

## QUESITO

Un Datore di Lavoro di una attività che fornisce servizi di progettazione (quindi, esclusivamente lavoro d'ufficio al VDT) ha deciso di consentire l'uso di una cucina completa di attrezzature, stoviglie e utensili (tutto quello che può essere presente in una cucina casalinga) ai propri dipendenti (<30 addetti), che la utilizzano in totale autonomia (provvedono autonomamente a fornirsi di vivande, a prepararle e cucinarle, a conservarle e a pulire attrezzature e ambiente). Al di là dei requisiti specifici dell'ambiente di lavoro (All. IV del D.Lgs. 81/08), della conformità delle apparecchiature e degli impianti (elettrico, adduzione gas, idrico-sanitario), a quali obblighi è tenuto dal punto di vista organizzativo e procedurale per non incorrere in conseguenze spiacevoli in caso di incidente durante la preparazione di un pasto da parte dei propri dipendenti e collaboratori? Esistono sentenze al riguardo?

## RISPOSTA

**Avv. Massimiliano Oggiano**

### 0. BREVE PREMESSA

Il quesito proposto richiede una puntuale disamina di quattro distinte categorie di regole cautelari dettate in materia di salute e sicurezza sul lavoro: (i) le regole dirette a fornire una definizione di luogo di lavoro; (ii) le regole relative alle caratteristiche del luogo di lavoro; (iii) le regole relative ai criteri di valutazione dei rischi in ambiente lavorativo; (iv) la principale ed estremamente insidiosa regola cautelare, di natura elastica, dettata dall'art. 2087 c.c.

Procedendo con ordine, si dovrà, dunque, nell'ordine:

- (i) ribadire la definizione di luogo di lavoro ed evidenziare come anche i locali non destinati all'attività lavorativa in senso stretto possano includersi nel novero dei luoghi di lavoro, con tutto ciò che ne discende in termini di disciplina normativa applicabile;
- (ii) esaminare quali disposizioni di natura cautelare vengono dettate per i locali adibiti alla pausa pranzo dei dipendenti;
- (iii) verificare se le attività compiute all'interno dei predetti locali possono in qualche misura determinare l'aumento del coefficiente di rischi già valutati ovvero l'insorgenza di nuovi rischi e se i predetti rischi richiedano specifica valutazione e gestione ai sensi degli artt. 28 e 29 del D.Lgs. 81/08;
- (iv) accertare se, quantomeno in ambito risarcitorio, l'art. 2087 c.c. può trovare applicazione in relazione ad eventi lesivi dell'incolumità individuale verificatisi durante la pausa pranzo nei locali ad essa adibiti.

### 1. LA DEFINIZIONE DI LUOGO DI LAVORO

L'art. 62 del D.Lgs. 81/08 definisce, ai soli fini dei requisiti di salute e di sicurezza, i luoghi di lavoro come *"i luoghi destinati ad ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità"*

*produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro." È pertanto agevole ricomprendere i locali destinati alla ristorazione dei dipendenti nel novero dei luoghi di lavoro anzi definiti.*

Le caratteristiche dei medesimi luoghi, pertanto, dovranno rispondere ai requisiti dettati all'art. 63 del D.Lgs. 81/08 e, più specificamente, a quelli indicati nell'allegato IV del predetto Decreto.

Tra i predetti requisiti, vanno certamente annoverati quelli inerenti agli impianti, alle attrezzature ed ai dispositivi, la cui verifica di conformità, manutenzione e pulizia grava, ai sensi dell'art. 64 del D.Lgs. 81/08, in capo al datore di lavoro.

## **2. L'OBBLIGO DI CUI AL PUNTO 1.11.3 DELL'ALLEGATO IV AL D.LGS. 81/08.**

Evitando, per ragioni di sintesi, di enumerare le dettagliatissime disposizioni che l'allegato IV al D.Lgs. 81/08 detta in relazione ai requisiti dei luoghi di lavoro ed in particolare, al paragrafo 1, sugli ambienti di lavoro, va da subito richiamata la disposizione di cui punto 1.11.3 del medesimo paragrafo, la quale recita: *"Conservazione vivande e somministrazione bevande: ai lavoratori deve essere dato il mezzo di conservare in adatti posti fissi le loro vivande, di riscaldarle e di lavare i relativi recipienti. È vietata la somministrazione di vino, di birra o di altre bevande alcoliche nell'interno dell'azienda. È tuttavia consentita la somministrazione di modiche quantità di vino e di birra nei locali di refettorio durante l'orario dei pasti."*

L'obbligo sancito dalla norma testé richiamata è imposto ai datori di lavoro che occupino meno di trenta dipendenti, i quali ultimi siano tenuti a permanere nel posto di lavoro durante la pausa pranzo (posto che, per contro, in caso di superamento della soglia di trenta dipendenti si impone l'obbligo di dotare l'azienda di un vero e proprio refettorio).

Rimane a questo punto da chiarire quale genere di responsabilità grava sul datore di lavoro in relazione agli infortuni che si verificano durante la pausa lavorativa che i lavoratori sono tenuti a trascorrere, comunque, in locali a ciò destinati dal datore di lavoro.

