

**LE MALATTIE PROFESSIONALI
NEL SETTORE DELLE ATTIVITÀ
DEI SERVIZI ALBERGHIERI
E DELLA RISTORAZIONE (HO.RE.CA.)**



INTRODUZIONE

Con Ho.Re.Ca. si definisce uno specifico settore commerciale, quello dell'Hotellerie-Restaurant-Café; esso si riferisce alle aziende alberghiere, alla ristorazione, al catering ed ai bar. In questa accezione, pertanto, vengono incluse tutte le attività connesse ai consumi fuori casa detti anche Away from home (AFH).

In Italia si allude a più di 300 mila aziende e ad un milione di addetti-anno (banca dati statistica Inail - dati 2023), il 90% delle strutture ricettive impiegano meno di 10 persone e molte di esse sono a conduzione familiare.

Alle attività suddette potrebbero aggiungersi i grossisti e distributori di food & beverage destinati ai servizi di ristorazione ed altri fornitori della catena produttiva. Tuttavia, essi non sono considerati in questa scheda, che focalizza l'attenzione sul settore alberghiero e su quello della ristorazione, escludendo la parte della filiera che fa riferimento al commercio all'ingrosso.

Il codice della classificazione Ateco 2007 su cui si basa l'analisi, infatti, è la sezione I - Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione, con le sottostanti due divisioni "55 - Alloggio" e "56 - Ristorazione". Rimangono escluse alcune attività, come la prenotazione di alloggi o di servizi di ristorazione attraverso portali web, che invece l'Ateco 2025 includerà all'interno delle stesse due divisioni.

Il comparto Ho.Re.Ca. risente molto più degli altri settori economici delle fluttuazioni economiche legate alla stagionalità turistica e agli eventi di rilevanza globale e, proprio per tale motivo, negli ultimi anni ha registrato sia forti crescite sia periodi di forte crisi (si pensi a situazioni straordinarie come la pandemia da Sars-CoV-2).

Il settore alberghiero e della ristorazione comprende un'ampia gamma di mansioni e lavori che presentano rischi diversi. Si tratta di un settore molto complesso in termini di differenti mansioni, luoghi di lavoro, organizzazione; i rischi per i lavoratori sono molteplici e diversificati e dipendono anche dai diversi luoghi di lavoro in cui gli addetti sono occupati (cucina, alberghi, sale ristoranti, ecc.).

Una caratteristica comune è data dal carico di lavoro che è spesso ingente soprattutto nelle ore di punta e richiede grande concentrazione, visto anche il contatto con il pubblico. Fattori di stress possono essere legati alla monotonia e ripetitività del lavoro spesso accompagnati da carenze formative sostanziali. La flessibilità richiesta dalle professioni svolte può influenzare l'equilibrio vita-lavoro: molto spesso l'orario lavorativo è lungo, irregolare e può svolgersi su turni serali, notturni e nei fine settimana.

Inoltre, le norme di sicurezza sul lavoro si integrano con quelle della sicurezza alimentare "Hazard analysis critical control point" (HACCP) potenziando, in questo settore, il livello di complessità nella gestione dei rischi. Si rileva una particolare attenzione ai rischi all'interno di alcuni ambienti di lavoro quali le cucine, mentre risulta una minore consapevolezza sui rischi del personale di sala e delle attività di supporto ad essa (lavori di pulizia, fornitura di merci, ecc.).

Per ciò che concerne i rischi lavorativi più significativi per l'insorgenza di malattie professionali essi possono essere suddivisi come segue.

Rischi per la salute:

- rischi da agenti fisici: rumore e vibrazioni da apparecchiature e utensili;
- rischi da agenti biologici, infettivi, allergici e tossici, ad esempio per la presenza di agenti aerodispersi e non capaci di indurre allergie e sensibilizzazioni (ad esempio farine, detersivi, ecc.) e per la contaminazione da alimenti dovuta a inadeguata igiene o gestione e conservazione degli alimenti o per contatto con superfici non igienizzate o utensili non puliti;
- rischio da agenti chimici/cancerogeni per uso improprio di detergenti o prodotti per la pulizia o per la presenza di particolato (anche ultrafine) contenente prodotti di combustione, come prodotti organici volatili e composti carbonilici;
- movimentazione manuale per sollevamento e trasporto di carichi pesanti e posture incongrue, movimenti ripetuti, spesso associati ad altre condizioni di lavoro sfavorevoli, spesso legate alla progettazione inadeguata del luogo di lavoro.

