

**S.E.R.I.S. S.r.l.**  
Piazza Dante, 4 – Imperia

# **PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO**

**Documento di Valutazione dei Rischi  
ai sensi del Decreto Legislativo 9 Aprile 2008, N. 81, Art. 28**

Edizione: **2<sup>^</sup>**

Data: **28 Luglio 2014**

	<b>Funzione</b>	<b>Nome</b>	<b>Firma</b>
<b>Per compilazione:</b>	Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione	<i>Ing. Mauro Vivaldi</i> <i>(Qonsult Engineering srl - Imperia)</i>	
<b>Per concordamento:</b>	Medico Competente	<i>Dr. Paolo Varano</i>	
<b>Per concordamento:</b>	Rappres. dei Lavoratori per la Sicurezza	<i>Sig. Claudio Durelli</i>	
<b>Per approvazione ed emissione</b> (ai sensi art.17, c.1.a, art.29, c.1):	L'Amministratore Unico: (Datore di lavoro)	<i>Dott. Pietro Salvo</i>	



## INDICE

1. SCOPO.....	5
2. NOTIZIE GENERALI DELL' AZIENDA .....	5
3. VALUTAZIONE DEI RISCHI E CRITERI ADOTTATI.....	6
<b>3.1 – Definizioni</b> .....	6
<b>3.2 - Elenco dei pericoli</b> .....	6
<b>3.3 – Procedimento di valutazione</b> .....	8
<b>3.4 – Documenti di uscita della valutazione rischi</b> .....	8
4. DESCRIZIONE DEI SITI E DELL'ATTIVITÀ SVOLTA.....	9
<b>4.1 - Descrizione dei siti</b> .....	9
<b>4.2 – Descrizione dell'attività svolta e flusso operativo</b> .....	10
5. IDENTIFICAZIONE DELLE MANSIONI.....	11
6. MATRICE DEI PERICOLI, SCHEDE DI CONTROLLO, SCHEDE DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE .....	12
<b>6.1 - Matrice dei pericoli</b> .....	12
<b>6.2 - Schede di controllo</b> .....	12
<b>6.3 - Schede dei dispositivi di protezione individuale (DPI)</b> .....	12
7. VALUTAZIONE DEI RISCHI.....	13
<b>7.1 – Generalità</b> .....	13
<b>7.2 – Luoghi di lavoro</b> .....	13
<b>7.3 - Attrezzature di lavoro</b> .....	13
<b>7.4 - Movimentazione manuale dei carichi</b> .....	15
<b>7.5 - Agenti fisici</b> .....	15
7.5.1 - Rumore.....	15
7.5.2 - Vibrazioni.....	15
7.5.3 - Campi elettromagnetici.....	15
7.5.4 - Radiazioni ottiche artificiali.....	16
<b>7.6 - Sostanze pericolose</b> .....	16
7.6.1 - Rischio agenti chimici, cancerogeni, mutageni.....	16
7.6.2 – Rischio amianto .....	17

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 3 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

<b>7.7 - Agenti biologici</b> .....	17
<b>7.8 - Incendio e atmosfere esplosive, controlli periodici, gestione delle emergenze</b> .....	18
7.8.1 – Valutazione del rischio incendio/esplosione, classificazione dei luoghi/aree.....	18
7.8.2 - Controlli periodici dei mezzi e delle disposizioni antincendio .....	19
7.8.3 – Gestione delle emergenze.....	20
<b>7.9 – Carico di lavoro fisico e mentale</b> .....	20
7.9.1 – Generalità.....	20
7.9.2 – Stress, Mobbing, Burn out .....	20
7.9.3 - Lavoro notturno.....	21
<b>7.10 - Appartenenza di lavoratori a categorie particolari</b> .....	22
7.10.1 – Generalità.....	22
7.10.2 – Lavoratori minori e Lavoratrici gestanti.....	22
7.10.3 – Lavoratori provenienti da altri Paesi .....	24
<b>8. INFORMAZIONE, FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO DEI LAVORATORI</b> .....	25
<b>8.1 – Attività di base</b> .....	25
<b>8.2 – Attività specialistiche</b> .....	25
<b>8.3 - RegISTRAZIONI</b> .....	25
<b>9. SORVEGLIANZA SANITARIA</b> .....	26
<b>9.1 – Classificazione sanitaria aziendale</b> .....	26
<b>9.2 – Documentazione sanitaria</b> .....	26
<b>9.3 – Visite mediche</b> .....	26
<b>10. RIUNIONE PERIODICA PER LA SALUTE E LA SICUREZZA</b> .....	28
<b>11. PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO</b> .....	29
<b>12. DOCUMENTAZIONE TECNICO-AMMINISTRATIVA</b> .....	30
<b>12.1 - Struttura dell’Archivio Salute e Sicurezza sul Lavoro</b> .....	30
<b>12.2 – Registri dei controlli</b> .....	32

