

## IN ARRIVO LA STAGIONE degli "STAGIONALI": cosa verificare prima dell'inserimento?

Con l'arrivo della "BELLA STAGIONE" molte attività del mondo del terziario vivono un incremento importante della forza lavoro impiegata in azienda.

Che si tratti di realtà Turistico-Ricettive o di Pubblici Esercizi o Ristoranti questo periodo dell'anno vede molti imprenditori, approfittando della stagione estiva, del turismo, delle aperture serali ed in generale delle opportunità legate alla stagionalità, alla ricerca di personale da inserire in azienda... ma:

### **" QUALI CONSIDERAZIONI È OPPORTUNO FARE PRIMA DI INSERIRE QUALCUNO IN ORGANICO ? "**

- 1) **REQUISITI LAVORATIVI:** sia che si tratti di ambito Alimentare o di qualsiasi altro Settore operativo esistono normative specifiche che impongono **FORMAZIONE OBBLIGATORIA** per i lavoratori. Tale formazione, necessaria prima ancora che la persona sia adibita a mansioni lavorative, può riguardare temi quali **HACCP** e **Sicurezza sul Lavoro** ed un Imprenditore è chiamato a far sì che il personale inserito abbia competenze richieste o richiedendole direttamente in ingresso o fornendole prima di adibire il lavoratore alla mansione specifica. Quale formazione è necessaria e come ottenerla?
- 2) **INFORMAZIONE, FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO:** Indipendentemente da esperienze e competenze già in possesso del lavoratore il Datore di lavoro deve dimostrare di aver **INFORMATO** e **FORMATO** il lavoratore sui rischi propri dell'attività, sugli esiti della Valutazione dei Rischi, sulle Procedure di Emergenza, sull'organizzazione interna ed in generale su tutti quei temi che potrebbero essere destinati alla salvaguardia incolumità fisica e morale del lavoratore. In ambito alimentare occorre inoltre **ADDESTRARE** il lavoratore alle Procedure interne previste ed applicate in ambito di **AUTOCONTROLLO**. Come gestire tali aspetti?
- 3) **IDONEITA' LAVORATIVA:** a quale attività lavorativa verrà adibita la persona? È richiesta un idoneità lavorativa da parte di un Medico Competente? Verrà adibito a lavorazioni incompatibili con il suo stato di salute anche in considerazione di eventuali allergie, patologie presenti, caratteristiche fisiche o psicoattitudinali, ecc.?
- 4) **VALUTAZIONE dei RISCHI:** le attività che vengono svolte sono state valutate nel DVR? Il numero di lavoratori influisce sul Computo degli stessi rendendo non idonea la documentazione in possesso?

## **Vuoi avere risposte precise od essere aiutato nella gestione di tali aspetti ?**