Rischi trasversali:

- carichi di lavoro eccessivi;
- ritmi serrati, turni lunghi, ecc.;
- mancanza di controllo sul lavoro: monotonia, scarsa iniziativa, ecc.;
- violenza fisica o verbale da clienti o colleghi;
- ergonomia degli spazi ristretti e attrezzature-inadeguate.

Rischi ambientali:

- rumore proveniente dall'ambiente circostante (per particolari posizionamenti delle strutture ricettive, ad esempio in prossimità di aeroporti, stazioni ferroviarie, svincoli autostradali, ecc.);
- microclima: ambienti di lavoro caldi o freddi, talora anche combinati con correnti d'aria e porte aperte;
- esposizione alle radiazioni solari ed alle alte temperature, anche provenienti dai piani di cottura e dai forni, o esposizione a basse temperature nel caso di attività all'interno o in prossimità delle celle frigorifere;
- esposizione a radon (per esempio in ambienti situati al di sotto del livello stradale o per la presenza nei materiali di costruzione come il tufo).

Un discorso a parte riguarda la presenza di amianto che si può trovare sia nei fabbricati che ospitano le strutture ricettive che nei forni più vetusti con scarso ricambio di aria negli ambienti, associato talora a insufficienti impianti di aspirazione localizzata.

Si riporta, inoltre, una generale e diffusa carenza di formazione e addestramento, spesso dovuta ad alcune caratteristiche di questo settore, fra cui l'irregolarità amministrativa che favorisce il lavoro nero o precario e la nazionalità straniera (in particolare extracomunitaria), con le conseguenti barriere linguistiche e culturali; situazioni peraltro favorite dalla presenza di attività in certi casi ripetitive e di semplice esecuzione, realizzabili anche con uno scarso livello di formazione (ad esempio lavapiatti, cameriere, ecc.).

CONTESTO ITALIANO

Il numero di denunce di malattia professionale protocollate dall'Inail nel 2024 nel settore Industria e servizi è di poco inferiore alle 74.000. Rispetto al 2023 (60.000 denunce circa) si registrano quasi 14.000 casi in più; per quanto riguarda i casi riconosciuti (i c.d. definiti positivi) dal 2019 al 2024 il peso relativo del settore Ho.Re.Ca. è sceso dal 2,3% (2019) al 2,0% (2024).

Il picco fu raggiunto nel 2021 quando la stessa percentuale raggiunse il 2,5%.

Soltanto i dati dell'anno 2020, considerando i numeri assoluti, indicano un calo delle denunce in tutti i settori a causa della pandemia da Covid-19.

Tabella 1

Denunce di malattie professionali definite positive per anno (2019 – 2024)

Anno	Ho.Re.Ca.	Industria e servizi	% Ho.Re.Ca.
2019	382	16.770	2,3
2020	304	13.073	2,3
2021	403	16.206	2,5
2022	369	17.377	2,1
2023	424	19.784	2,1
2024	407	20.347	2,0

(Banca dati statistica Inail – ottobre 2025; i dati del 2024 sono non ancora consolidati e quindi non definitivi)

Le informazioni fornite dal sistema MalProf per lo specifico settore (Tabella 2) mostrano una netta maggioranza di disturbi del sistema muscoloscheletrico, che coprono oltre il 50% del totale delle patologie rilevate. Seguono le malattie del rachide con oltre il 25% e le patologie da sovraccarico dell'arto superiore con il 19% (Sindrome del tunnel carpale - STC).

Sono presenti anche malattie psichiche, malattie della pelle, sordità ed asma, con percentuali che però non superano l'1% del totale delle malattie, in linea con quanto delineato nell'elenco dei rischi cui i lavoratori del settore possono essere esposti.

Si segnalano, inoltre, diversi tumori maligni che rappresentano lo 0,6% del totale delle patologie e le sordità da rumore e gli altri disturbi dell'orecchio (0,4%).