**ALLEGATI:**

**N.1 - Matrice dei pericoli**

**N.2 - Schede di controllo: misure di prevenzione di protezione**

**N.3 - Schede dei dispositivi di protezione individuale**

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 4 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 1. SCOPO

Il presente documento intende ottemperare al requisito di cui all'art. 28 del D.Lgs. n° 81 del 09/04/08, quale valutazione dei rischi e definizione di azioni volte a ridurre o eliminare o prevenire i pericoli correlati alle attività dell'Azienda.

## 2. NOTIZIE GENERALI DELL' AZIENDA

### Ragione Sociale dell'Azienda:

S.E.R.I.S. Servizi Educativi Ristorazione Infanzia Sport S.r.l.

### Indirizzo della Sede Aziendale:

Piazza Dante, 4 - 18100 Imperia

### Settore di appartenenza:

artigianato [ ] industria [ ] commercio [ ] terziario [ ] agricoltura [ ] servizi [X]

### Tipologia di lavoro svolto:

Erogazione di servizi di ristorazione c/o le Scuole comunali di Imperia

**N. siti scolastici interessati:** 17

### Organico medio (totale):

Nei programmi aziendali il numero dei lavoratori necessari per lo svolgimento dell'attività è compreso tra **65** e **75**

### Datore di Lavoro (Amministratore Unico dell'Azienda):

*Dott. Pietro Salvo*

### Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP):

*Ing. Mauro Vivaldi* (Qonsult Engineering Srl – Via Alfieri, 7 - Imperia)

### Medico Competente (MC):

*Dott. Paolo Varano*

### Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS):

*Sig. Claudio Durelli*

**NB: l'Organigramma della Società è ufficializzato mediante l'emissione di altro documento di Direzione; a tale documento sempre si deve fare riferimento per avere certezza dell'ultimo aggiornamento. Per l'eventuale variazione dei nominativi qui sopra elencati si rimanda anche ai verbali di riunione annuale ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 81/08, nei quali viene attestata la presa d'atto del presente documento da parte del/i nuovo/i nominato/i o eletto.**

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 5 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

### 3. VALUTAZIONE DEI RISCHI E CRITERI ADOTTATI

#### 3.1 – Definizioni

Ai fini della migliore comprensione della modalità di sviluppo della presente valutazione si riportano le seguenti definizioni, direttamente riprese dal D. Lgs. 81/08.

Pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni

Rischio: probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente (nдр: pericolo) oppure alla loro combinazione

Valutazione dei rischi: valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori (*omissis*), finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza

#### 3.2 - Elenco dei pericoli

Nella tabella seguente si trovano elencati i pericoli per i quali è stato attivato il processo di valutazione dei rischi correlati. Per tali pericoli si sono ricercati i possibili effetti che gli stessi possono avere sia sulla Salute che sulla Sicurezza dei lavoratori.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 6 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

<b>Elenco dei pericoli</b>
1. Strutture, vie d'esodo e di transito, pavimenti, pareti, finestre, porte, parapetti, scale, spazi di lavoro
2. Microclima, climatizzazione, ventilazione dei luoghi di lavoro
3. Illuminazione delle aree di lavoro
4. Pertinenze igienico sanitarie (locali di servizio, attrezzature di 1° soccorso)
5. Spazi di lavoro confinati
6. Magazzini, depositi, modalità di immagazzinamento
7. Impianti Elettrici
8. Incendio - Esplosione (compresi impianti generatori di calore a combustibile)
9. Macchine
10. Attrezzi Manuali
11. Apparecchi di sollevamento
12. Apparecchi a pressione
13. Mezzi di trasporto
14. Videoterminali
15. Movimentazione manuale dei carichi
16. Rumore
17. Vibrazioni
18. Radiazioni non ionizzanti: campi elettromagnetici
19. Radiazioni non ionizzanti: ottiche
20. Radiazioni ionizzanti
21. Sostanze pericolose
22. Agenti Biologici
23. Carico di lavoro fisico, di lavoro mentale (stress lavoro correlato, lavoro notturno)
24. Appartenenza del lavoratore a categorie particolari

