



<b>Soluzione settoriale: descrizione sintetica</b>		<b>Redatta da:</b> GastroSuisse			
		<b>Data:</b> aprile 2005			
		<b>Revisione:</b> agosto 2014, ottobre 2019			
<b>Denominazione della soluzione settoriale</b>		<b>Organismo responsabile</b>			
Soluzione settoriale per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute nell'albergheria e nella ristorazione		<p><i>Rappresentanza del datore di lavoro:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 rappresentante GastroSuisse</li> <li>- 1 rappresentante hotelleriesuisse</li> <li>- 1 rappresentante SCA Swiss Catering Association</li> <li>- 1 rappresentante CafetierSuisse®</li> </ul> <p><i>Rappresentanza dei lavoratori (senza diritto di voto):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 rappresentanti</li> </ul> <p><i>Segreteria soluzione settoriale nell'albergheria e nella ristorazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- von Arx Engineering (senza di diritto di voto)</li> </ul> <p><i>Pool MSSL (senza diritto di voto)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AEH Zentrum für Arbeitsmedizin, Ergonomie und Hygiene AG</li> </ul>			
<b>Gruppi economici Gruppi assicurativi</b>		<b>Aziende del settore</b>	<b>Membri dell'as- sociazione</b>	<b>Partecipanti alla soluzione settoriale</b>	
Albergheria e ristorazione Settore economico III Classe economica 57  <b>Tariffa dei premi:</b>		GastroSuisse	-	Ristoranti: 20'000 N/D	
		hotelleriesuisse	-	Alberghi: 2019 Ristoranti: 436 Aziende: 201 N/D	
		CafetierSuisse	-	750 N/D	
		SCA Swiss Catering Association	-	150 N/D	
		Totale aziende	~ 29'000	23'687	Numero di PE-COS formate: 27'000
		Numero di addetti	176'000	-	-
<b>Indirizzo di contatto:</b>	Tel.: 079 722 24 75	<b>Approva- zione della CFSL</b>	<b>Organo di esecuzione competente</b>		
Segreteria della soluzione settoriale per la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute nell'albergheria e nella ristorazione c/o von Arx Engineering, Rütistrasse 26, 8952 Schlieren	E-mail: arbeitssicherheit@hotelgastro- fety.ch  Sito Internet: <a href="http://www.hotelgastro-&lt;br/&gt;fety.ch">www.hotelgastro- fety.ch</a>	31.03.2000 05.12.2014 Ottobre 2019	Ufficio dell'ispettorato del lavoro		
<b>Pool MSSL:</b>	AEH Zentrum für Arbeitsmedizin, Ergonomie und Hygiene AG Militärstrasse 76 8004 Zürich				
<b>Abbreviazioni</b>					
AS+GS MSSL  CL GL KG AS+GS PECOS	<p>Sicurezza sul lavoro e protezione della salute</p> <p>Medici del lavoro e altri specialisti della sicurezza sul lavoro ai sensi dell'Ordinanza sulla qualifica</p> <p>Check list per l'individuazione dei pericoli</p> <p>Direzione aziendale</p> <p>Gruppo di coordinamento sicurezza sul lavoro nell'albergheria e nella ristorazione</p> <p>Persona di contatto per la sicurezza sul lavoro</p>				