Tabella 2**Settore Ho.Re.Ca.: nessi causali positivi per classi di malattia (2019 – 2023)**

Classe di malattia	N.	%
Malattie muscoloscheletriche (escluse m. rachide e s. tunnel carpale)	1.377	50,6
Malattie del rachide	702	25,8
Sindrome tunnel carpale	514	18,9
Malattie psichiche	26	1,0
Malattie della pelle	18	0,7
Sordità da rumore e disturbi dell'orecchio	18	0,7
Asma	15	0,6
Tumori maligni	15	0,6
Altre patologie	39	1,4
Totale	2.714	100,00

(MalProf)

I dati estratti da Marel (Sistema di sorveglianza malattie e rischi emergenti sul lavoro che raccoglie le informazioni sulle esposizioni da cui derivano le patologie), confermando i risultati sopra esposti, approfondiscono gli agenti causali aventi nesso positivo con le patologie (Tabella 3): più del 65% degli agenti è rappresentato da movimenti ripetuti (degli arti superiori e inferiori), movimentazione manuale dei carichi e posture fisse e/o incongrue. Gli agenti chimici, da soli, costituiscono quasi un quinto dei fattori causali delle patologie nel settore; seguono l'amianto e gli agenti fisici quali le vibrazioni e, in minor misura, il rumore.

Tabella 3**Nesso agente Altamente probabile/Probabile nel settore Ho.Re.Ca. (2019 – 2023)**

Agente	N.	%
Movimenti ripetuti (arti superiori e inferiori)	87	25,6
Movimentazione manuale dei carichi	72	21,2
Agenti chimici	67	19,7
Posture fisse e/o incongrue	66	19,4
Asbesto	23	6,8
Vibrazioni meccaniche	16	4,7
Altri agenti	9	2,6
Totale	340	100,00

(Marel)

ASSOCIAZIONE TRA COMPARTO E MALATTIE

L'associazione tra il settore e le diverse malattie è stata stimata attraverso il Proportional reporting ratio (PRR), un indicatore che può essere applicato ai dati MalProf in quanto tale sistema rileva le informazioni sull'anamnesi lavorativa. Per ogni malattia ed ogni professione, il PRR è calcolato come rapporto tra la quota della malattia sul totale delle patologie nella professione all'interno del settore Ho.Re.Ca. e l'analoga quota in tutte le altre professioni. Un valore di PRR superiore a 1 indica associazione tra la malattia e la professione del settore Ho.Re.Ca.

Si evince (Tabella 4) che le mansioni più caratterizzate dalle patologie muscoloscheletriche o neuropatiche, a carico soprattutto dell'arto superiore, sono baristi, cuochi in alberghi e ristoranti, addetti alla preparazione cottura e distribuzione di cibi e personale non qualificato nei servizi di ristorazione quali garzoni, lavapiatti, addetti alle pulizie. Inoltre, per quanto riguarda il genere femminile, le mansioni più associate alla spondilosi sono quelle delle cameriere, con un PRR pari a 2,33.

In generale, quindi, per quanto riguarda le specifiche malattie, anche considerando le elaborazioni effettuate su precedenti dati dello stesso Sistema MalProf, si evidenzia un'elevata associazione tra il comparto Ho.Re.Ca. e le artrosi, le mononeuropatie e le sinoviti, oltreché con le dermatiti allergiche.

Tabella 4 **Patologie maggiormente associate alle professioni del settore Ho.Re.Ca. in base al PRR (2019 – 2023)**

Professione	Malattia	PRR	estremo inferiore IC 95 %	estremo superiore IC 95 %
Baristi e professioni assimilate	Artrosi della prima articolazione carpometacarpica	6,87	4,05	11,65
Personale non qualificato addetto ai servizi di custodia di edifici, impianti ed attrezzature	Spondilosi	6,14	3,21	11,73
Cuochi in ristoranti e alberghi	Asma	6,10	2,71	13,74
	Artrosi della prima articolazione carpometacarpica	3,65	2,41	5,53
	Sinovite e tenosinovite	3,01	2,36	3,85
Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi	Sinovite e tenosinovite	5,26	3,81	7,27
Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari (panettieri, pasticciere, macellai, casari, ecc.)	Artrosi della prima articolazione carpometacarpica	4,57	1,94	10,79
	Sinovite e tenosinovite	3,39	1,98	5,78
Addetti alle pulizie nei servizi di alloggio e ristorazione	Reazione a grave stress e disturbi dell'adattamento	3,46	1,65	7,25
Addetti alla consegna merci, allo spostamento merci e all'imballaggio	Spondilosi	3,22	1,87	5,53