### 3.3 – Procedimento di valutazione

Il procedimento adottato per la valutazione dei rischi parte dall'analisi del flusso operativo, scomposto nelle diverse fasi elementari, per individuare tutti i posti di lavoro e le mansioni interessate dai vari aspetti lavorativi; la valutazione è così schematizzata:

**a) Analisi del flusso operativo**, dal prelievamento e trasporto delle materie prime ai siti di immagazzinamento e/o trasformazione (operazioni di cucina), sino alla distribuzione (predisposizione pasti e servizio ai tavoli);

**b) Individuazione dei pericoli** cui è esposta ogni mansione, mediante l'analisi di:

- luoghi / i posti di lavoro (attenzione al rapporto uomo-ambiente circostante),
- macchine / attrezzature impiegate (attenzione al rapporto uomo-macchina),
- sostanze e preparati pericolosi utilizzati,
- circostanze e/o categorie di lavoratori particolari,

**c) Valutazione dei livelli di rischio**, basata sulla valutazione:

- della **probabilità** che il pericolo si manifesti (avvenga un incidente o si manifesti una malattia professionale),
- dell'entità del conseguente **danno** prodotto.

Nell'eseguire tale valutazione i criteri di riferimento sono costituiti da:

- norme di legge (ove esistenti),
- criteri di buona tecnica,
- politiche aziendali in materia,
- analisi degli infortuni e delle malattie professionali registrate negli anni precedenti (se applicabile).

**NB:** nei casi in cui un operatore svolga più mansioni, i relativi rischi sono individuati nelle singole mansioni analizzate separatamente.

**d) Individuazione delle misure** atte a ridurre la probabilità del manifestarsi del pericolo (*misure di prevenzione*) e/o a mitigarne l'eventuale danno (*misure di protezione*).

**e) Definizione di un programma** di misure, con definite modalità attuative e attribuite responsabilità, atte ad ottenere nel tempo il miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza sul lavoro.

### 3.4 – Documenti di uscita della valutazione rischi

Il presente "Piano per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro" rappresenta il risultato a cui la valutazione dei rischi perviene, sia in termini di "valutazione" propriamente detta, sia in termini di identificazione delle misure di prevenzione e protezione. Per taluni aspetti il procedimento di cui sopra richiede valutazioni specifiche e più approfondite che possono, a seconda dei casi, essere costituite da misurazioni sul campo (es. rumore, vibrazioni) o da analisi documentali e organizzative più approfondite (es. impiego di agenti chimici).

Per questi casi sono sviluppati ulteriori documenti di valutazione del rischio specifico.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>a</sup> , Rev. 0	foglio 8 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 4. DESCRIZIONE DEI SITI E DELL'ATTIVITÀ SVOLTA

### 4.1 - Descrizione dei siti

L'attività si svolge all'interno di n. 17 edifici scolastici adibiti a Scuola Materna e/o Scuola Elementare e/o Scuola Media Inferiore e di n.1 sito all'ultimo piano dell'ex Palazzo del Comune di Oneglia.

Le attività aziendali occupano la cucina, eventuali locali ad essa accessori, i refettori. In questi ultimi, così come nei corridoi di collegamento (ove esistenti), si configura interferenza di attività con il personale scolastico e con gli allievi.

Si riporta in dettaglio l'elenco dei siti (tutti nel Comune di Imperia) e, all'interno degli stessi, le destinazioni (per attività lavorativa) dei locali interessati:

<i>Sito scolastico</i>	<i>Locali attività</i>	<i>Note</i>
------------------------	------------------------	-------------

#### **Zona Imperia Oneglia**

1°. Scuola Materna Via Armelio	Cucina, Refettorio	
2°. Scuola Materna, Elem. e Media Via Gibelli	Cucina, Refettorio	
3°. Scuola Materna e Elementare P.zza U.Calvi	Magazzino, Cucina, n.2 Refettori	
4°. Scuola Materna e Elementare Largo Ghiglia	Locali magazzino generale, Cucina, Locale lavastoviglie, n.2 Refettori	Prepara pasti anche per altri refettori
5°. Scuola Materna Via V. Piemonte	Refettorio	
6°. Scuola Materna Viale Europa	Refettorio	
7°. Scuola Elementare Corso Dante	Cucina, Refettorio	
8°. Scuola Materna Via Argine Destro	Cucina, Refettorio	
9°. Scuola Materna P.zzetta De Negri	Refettorio	
10°. Scuola Media P.zzetta De Negri	n. 2 Refettori	
11°. Scuola Element. Via S.Agata - Borgo S.Moro	Refettorio	

