

## 2. CARATTERISTICHE DEL COMPARTO

Il comparto Ristorazione è costituito da imprese di entità assai varia.

Nel caso specifico della presente ricerca, del suddetto comparto è stato considerato un campione di 10 aziende di piccola dimensione. L'attenzione è stata rivolta a imprese di piccola entità (2 ristoranti, 3 bar, 2 trattorie-pizzerie, 3 pizzerie-rosticcerie), in quanto si è ritenuto utile cercare di dedurre uno standard di profilo di rischio e di procedure di lavoro per la generica microimpresa del comparto Ristorazione, perché tale comparto, comprende sì la grande industria alimentare ma soprattutto diffusissima è la microazienda alimentare.

Nel campione analizzato si è riscontrato che in generale vi è una conoscenza appena sufficiente dei rischi specifici connessi alle attività espletate, soprattutto quella relativa al rischio elettrico, che viene quasi del tutto ignorato.

Si è notata invece grande sensibilità rispetto i problemi legati al microclima, all'organizzazione del lavoro ed alle condizioni di lavoro difficili. Anche il rischio meccanico, legato all'uso di coltelli, affettatrici, attrezzi con superfici taglienti in movimento, è percepito per quanto riguarda, però, l'uso vero e proprio dei suddetti oggetti pericolosi. Il rischio meccanico non è più quasi percepito quando si procede alla sanificazione "sbadata" di tali oggetti, che talvolta sono abbandonati, oltretutto coperti, sporchi nei lavabi, generando situazioni di rischio per coloro che andranno a mettere le mani, ignari, nel lavandino.

La formazione è stata effettuata da società esterne abilitate, in genere le stesse che hanno informato e formato gli operatori delle aziende riguardo il problema della "sicurezza alimentare" (D.Lgs. 155/97).

Le aziende visitate, seppure piccole, sono risultate essere qualificate sotto l'aspetto organizzativo della prevenzione e protezione, sicuramente dal punto di vista degli adempimenti. In esse esistono: documento di valutazione dei rischi, attrezzature, marcate CE, adeguate alla tipologia dell'attività a cui sono destinate, segnaletica ed illuminazione di sicurezza.

A limite è la cultura della sicurezza che non è assai radicata. Si è avuta la sensazione che il D.Lgs 626/94 è stato interpretato solo come un altro adempimento e non come lo strumento utile ad incrementare il successo dell'attività. L'applicazione di direttive mirate alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro costituisce un alleato nel migliorare l'efficienza ed i profitti aziendali. Infortuni e malattie professionali, specie nelle piccole aziende, possono diventare un grosso problema sia per la salute del lavoratore che per la stessa efficienza economica della ditta. Le ore lavorative perse a causa dell'infortunio debbono essere recuperate. Il danneggiamento delle attrezzature può comportare ritardi e conseguenze economiche negative.

Un'inefficiente organizzazione , per esempio nella fase preliminare al lavoro, è spesso causa di inutili stress e forti pressioni psicologiche che creano le condizioni favorevoli a malattie professionali ed infortuni lavorativi.

Comunque nell'insieme si è notato che la mente degli operatori delle aziende visitate è piuttosto sensibile al problema della sicurezza, anche se talvolta è più quella alimentare che percorre la corsia preferenziale.

Ad esempio i rifiuti sono gestiti secondo le regole della buona prassi igienica, in modo tale da non creare rischi di contaminazione per gli alimenti. A tale scopo i rifiuti e gli scarti di lavorazione sono allontanati rapidamente dalle aree dove sono manipolati i cibi. Non si pensa anche ad un eventuale rischio biologico o più semplicemente che l'allontanamento di vetri rotti, ad esempio, deve essere fatto rapidamente e con attenzione, non solo per l'eventuale contaminazione di un alimento ma per il rischio meccanico associato alla loro manipolazione.