



INSPECȚIA MUNCII

INSPECTORATUL TERITORIAL DE MUNCĂ BOTOȘANI

Nr.3011/CRP/30.03.2023

COMUNICAT DE PRESĂ

Campanie

Acțiune de verificare și control a respectării prevederilor SSM în domeniile: hoteluri și alte facilități de cazare (Cod CAEN 55) și restaurante și alte activități de servicii de alimentație (Cod CAEN 56)

Activitatea agenților economici în domeniul turismului și al serviciilor de alimentație publică acoperă la nivel național o gamă largă de activități diferite incluzând hotelurile, restaurantele, serviciile fast - food, cantinele, cafenelele, cofetăriile etc. Un număr important de angajați din țara noastră își desfășoară activitatea în acest domeniu.

Activitatea desfășurată de lucrătorii angrenați în acest domeniu economic este influențată și de următorii factori:

- caracterul sezonier de muncă - în acest sector sunt angajați mulți lucrători sezonieri, care nu au timp să se adapteze la această activitate;
- sunt angajați mulți lucrători tineri care nu sunt obișnuiți cu lucrul și nu și-au dezvoltat încă abilitățile necesare;
- instabilitatea angajamentului forței de muncă slab calificată;
- rulajul forței de muncă;
- suplinirea lipsei de personal prin angajarea lucrătorilor de altă naționalitate.

Securitatea și sănătatea în muncă a lucrătorilor care desfășoară activități în domeniul hotelier și al serviciilor de alimentație publică trebuie să fie permanent în atenția angajatorilor, deoarece acești lucrători sunt expuși la o serie întreagă de riscuri de accidentare la locul de muncă.

Datorită caracterului sezonier al acestor activități, angajatorii din domeniul turismului, alimentației publice și comerțului, au tendința de a minimaliza riscurile existente, privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, fapt constatat și în campaniile desfășurate anterior pe Litoralul Mării Negre.

Scopul campaniei este de creștere a gradului de conștientizare, atât a angajaților cât și a angajatorilor în ceea ce privește necesitatea aplicării și respectării la locul de muncă a legislației specifice în domeniul securității și sănătății în muncă.

Securitatea, sănătatea în muncă a lucrătorilor care desfășoară activități în domeniul hotelier și al serviciilor de alimentație publică în care intră restaurantele, fast - food - urile, cantinele, cafenelele, bistrourile, cluburile și discotecile trebuie să fie permanent în atenția angajatorilor deoarece aceștia sunt expuși la o serie întreagă de riscuri de accidentare la locul de muncă, după cum urmează:

- Arsuri termice, tăieturi, înțepături;
- Riscuri electrice;
- Căderi la același nivel prin alunecare sau împiedicare;
- Durata excesivă a timpului de lucru și orare atipice; acest sector este caracterizat prin programe de lucru prelungite, neregulate și atipice;
- Muncă fizică dificilă, caracterizată prin poziții statice și în picioare prelungite;
- Volumul de muncă ridicat și muncă sub presiune;
- Activități repetitive;
- Medii de muncă în care există temperaturi înalte sau scăzute, combinație între temperaturi ridicate și curenți de aer, alternarea între căldură și umiditate, pe de o parte, și frig, ca în cazul încăperilor de depozitare a alimentelor, pe de altă parte;
- Expunere la niveluri ridicate de zgomot
- Echipamente de muncă incorect utilizate;
- Contactul continuu cu clienții, care poate constitui o sursă de stres sau, mai rău, de hărțuire sau chiar de violență;
- Manipulare manuală a maselor, etc.

Cele mai frecvente deficiențe constatate de către inspectorii de muncă în acțiunile anterioare de control au fost:

- Improvizații la instalațiile electrice;
- Lipsa instrucțiunilor de exploatare și protecție pentru echipamentele de muncă;

- Lipsa fișelor de aptitudini, neefectuarea controalelor medicale la angajare sau la schimbarea locului de muncă;
- Neacordarea echipamentului individual de protecție lucrătorilor;
- Nepurtarea echipamentului individual de protecție de către lucrători;
- Instruirea necorespunzătoare/incompletă a lucrătorilor în domeniul securității și sănătății în muncă;
- Instruirea necorespunzătoare a persoanelor stabilite prin decizia angajatorului să acorde primul ajutor;
- Semnalizarea de securitate necorespunzătoare;
- Neprelucrarea fișelor de date de securitate pentru agenții chimici utilizați;
- Truse sanitare incomplete;
- Inexistența documentelor necesare controlului.

Prezenta campanie își propune să elimine sau să diminueze riscurile și să accentueze pe cât posibil modul în care riscurile specifice sunt combătute la sursă.

De asemenea, se va urmări și modul în care au fost îndeplinite măsurile dispuse cu ocazia controalelor anterioare, acolo unde este cazul.

Pentru controlarea modului în care sunt respectate prevederile legale în domeniul securității și sănătății în muncă, Inspekția Muncii, prin inspectoratele teritoriale de muncă, va declanșa acțiuni de control la angajatorii care desfășoară activități în domeniul alimentației publice, turismului și comerțului, respectiv: restaurante, baruri, cafenele, fast food - uri, activități de catering, hoteluri, moteluri, pensiuni, parcuri pentru rulote, campinguri, etc.

Obiectivele acestei campanii sunt:

- Creșterea gradului de conștientizare a angajatorilor și a angajaților în ceea ce privește necesitatea respectării prevederilor legale în domeniul securității și sănătății în muncă;
- Realizarea de controale la cel puțin 20% din unitățile din județ, care au mai mult de 5 angajați , cu precădere la unitățile care nu au fost controlate în ultimii 3;

- Verificarea îndeplinirii măsurilor dispuse în controalele anterioare.
- identificarea pericolelor și evaluarea (combaterea) riscurilor prezente în mediul de muncă;
- identificarea echipamentelor de muncă, în special cele sub incidența ISCIR - lifturi, centrale de producere a apei calde, precum și alte echipamente care pot prezenta în exploatare riscuri pentru lucrători (arsură termică, explozii, incendiu, etc), cum ar fi: hote, aragaze, butelii;
- verificarea modului de instruire a lucrătorilor și de însușire a instrucțiunilor predate;
- dispunerea de măsuri ferme pentru înlăturarea neconformităților.

Acțiunile de control se vor desfășura în trim. I-III 2023.

p. Inspector-Şef

Şef Serv.ERUAI