#### **Zona Imperia Porto Maurizio**

1°. Scuola Materna, Elemen., Medie P.zza Roma	Cucina, n.3 Ref.+ n.3 Ref. S.Medie	Prepara pasti anche per altri refettori
2°. Scuola Materna e Elementari Via Acquarone	Cucina, n.2 Refettori	
3°. Scuola Elementare Via Caramagna	Cucina, n.2 Refettori	Prepara pasti anche per altro refettorio non aziendale
4°. Scuola Materna e Elem., P.zza d. Chiesa - Piani	Cucina, Refettorio	
5°. Scuola Materna Via G.D'Annunzio	Cucina, Refettorio	
6°. Scuola Elementare P.zza Mameli	Cucina, Refettorio	

*Per le attività amministrative e direzionali dell'Azienda:*

uffici, Piazza Dante, 4

<b>SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia</b>	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 9 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 4.2 – Descrizione dell'attività svolta e flusso operativo

L'attività riguarda i servizi di ristorazione e consiste nell'approvvigionamento delle materie prime, nella distribuzione delle stesse ai vari siti, nella lavorazione e preparazione pasti, nella preparazione logistica del servizio mensa, nella distribuzione ai tavoli, nel ritiro e nel lavaggio delle stoviglie.

Il flusso operativo è così riassunto:

- a) definizione fabbisogni e approvvigionamento,
- b) ricezione merci e contabilità di magazzino (deposito Largo Ghiglia),
- c) immagazzinamento (deposito Largo Ghiglia),
- d) carico veicoli e distribuzione merci ai vari siti,
- e) immagazzinamento scorte di consumo (per sito),
- f) lavorazione e preparazione dei pasti (per sito),
- g) preparazione della logistica dei refettori per il consumo dei pasti (per sito),
- h) movimentazione dei contenitori di portata (all'interno del sito) oppure trasporto ai refettori (esterna, da Largo Ghiglia ad altri refettori),
- i) distribuzione dei pasti ai tavoli (per sito),
- j) sgombero dei tavoli a fine pasto,
- k) pulizia preliminare dei piatti con relativa raccolta dei rifiuti,
- l) lavaggio manuale e/o con uso di lavastoviglie,
- m) riordino e pulizia della cucina e del refettorio,
- n) deposito dei sacchi rifiuti nel luogo di ritiro.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 10 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 5. IDENTIFICAZIONE DELLE MANSIONI

Si individuano le mansioni riportate nella seguente tabella; ad esse si associano le aree di lavoro prevalenti e la descrizione:

<b>Mansioni</b>	<b>Aree di lavoro</b>	<b>Descrizione</b>
<b>01– Impiegato amministrativo (▼)</b>	Uffici amministrativi + siti di produzione	Svolge attività di ufficio a supporto della Direzione; utilizza le attrezzature messe a disposizione, con particolare riguardo ai videoterminali (rif. impiegato videoterminalista), alle stampanti ed alle fotocopiatrici. Accede a tutti i luoghi di lavoro per controlli, ispezioni, riunioni, senza manipolazione di alcuna macchina, attrezzatura, impianto specifico.
<b>NB( ► )</b> la mansione comprende le funzioni di <b>Responsabile Servizi, Responsabile Acquisti, Consulenti</b> a vario titolo stabilmente operanti negli uffici amministrativi.		
<b>02 - Responsabile magazzino</b>	Magazzino + siti di produzione	Coordina le attività di gestione del magazzino (arrivi merci, immagazzinamento, mantenimento scorte) e le attività di distribuzione delle materie prime o dei preparati ai siti di produzione. Utilizza le attrezzature a disposizione del magazzino, ivi compresi i veicoli. Accede a tutti i luoghi di lavoro per controlli, ispezioni, riunioni.
<b>03– Cuoco</b>	Cucine	Organizza e svolge le attività di cucina, coordina il lavoro degli Aiuti Cuoco e utilizza le attrezzature per la preparazione dei pasti e la conservazione dei prodotti; utilizza i prodotti per la pulizia e la sanificazione.
<b>04– Aiuto Cuoco</b>	Cucine, refettori	Svolge le attività di cucina, di trasporto pasti in refettorio e di servizio ai tavoli; utilizza le attrezzature per la preparazione / il trasporto interno dei pasti e la conservazione dei prodotti; dispone le attrezzature di arredo dei refettori; utilizza i prodotti per la pulizia e la sanificazione.
<b>05 - Magazziniere</b>	Magazzini, cucine, refettori	Organizza e dispone il materiale a magazzino, gestendo le operazioni di carico e scarico dei prodotti; utilizza le attrezzature messe a disposizione, con particolare riguardo ai mezzi di movimentazione dei carichi e alle scale, e le celle frigo.
<b>06 - Autista</b>	Magazzini, alla guida di veicoli, cucine, refettori	Carica, scarica e conduce i veicoli messi a disposizione per il trasporto dei prodotti dal magazzino principale ai magazzini presso le varie cucine e per il trasferimento dei pasti preparati ai refettori remoti.