## **3. LA VALUTAZIONE DEI RISCHI IN AMBIENTE DI LAVORO**

Pare a chi scrive evidente che tutti i rischi legati alle condizioni del luogo destinato alla conservazione ed al riscaldamento dei cibi debbano essere puntualmente censiti, valutati e gestiti (si fa riferimento, a titolo esemplificativo, al rischio incendio, al rischio di elettrocuzione, al rischio di contaminazione chimica e batterica dei cibi). Al pari di quelli legati alla presenza di elettrodomestici ed altri utensili potenzialmente pericolosi, il cui impiego può integrare condizioni di rischio per la salute e per l'incolumità dei lavoratori (si pensi ai rischi legati ad un non corretto impiego del forno a microonde o di una piastra ad induzione). Il censimento, la valutazione e la gestione dei predetti rischi potrà risolversi in una serie di chiare raccomandazioni, impartite mediante idonea affissione di istruzioni ed avvisi, diretta ai lavoratori che intendano trascorrere la pausa pranzo nei locali ad essa destinati ed utilizzare le attrezzature che saranno messe a disposizione dal datore di lavoro. Per evitare che il rischio si accresca in ragione della presenza non controllata di strumenti e dotazioni per la cottura e/o

il riscaldamento dei cibi, è da escludersi la possibilità che i lavoratori collochino nel predetto luogo strumenti ed apparecchi di loro proprietà individuale.

#### **4. L'OBBLIGO RISARCITORIO INCOMBENTE SUL DATORE DI LAVORO IN BASE AD UN RECENTE PRONUCIAMENTO DELLA SUPREMA CORTE DI CASSAZIONE.**

Il quesito proposto si conclude con la richiesta di un aggiornamento sull'attuale orientamento giurisprudenziale in materia di infortunio sul lavoro verificatosi durante la pausa pranzo dal lavoratore dipendente.

Il caso relativo all'obbligo risarcitorio ricadente in capo al datore di lavoro di un dipendente che aveva subito lesioni personali in seguito all'accidentale masticazione di un sasso finito per ragioni ignote nel pasto preparato dal servizio mensa affidato a ditta esterna, sebbene non perfettamente sovrapponibile alla fattispecie teorizzata nel quesito, è stato recentemente deciso dalla Suprema Corte di Cassazione, Sez. III Civile, con la sentenza n. 25922 del 5 settembre 2023.

Il Giudice di Legittimità, in estrema sintesi, facendo leva sulla generica prescrizione dettata dall'art. 2087 c.c., ai sensi della quale *"l'imprenditore è tenuto ad adottare, nell'esercizio dell'impresa, le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro"*, ha ritenuto corretta l'interpretazione del Giudice di Appello che aveva applicato la disposizione in esame *"sul duplice rilievo che la preparazione dei cibi, destinati al consumo dei dipendenti [...] – sebbene oggetto di un servizio che era stato esternalizzato mediante appalto - avveniva non solo in luoghi messi a disposizione dall'amministrazione [...] ma anche sotto l'ingerenza della stessa, conservando essa il potere di fare controlli a campione"*.

Non è dato comprendere se il caso sottoposto all'attenzione di chi scrive comprenda il potere del datore di lavoro di controllare le operazioni di preparazione dei cibi e di sorvegliare sul rispetto delle norme igienico sanitarie ma è plausibile che, in virtù del dettato dell'art. 2087 c.c., tale controllo sia eseguito e che dunque i termini della responsabilità civile del datore di lavoro si configurino in modo analogo a quello rappresentato nel precedente giurisprudenziale richiamato, il quale, a ben vedere, appare condivisibile anche solo nella misura in cui evidenzia il debito di sicurezza gravante sul datore di lavoro in qualità di soggetto titolare del potere di gestione dello spazio adibito a luogo di ristoro dei lavoratori.

#### **5. CONCLUSIONI**

Per tutte le ragioni suesposte si può, conclusivamente osservare, in sintesi, quanto segue:

- Il datore di lavoro è tenuto ad una serie di obblighi di natura cautelare concernenti l'organizzazione e la gestione dei luoghi di lavoro;
- Per luogo di lavoro si deve intendere qualsivoglia spazio gestito dal datore di lavoro e destinato ad ospitare i lavoratori ovvero nel quale i lavoratori hanno accesso;

- La gestione della salute e della sicurezza nel luogo di lavoro si estende anche all'ambito non strettamente lavorativo ed, in base al disposto di cui all'art. 2087 c.c., impone l'adozione di cautele finalizzate a garantire l'integrità fisica e la personalità morale dei lavoratori.

Per poter riporre un ragionevole affidamento (da non confondersi con la matematica certezza, impossibile da realizzarsi nell'ambito in esame) in merito alla corretta adozione di misure dirette ad evitare il rischio di responsabilità di carattere civile e penale nella gestione del luogo destinato alla pausa pranzo dei lavoratori, è dunque opportuno procedere alla valutazione dei rischi ed all'adozione delle opportune cautele di natura informativa (prime fra tutte quelle relative alle istruzioni di impiego delle eventuali apparecchiature meccaniche ed elettriche presenti nei locali ove si trattengono i lavoratori), organizzativa (relative, per esempio, al numero effettivo di lavoratori che possono impiegare simultaneamente le attrezzature destinate alla cottura dei cibi) ed igienico-sanitarie (quali quelle da seguire per evitare contaminazioni batteriche o chimiche degli alimenti).

**Avv. Massimiliano Oggiano**

<https://www.aias-sicurezza.it/oggiano-massimiliano/sedb9638d>

**Rete Giuridica aias**

<https://www.aias-sicurezza.it/rete-giuridica/sb57bdf9b>