CONCLUSIONI

Benché scarse siano le ricerche e le indagini effettuate in questo settore produttivo, la letteratura scientifica ha chiaramente dimostrato l'esistenza di un nesso tra questo settore e alcune malattie professionali come, per esempio, lo stress e le malattie cardiovascolari, associati al carico di lavoro eccessivo e cronico, all'impossibilità di controllo sulla propria attività lavorativa e all'orario di lavoro spesso esteso ed irregolare. Secondo la quinta indagine dell'European working conditions survey (EWCS), il settore Ho.Re.Ca. presenta livelli di impegno lavorativo superiori e livelli di autonomia lavorativa inferiori alla media; tuttavia, solo circa il 21% dei dipendenti (in misura minore rispetto all'analogia percentuale europea) ritiene che il lavoro abbia un impatto negativo sulla loro salute e nel settore si registrano livelli di assenze per motivi di salute inferiori alla media.

Nel nostro Paese le malattie professionali segnalate in questo settore, benché numericamente non rilevanti rispetto ad altri settori, continuano ad essere le malattie muscoloscheletriche, mentre scarse sono le segnalazioni di altre patologie per le quali, tuttavia, in altri studi in bibliografia è stata evidenziata una stretta associazione con questo ambito lavorativo. Vengono, ad esempio, segnalate in letteratura alcune associazioni fra il lavoro in ristoranti e l'insorgenza di tumori (in particolare tumori del polmone e melanoma uveale).

D'altra parte, i lavoratori di questo settore non sempre vengono regolarmente sottoposti a sorveglianza sanitaria (benché i rischi che si rilevano in questi ambienti ne possano prevedere l'obbligo), hanno spesso contratti "atipici" o a tempo determinato (talora di pochi mesi, se non di pochi giorni), a volte sono inquadrabili come lavoratori irregolari, magari "a chiamata", frequentemente sono lavoratori stranieri, appartenenti a fasce di popolazione estremamente deboli. In alcune realtà regionali, nel periodo 2023 - 2024, la percentuale delle segnalazioni riferite alle aziende del settore rispetto al totale delle segnalazioni inerenti l'Allegato 3B (art. 40 del d.lgs. 81/2008) non supera il 6% (si consideri che, secondo i dati Istat del 2023, gli addetti del comparto Ho.Re.Ca. ammontano a circa il 10% del totale degli addetti italiani ed all'11% di quelli dell'Industria e servizi).

È auspicabile che sia posta più attenzione a questo settore, sia con indagini mirate alla valutazione dei rischi e dei danni a cui sono esposti i lavoratori, sia con interventi di controllo, mirato al rispetto della normativa, in particolare per quanto riguarda la formazione e la sorveglianza sanitaria, nonché la regolarità amministrativa degli orari e dei contratti di lavoro.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

Gao X, Zhang M, Zou H, et al. Characteristics and risk assessment of occupational exposure to ultrafine particles generated from cooking in the Chinese restaurant. *Sci Rep.* 2021 Aug 2;11(1):15586. doi: 10.1038/s41598-021-95038-y

Hunger B, Seibt R. Psychosocial work stress and health risks - A cross-sectional study of shift workers from the hotel and catering industry and the food industry. *Front Public Health.* 2022 Apr 8;10:849310. doi:10.3389/fpubh.2022.849310. PMID: 35462838; PMCID: PMC9024122.

Nayman T, Bostan C, Logan P, et al. Uveal melanoma risk factors: A systematic review of meta-analyses. *Curr Eye Res.* 2017 Aug;42(8):1085-1093. doi: 10.1080/02713683.2017.1297997

Teo S, Teik-Jin Goon A, Siang LH, et al. Occupational dermatoses in restaurant, catering and fast-food outlets in Singapore. *Occup Med (Lond).* 2009. Oct;59(7):466-71. doi: 10.1093/occmed/kqp034. Epub 2009 Mar 17. PMID: 19297338.

EU-OSHA. Managing psychosocial risks in Ho.Re.Ca.

Url: <https://www.oshwiki.osha.europa.eu/en/themes/managing-psychosocial-risks-horeca#Introduction>
[consultato dicembre 2025]

EU-OSHA. Preventing accidents in Ho.Re.Ca.

Url: <https://www.oshwiki.osha.europa.eu/en/themes/preventing-accidents-horeca>
[consultato dicembre 2025]

Istat. Registro statistico delle imprese attive (Asia - Imprese).

Url: <https://www.istat.it/tag/addetti/>
[consultato dicembre 2025]