Il documento “**Elenco del Personale**”, aggiornato nel tempo è mantenuto nell’”Archivio Salute e Sicurezza sul Lavoro” aziendale, presso la Direzione.

Per ogni dipendente esso contiene la/le mansione/i attribuita/e, i rischi specifici correlati, lo stato di formazione, lo stato della sorveglianza sanitaria.

<b>SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia</b>	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 11 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 6. MATRICE DEI PERICOLI, SCHEDE DI CONTROLLO, SCHEDE DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

### 6.1 - Matrice dei pericoli

Viene predisposta una matrice dei pericoli-rischi che individua l'esposizione al pericolo per ogni mansione ed il relativo livello di rischio dopo aver messo in atto le misure preventive e protettive individuate.

Allo scopo sono definiti numericamente:

- la **Probabilità (P)** che il pericolo si manifesti (1= bassa P., 2= media P., 3= alta P.);
- l'entità del **Danno (D)** che dal contatto con il pericolo deriverebbe (1= basso D., 2= medio D., 3= alto D.);
- il prodotto  **$P \times D = R$** , che dà origine alla quantificazione del **Rischio (R = 1÷9)**.

La matrice dei pericoli/rischi è riportata in **Allegato 1.**

### 6.2 - Schede di controllo

Sono redatte per ciascun pericolo individuato, per mansione e fanno riferimento ad una *check list* correlata al pericolo in esame, da applicare in sede di verifica per la definizione del livello di rischio "attuale".

Dall'esito della verifica scaturiscono n. 2 tipologie di misure:

- misure di prevenzione e protezione "una tantum", con relative priorità e responsabilità; vengono riportate sul "Programma di Miglioramento" (v. cap. 11);
- misure di prevenzione e protezione "abituale" da mettere in atto da parte del lavoratore quale abituale prassi di lavoro per mantenere il rischio al livello definito in Allegato 1; vengono riportate sulle Schede di Controllo in **Allegato 2.**

### 6.3 - Schede dei dispositivi di protezione individuale (DPI)

Individuano per ciascuna mansione i DPI e gli indumenti da lavoro necessari per la protezione dell'addetto alla mansione.

La scelta dei DPI avviene in relazione al rischio, alle condizioni esistenti sul luogo di lavoro, alle esigenze ergonomiche, all'utilizzatore, alle caratteristiche prestazionali del DPI medesimo.

L'uso ottimale del DPI è, secondo necessità (vedi ad es. DPI di 3<sup>a</sup> categoria), oggetto di intervento formativo dei lavoratori.

Per quanto qui specificato, l'*allegato VIII* al D.Lgs. 81/08 costituisce il riferimento applicativo.

Le schede dei DPI sono riportate in **Allegato 3.**

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>a</sup> , Rev. 0	foglio 12 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 7. VALUTAZIONE DEI RISCHI

### 7.1 – Generalità

Nel presente capitolo si riportano considerazioni atte ad illustrare in maniera organica aspetti che sono, in prevalenza, oggetto di analisi all'interno delle Schede di Controllo (Allegato 2) o all'interno di appositi documenti di approfondimento (ove necessario).

### 7.2 – Luoghi di lavoro

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio presente nei luoghi di lavoro emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte; in Allegato 2 sono invece riportate le misure di prevenzione e protezione per mansioni commisurate al livello di rischio individuato.

La valutazione dei rischi relativi ai luoghi di lavoro tiene conto dei seguenti aspetti:

- a) **Ambienti di lavoro**, in termini di:
- stabilità, solidità, pulizia, sicurezza in genere degli edifici,
  - altezza, cubatura e superficie dei locali,
  - vie di circolazione, zone di pericolo, pavimenti e passaggi,
  - vie e uscite di emergenza,
  - porte e portoni,
  - scale,
  - posti di lavoro e di passaggio e luoghi di lavoro esterni (questi ultimi per quanto applicabile),
  - microclima (aerazione, temperatura, umidità),
  - illuminazione naturale e artificiale,
  - locali di riposo e refezione (per quanto applicabile),
  - spogliatoi e armadi per il vestiario,
  - servizi igienico assistenziali e dormitori (per quanto applicabile).
- b) **Presenza di agenti nocivi**, in termini di:
- difesa dalle sostanze nocive (per quanto applicabile),
  - difesa contro le polveri.
- c) **Vasche, canalizzazioni, tubazioni, serbatoi, recipienti, silos**: NON APPLICABILE
- d) **Presenza di pericolo di incendio o esplosione**
- e) **Installazioni elettriche dove esistono pericoli di incendio o esplosione**
- f) **Primo soccorso**, in termini di presidi sanitari e di cura degli stessi.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica dei luoghi di lavoro sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