<b>Caratteristiche della soluzione settoriale</b>			
<b>Principio portante, intenzione, filosofia</b>	<p>La sicurezza sul lavoro e la protezione della salute rientrano fra i compiti della dirigenza e ogni loro aspetto rappresenta un elemento di pari valore nell'ambito degli obiettivi aziendali.</p> <p>Le associazioni aderenti alla soluzione settoriale mirano alla promozione dei suddetti aspetti nelle aziende aderenti (responsabilità del datore di lavoro nei responsabili di linea, tra i collaboratori) e alla riduzione durevole dei costi derivanti da infortuni e malattie.</p> <p>A questo scopo verrà avviato nel settore un processo finalizzato al miglioramento graduale e durevole di AS+GS all'interno delle aziende.</p>		
<b>Obiettivi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adempimento dei requisiti di legge.</li> <li>- Soluzione semplice e di veloce attuazione per singole aziende.</li> <li>- Riduzione al minimo dei costi e del lavoro necessari per l'attuazione.</li> <li>- La soluzione settoriale deve autofinanziarsi.</li> <li>- Riduzione delle assenze per motivi di salute e dei relativi costi a carico dell'azienda.</li> </ul>		
<b>Organizzazione della sicurezza</b>	<b>Responsabili di linea:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gerenti</li> <li>- capireparto (in grandi aziende)</li> <li>- ambedue: fissare obiettivi, gestire collaboratori, formare, audit</li> </ul>	<b>Servizi di sicurezza:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PECOS (preparare formazione, valutare infortuni)</li> </ul>	<b>Collaboratori:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rispettare istruzioni in materia di sicurezza sul lavoro</li> <li>- utilizzare DPI (dispositivi di protezione individuale)</li> </ul>
<b>Formazione, informazione, istruzione</b>	<b>Gruppi target:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- imprenditori</li> <li>- gerenti</li> <li>- quadri</li> <li>- PECOS</li> <li>- collaboratori</li> </ul>	<b>Durata:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- corso base: 8 ore</li> <li>- altri corsi: variabile</li> <li>- Formazione: online</li> </ul>	<b>Tenuta da:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- scuole, associazioni, organizzazioni specializzate</li> <li>- formatori PECOS, SUVA, specialisti MSSL</li> </ul>
<b>Regole di sicurezza, standard di sicurezza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modello regole di sicurezza</li> <li>- Modello piano di manutenzione</li> <li>- Check list div.</li> <li>- <a href="http://www.hotelgastrosafety.ch">www.hotelgastrosafety.ch</a> delle check list relativi per le aziende (p.es. CL ai fini dell'individuazione dei pericoli, nonché formulari e modelli).</li> </ul>		
<b>Individuazione dei pericoli, valutazione dei rischi</b>	<p>Principali infortuni professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pungersi / tagliarsi</li> <li>- scivolare, inciampare, cadere</li> </ul>		
<b>Rischi principali</b> <b>Sintesi dell'analisi dei rischi</b>	<p>Principali malattie professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- malattie cutanee (disturbi dovuti a lavoro in ambiente umido, contatto con detersivi o additivi alimentari, allergie)</li> <li>- infezioni delle vie respiratorie (allergia alla polvere di farina)</li> <li>- apparato locomotore</li> </ul>		
<b>Pianificazione delle misure, realizzazione (Livello settore)</b>	<p>Temi principali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo di utensili da taglio</li> <li>- inciampare e cadere</li> <li>- protezione cutanea, utilizzo di sostanze pericolose</li> <li>-</li> <li>- Iniziative e campagne annuali:</li> <li>- Cosa fare in caso di emergenza?</li> <li>- Affrontare i disturbi psicosociali</li> <li>- Safety-Box – il dispositivo di sicurezza!</li> <li>- Come maneggiare i coltelli in sicurezza</li> </ul>		



Piano d'emergenza	<p>È parte integrante del manuale aziendale e viene elaborato singolarmente dall'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Modello «Comportamento in caso di emergenza»</li><li>- Modello «Sicurezza in hotel»</li><li>- Leporello «In caso di emergenza»</li></ul>
Partecipazione	<p>Insediamiento di 3 rappresentanti dei lavoratori nel KG AS+GS della soluzione settoriale. Livello aziendale: nel manuale si rimanda ai relativi fondamenti giuridici (Legge sulla partecipazione, LAINF, OPI, LL, OLL).</p>
Igiene	<p>Il manuale contiene indicazioni (ai sensi della LL) riguardanti, in particolare, i seguenti temi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- allestimento ergonomico delle postazioni di lavoro</li><li>- Igiene e protezione della pelle</li><li>- Alcol e droghe sul lavoro</li><li>- disturbi psicosociali</li><li>- sollevamento e trasporto di pesi</li><li>- per la protezione di alcuni gruppi specifici di persone le aziende possono avvalersi della check list settoriale "Protezione della maternità" (Tutela della maternità) e di una brochure separata sulla tutela dei giovani.</li></ul>
Controllo, audit	<p>Audit: 100 aziende vengono sottoposte annualmente ad audit.</p> <p>Controllo: in base ai dati della SSAINF (<a href="http://www.unfallstatistik.ch">www.unfallstatistik.ch</a> &gt; divisione economica 55 "Albergheria" e 56 "Ristorazione") e alla valutazione annuale degli assicuratori del settore.</p>
Altri aspetti particolari o temi non soggetti a controllo	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sensibilizzazione su: sicurezza nel tempo libero (il tema è affrontato nel manuale), alcol sul posto di lavoro, disturbi psicosociali.</li></ul>