unico delle leggi di Pubblica Sicurezza (1931) e negli articoli 437, 451, 582, 583, 589 e 590 del Codice Penale (1930).

Dal 1948 La Costituzione della Repubblica Italiana colloca in una posizione di massimo rilievo il diritto all'integrità fisica e psichica e al rispetto della sicurezza della persona nei luoghi di lavoro, attribuendo allo stato la responsabilità di tale tutela e subordinando ad essa ogni iniziativa economica.

Dalla seconda metà del secolo scorso la legislazione ha esteso il campo di applicazione delle misure di protezione e sicurezza della salute nei luoghi di lavoro, precisando nel contempo i soggetti destinatari dell'obbligo di garantirne la pratica attuazione. Ma con il processo di costruzione dell'Unione Europea si è prodotto un radicale cambiamento del modello di prevenzione italiano (finalizzato sino a pochi anni or sono alla ricerca della massima sicurezza tecnologica) in un modello costruito sulla corresponsabilizzazione di tutti i soggetti privati e pubblici, collettivi ed individuali, nella tutela al massimo grado della salute e sicurezza dei lavoratori.

Oggi, questa tutela dei lavoratori nelle nostre imprese prima che un dovere, è un valore condiviso da tutti i protagonisti del settore. Per questo come Enti Bilaterali abbiamo deciso di sviluppare uno sforzo comune per fornire a tutti gli operatori della sicurezza un'opera che racchiuda, in modo compiuto, le esigenze conoscitive necessarie alla gestione della sicurezza nelle attività turistico ricettive.

Un particolare ringraziamento agli autori che hanno cercato, a nostro avviso riuscendoci perfettamente, di sintetizzare in un unico volume le molteplici competenze necessarie a tutti coloro (Responsabili Aziendali della Sicurezza e Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza) che, della prevenzione nel posto di lavoro, hanno fatto il loro principale obiettivo operativo.

Luigi Puntar
Presidente
EBT area veneziana



Pierfrancesco Contarini
Presidente
EBT spiagge venete



Luigino Boscaro
Vice Presidente
EBT area veneziana
EBT spiagge venete



Alfredo Zini
Presidente
Ente Bilaterale Nazionale
Turismo



Lucia Anile
Vice Presidente
Ente Bilaterale Nazionale
Turismo



Nota degli autori

Questa pubblicazione è, principalmente, una sintesi delle lezioni tenute presso l'Ente Bilaterale Turismo per i corsi di sicurezza aziendale e di prevenzione incendi. Gli argomenti sono stati sviluppati in modo da permettere una sintetica ma compiuta consultazione sia per gli addetti ai lavori (Responsabili Sicurezza, Protezione e Prevenzione aziendale, Rappresentanti Sicurezza dei Lavoratori) sia per tutti coloro che intendono iniziare un percorso di informazione e formazione in tema di gestione della sicurezza e prevenzione nei posti di lavoro. Rispetto ai temi trattati, si è ritenuto opportuno sviluppare

in modo particolare il rischio incendio (inserendo i contenuti previsti per la formazione degli addetti alla prevenzione incendi), in quanto rischio maggiore all'interno delle aziende del terziario (alberghi, aziende commerciali, etc). La metodologia adottata, infine, cerca di dare una risposta più "divulgativa" che "scientifica" alle esigenze di conoscenza e comprensione di una materia oltremodo articolata e, per molti aspetti, specialistica. Rinviamo, quindi, tutti i lettori interessati ad un maggior approfondimento delle materie e argomentazioni trattate in questa sede, alla bibliografia suggerita in appendice.



Dott.ssa
**Ornella
Pancino**

Dirigente medico

Specialista in Igiene e Medicina Preventiva. Già responsabile del servizio Alimenti e Nutrizione dell'ASL 12 Veneziana. Attualmente Dirigente Medico presso il Ministero Della Salute (Sanità Marittima di Venezia).



Dott.ssa
**Chiara
Pesce**

Esperta in processi formativi e di comunicazione interpersonale

È Responsabile delle Attività Formative dell'Ente Bilaterale Turismo dell'area veneziana dove si occupa di progettazione, gestione e sviluppo di nuove metodologie didattiche.



Dott.
**Giancarlo
Magarotto**

Dirigente medico

Specialista in medicina del lavoro. Attualmente direttore servizio SPISAL USL 12 Venezia.



Dott.
**Roberto
Montagnani**

Medico del lavoro e medico legale

Medico competente dell'Ente Bilaterale Turismo dell'area veneziana, componente del Gruppo Formazione per la prevenzione nel settore turistico alberghiero dell'EBT.



Dott.
**Domenico
Simone**

Direttore dell'Ente Bilaterale Turismo dell'area veneziana.

Laurea in architettura e Master in progettazione per Handicap motorio. Coordinatore per la sicurezza nei cantieri temporanei e mobili. Docente corsi Prevenzione incendi. Responsabile per la Sicurezza sul Lavoro nelle attività turistiche. Tecnico Ambientale.

Indice

1.	Cenni sulle principali leggi in materia <i>a cura di Domenico Simone</i>	Pag. 10
2.	I protagonisti della sicurezza, prevenzione e protezione nei luoghi di lavoro <i>a cura di O. Pancino / R. Montagnani / D. Simone</i>	Pag. 52
3.	La valutazione e gestione dei rischi aziendali <i>a cura di O. Pancino / R. Montagnani / D. Simone</i>	Pag. 62
4.	Il rischio incendio <i>a cura di Domenico Simone</i>	Pag. 82
5.	Valutazioni specifiche dei rischi <i>a cura di O. Pancino / R. Montagnani / D. Simone</i>	Pag. 104
6.	Le attività turistiche <i>a cura di Domenico Simone</i>	Pag. 122
7.	Dossier ristorazione: guida per l'applicazione del sistema HACCP <i>a cura di Ornella Pancino</i>	Pag. 128
8.	Guida sintetica dei principali rischi per singola attività professionale <i>a cura di Domenico Simone</i>	Pag. 158
9.	La prevenzione degli infortuni nel settore turistico ricettivo <i>a cura di Roberto Montagnani</i>	Pag. 166
10.	Il documento di valutazione dei rischi aziendali e il piano di emergenza <i>a cura di Domenico Simone</i>	Pag. 172
11.	Informazione e formazione sulla sicurezza Gli obblighi formativi previsti dall'Accordo Stato/Regioni del 2011 <i>a cura di Chiara Pesce</i>	Pag. 186
12.	Azienda sicura azienda sana I modelli di gestione della salute e sicurezza sul lavoro e il ruolo del servizio pubblico di prevenzione <i>a cura di Giancarlo Magarotto</i>	Pag. 194
	Bibliografia	Pag. 198
	Note	Pag. 200