### 7.3 - Attrezzature di lavoro

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio derivante dall'uso di attrezzature emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte; in Allegato 2 sono invece riportate le misure di prevenzione e protezione per mansioni commisurate al livello di rischio individuato.

E' definibile "attrezzatura di lavoro" qualsiasi macchina, apparecchio, utensile o impianto

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 13 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

destinato ad essere usato durante il lavoro. Si intendono qui comprese anche le attrezzature munite di videoterminali.

Le **attrezzature** di lavoro sono acquistate e verificate avendo a riferimento le specifiche disposizioni di legge e regolamentari di recepimento delle direttive comunitarie di prodotto applicabili e, in assenza di esse o in caso di attrezzature messe a disposizione in epoca antecedente all'emanazione di norme, in riferimento ai requisiti generali di sicurezza di cui all'*allegato V* del D.Lgs. 81/08.

Per quanto riguarda gli **impianti** e le **apparecchiature elettriche**, fermi restando i riferimenti alle normative applicabili alle macchine, ai componenti, ai materiali e prodotti in genere, la costruzione e la installazione degli stessi fa riferimento alle norme di buona tecnica di cui all'*allegato IX* del D.Lgs. 81/08.

Le **attrezzature munite di videoterminale** (VDT) sono oggetto di valutazione di rischio in relazione al tempo di utilizzo, ai pericoli per la vista, alla postura, all'affaticamento fisico e mentale, alle condizioni ergonomiche. In particolare, i posti di lavoro sono adeguati ai requisiti di cui all'*allegato XXXIV* del D.Lgs. 81/08.

Nell'eseguire la valutazione di rischio, oltre alla verifica della conformità dell'attrezzatura, quindi dei rischi derivanti dall'uso della medesima, si sono prese in considerazione le condizioni e le caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere, i rischi presenti nell'ambiente di lavoro, i rischi derivanti da interferenze con altre attrezzature.

Le misure più comuni di prevenzione sono correlate alla *installazione, uso, manutenzione* in conformità alle istruzioni del Costruttore, al rispetto di *principi ergonomici* del posto di lavoro, alla *formazione e addestramento* del personale secondo oggettive necessità; inoltre gli addetti a VDT sono sottoposti a [sorveglianza sanitaria](#).

Gli *interventi periodici di manutenzione* (controlli, manutenzioni ordinarie e straordinarie) sono oggetto di registrazione su appositi registri di cui al successivo cap. "Documentazione tecnico-amministrativa".

Il documento "**Elenco delle Attrezzature**" di lavoro, aggiornato nel tempo e completo delle informazioni relative alla conformità, è mantenuto nell'"Archivio Salute e Sicurezza sul Lavoro" aziendale, presso la Direzione.

Quale attrezzatura si intende anche l'auto di proprietà del lavoratore, allorché sia impiegata per trasferimenti da un sito all'altro. L'Azienda, a titolo di misura preventiva, accerta il possesso da parte del lavoratore della patente di guida, ma non può ovviamente avere alcuna responsabilità circa la corretta manutenzione ed efficienza del mezzo di trasporto impiegato, né sulla idoneità psicofisica del lavoratore per condurre il proprio veicolo, dal momento che lo stesso non è fornito dall'Azienda ed il lavoratore è in possesso di pubblica autorizzazione all'uso, che ha valore di validità indipendentemente dallo scopo dell'uso medesimo.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica relativamente alle attrezzature sono riportate nel "*Programma di Miglioramento*" (v. cap.11), al quale si rimanda.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 14 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 7.4 - Movimentazione manuale dei carichi

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio derivante da M.M.C. emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte; in Allegato 2 sono invece riportate le misure di prevenzione e protezione commisurate al livello di rischio individuato.

Ferma restando la messa in atto di misure organizzative e la messa a disposizione di mezzi appropriati atti ad evitare la movimentazione manuale dei carichi, vengono attivate misure per far fronte ai rischi derivanti dalla pratica della stessa, facendo riferimento all'*allegato XXXIII* del D.Lgs.81/08, con particolare riguardo alla *informazione, formazione, addestramento* ed alla sorveglianza sanitaria del lavoratore.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa la MMC sono riportate nel "*Programma di Miglioramento*" (v. cap.11), al quale si rimanda.

