



# INSPECȚIA MUNCII

## INSPECTORATUL TERITORIAL DE MUNCĂ NEAMȚ

Informare derulare Acțiunea nr. 13 din Programul Propriu de Acțiuni al ITM Neamț pentru anul 2023 - „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)”.

### I. MOTIVAREA CAMPANIEI

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;
- suplینirea lipsei de personal prin angajarea lucrătorilor de altă naționalitate.

Situația accidentelor de muncă și a bolilor profesionale corespunzătoare domeniilor CAEN 55 și 56 este următoarea:

An	CAEN	Diviziune	Nr. salariați	Accidente de muncă			Boli profesionale
				total	mortal	itm	
2018	55	Hoteluri și alte facilități de cazare	82486	43	0	43	
2019	55	Hoteluri și alte facilități de cazare	90175	34	0	34	
2020	55	Hoteluri și alte facilitati de cazare	86963	13	0	13	
2021	55	Hoteluri și alte facilitati de cazare	90225	30	1	29	1
2022 Sem I	55	Hoteluri și alte facilitati de cazare	95740	6	0	6	

An	CAEN	Descriere div economică	Nr. salariați	Accidente de muncă			Boli profesionale
				total	mortal	itm	
2018	56	Restaurante și alte activitati de servicii de alimentație	135529	130	3	127	

# INSPECȚIA MUNCII

## INSPECTORATUL TERITORIAL DE MUNCĂ NEAMȚ

2019	56	Restaurante și alte activitati de servicii de alimentatie	142978	120	1	119	
2020	56	Restaurante și alte activitati de servicii de alimentatie	139822	98	0	98	
2021	56	Restaurante și alte activitati de servicii de alimentatie	144386	137	0	137	2
2022 Sem I	56	Restaurante și alte activitati de servicii de alimentatie	150306	48	1	47	

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;
- Munca fizică dificilă, caracterizată prin poziții statice și în picioare prelungite;
- Volumul de muncă ridicat și munca sub presiune;
- Activități repetitive;
- Medii de muncă în care există temperaturi înalte sau scăzute, combinație între temperaturi ridicate și curenți de aer, alternarea între caldura 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 harțuire sau chiar de violență;
- Manipulare manuală a maselor, etc.

Numărul angajaților în aceste domenii de activitate a crescut an de an, după cum se observă și din următoarele date:

An	Cod CAEN	Descriere div ec	Nr. salariați	Ponderea salariaților din domeniu
2018	56	Restaurante si alte activitati de servicii de alimentatie	135529	2,54%
2019	56	Restaurante si alte activitati de servicii de alimentatie	142978	2,64%

# INSPECȚIA MUNCII

## INSPECTORATUL TERITORIAL DE MUNCĂ NEAMȚ

2020	56	Restaurante si alte activitati de servicii de alimentatie	139822	2,6%
2021	56	Restaurante si alte activitati de servicii de alimentatie	144386	2,64%
2022	56	Restaurante si alte activitati de servicii de alimentatie	150306	2,7%

An	Cod CAEN	Descriere div ec	Nr. salariați	Ponderea salariatilor din
2018	55	Hoteluri și alte facilitati de cazare	82486	1,55%
2019	55	Hoteluri și alte facilitati de cazare	90175	1,66%
2020	55	Hoteluri și alte facilitati de cazare	86963	1,62%
2021	55	Hoteluri și alte facilitati de cazare	90225	1,65%
	55	Hoteluri și alte facilitati de cazare	95740	1,72

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.

## II. OBIECTIVELE CAMPANIEI

În domeniul securității și sănătății în muncă:

Generale:

- 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 unitățile din județ;
- Verificarea îndeplinirii măsurilor dispuse în controalele anterioare.

Specifice:

- 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.

# INSPECȚIA MUNCII

## INSPECTORATUL TERITORIAL DE MUNCĂ NEAMȚ

### III. DURATA CAMPANIEI

Acțiunea se va desfășura în trim. I- III în toate județele țării.