## 7.5 - Agenti fisici

### 7.5.1 - Rumore

L'attività svolta dall'Azienda è compresa tra quelle riportate nell'allegato 1 del documento "*Linee Guida per la Valutazione del rischio rumore negli ambienti di lavoro*" (sub "*Commercio e pubblici esercizi*", voce "*Mense, ristoranti, pizzerie*") redatto da ISPESL, da cui risulta che per essa si può escludere l'esposizione dei lavoratori a livelli di rumore superiore a 80 dB(A) (**rischio assente**).

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa l'esposizione al rumore sono riportate nel "*Programma di Miglioramento*" (v. cap.11), al quale si rimanda.

### 7.5.2 - Vibrazioni

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio derivante da vibrazioni emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e dell'analisi svolte.

Le sorgenti di vibrazioni sono le seguenti:

- Frullatori ad immersione manuali;
- Mezzi di trasporto.

Nel primo caso si osserva un uso molto limitato nel tempo, dell'ordine di pochi minuti non consecutivi e non tutti i giorni; per questa ragione il **rischio** è considerato **assente**.

Nel secondo caso i veicolo impiegati per il trasporto dei pasti o delle derrate, oltre ad avere caratteristiche di confortevolezza paragonabili ad una autovettura, sono utilizzati in città nell'arco di mezza giornata, con numerose soste dovute alle necessita di scarico/carico merci. Per tali motivi il **rischio** è considerato **assente**.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa l'esposizione a vibrazioni sono riportate nel "*Programma di Miglioramento*" (v. cap.11), al quale si rimanda.

### 7.5.3 - Campi elettromagnetici

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio correlato ai campi EM emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e dell'analisi svolte.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 15 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

Non si registra una significativa esposizione dei lavoratori a campi elettromagnetici ( $\leq 300$  GHz), né si registrano specifiche sorgenti di campi elettromagnetici nei luoghi di lavoro (**rischio assente**).

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa l'esposizione a campi EM sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

#### **7.5.4 - Radiazioni ottiche artificiali**

L'individuazione del pericolo derivante da radiazioni ottiche artificiali - R.O.A. ( $100 \text{ fm} \leq \lambda \leq 1 \text{ mm}$ : ultraviol./visibili/ infrarosse o laser) emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte.

L'esposizione ad irraggiamento, determinato dalla presenza di forni e fornelli, è aspetto tipico delle attività svolte nelle cucine. I lavoratori risultano, tuttavia, esposti alle conseguenti condizioni di temperatura per limitati periodi di tempo, in ambienti comunque sempre areati, con abbigliamento adeguatamente leggero e a scelta del singolo lavoratore.

Per le ragioni sopra esposte, **non si considera significativa** l'esposizione dei lavoratori a radiazioni ottiche artificiali ( $100 \text{ fm} \leq \lambda \leq 1 \text{ mm}$ : ultraviol./visibili/ infrarosse o laser).

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa l'esposizione a R.O.A. sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

#### **7.5.5 - Radiazioni ionizzanti**

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio correlato alle radiazioni ionizzanti - R.I. emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte.

Tra le radiazioni ionizzanti sono considerate sia quelle per le quali si applica il *D.Lgs. 17 marzo 1995, n. 230*, sia quelle dovute ad esposizione ad emissioni radioattive naturali dovute alla presenza di gas Radon, per le quali si fa riferimento al *D.Lgs. 241/2000*.

Ai sensi dei decreti sopra richiamati, non si registra una esposizione dei lavoratori a R.I., né si registrano sorgenti di R.I. nei luoghi di lavoro (**rischio assente**).

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa l'esposizione a R.I. sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

### **7.6 - Sostanze pericolose**

#### **7.6.1 - Rischio agenti chimici, cancerogeni, mutageni**

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio correlato agli agenti chimici, cancerogeni e mutageni emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte.

La conseguente valutazione del rischio correlato e le misure di prevenzione e protezione sono oggetto di trattazione separata nel **Documento di Valutazione del Rischio da Agenti Chimici, Cancerogeni, Mutageni**.

Tale documento è da considerare, a termine di legge, parte necessaria ed integrante del presente "Piano per la Salute e la Sicurezza", ma per ragioni di opportunità di gestione documentale è soggetto a propria revisione.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>a</sup> , Rev. 0	foglio 16 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

Specificatamente si distinguono i prodotti chimici per la pulizia e la sanificazione in cucine e refettori, trattati nel Documento di Valutazione di cui sopra, dagli agenti chimici derivanti dall'uso di fotocopiatrici e stampanti negli uffici. Per questi ultimi, i rischi sono connessi all'emissione di ozono, composti organici volatili, polveri di toner, ovvero: irritazione agli occhi, alle prime vie respiratorie, lacrimazione, tosse, affanno nella respirazione.

Le misure preventive riguardano la collocazione delle fotocopiatrici e delle stampanti laser in appositi locali, dove sia garantito il ricambio d'aria e, in ogni caso, la ventilazione dei locali; inoltre è necessario servirsi comunque di apparecchiature a bassa emissione di ozono, con filtri, e far eseguire interventi di manutenzione programmata da ditte specializzate.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa l'esposizione ad agenti chimici, cancerogeni, mutageni sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

### 7.6.2 – Rischio amianto

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio correlato alla presenza di amianto emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte.

La verifica eseguita, supportata da indagini a suo tempo svolte sui materiali sospettati (*rif. Scuola Materna Via N. Berio, ora in disuso*), ha portato all'esclusione dell'ipotesi di rischio da esposizione ad amianto. Potendo, quindi, considerare l'esposizione nulla, non si procede neppure alla misurazione iniziale del valore di concentrazione nell'aria degli ambienti di lavoro (**rischio assente**).

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa l'esposizione all'amianto sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

## 7.7 - Agenti biologici

E' stata valutata la presenza nei processi di lavoro di agenti biologici, specificatamente microrganismi quali batteri, virus, spore, ovvero agenti in grado di provocare infezioni, allergie, intossicazioni.

L'indagine prende a riferimento l'allegato XLVI del D.Lgs.81/08 ed emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte; in Allegato 2 sono invece riportate le misure di prevenzione e protezione commisurate al livello di rischio individuato.

Dalla valutazione è emerso che l'attività aziendale è caratterizzata dalla applicazione, cogente a termini di legge, di un sistema di controllo dell'igiene degli alimenti (tecnica HACCP: "Hazards Analysis e Critical Control Points"), in grado di garantire ogni forma di contaminazione degli alimenti trattati, provenienti sia dall'ambiente esterno, sia dall'uomo, attraverso adeguate misure igieniche, il controllo dei punti critici del processo di manipolazione e preparazione dei cibi, la verifica periodica della continua adeguatezza del sistema.

Da qui deriva l'elevato grado di confidenza sulla obiettiva e significativa riduzione dei rischi circa l'eventualità di contaminazione, da parte di microrganismi di diversa origine e provenienza, del personale che è a contatto con i processi di lavorazione degli alimenti (**Cuoco, Aiuto cuoco**).

Va da sé che le misure preventive adottate nell'ambito della applicazione del sistema di

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 17 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

HACCP costituiscono anche misure per il sistema della salute e la sicurezza sul lavoro e le relative registrazioni danno, per entrambi i sistemi, evidenza della efficacia dei controlli previsti.

Per quanto concerne, invece, la mansione di **Aiuto cuoco** (per quanto a supporto dell'attività in refettorio), soggetta con frequenza a lavorare in ambienti ad alta densità di affollamento (refettori), le misure preventive e protettive a fronte del rischio di contaminazione tipicamente virale consistono:

- *nella aerazione sistematica dei locali, a conclusione della distribuzione dei pasti dopo l'uscita degli alunni;*
- *nell'utilizzo di sistemi di ventilazione (anche meccanica) nel caso di lunga permanenza negli ambienti affollati (superiore a 1 ora), in grado di effettuare almeno 3-4 ricambi d'aria all'ora;*
- *nella manutenzione periodica degli impianti di climatizzazione (ove esistenti) con particolare riferimento ai sistemi di filtrazione ed alla pulizia delle canalizzazioni dell'aria;*
- *nella informazione e formazione dei lavoratori.*

Data l'assoluta occasionalità dell'esposizione ed, in genere, l'appartenenza dell'agente biologico ai gr. 1 o 2 (pur con possibilità di propagazione nella comunità), non è prevista la sorveglianza sanitaria mediante visite periodiche.

Per quanto riguarda, infine, le mansioni di **Impiegato Amministrativo**, il rischio è connesso alla presenza negli uffici di impianti di climatizzazione, per i quali è necessario provvedere a periodiche aerazioni dei locali e soprattutto alla regolare manutenzione di filtri dell'aria. In aggiunta, negli uffici vi è presenza di polvere e di acari della polvere (allergeni), non soltanto sui materiali di archivio, ma anche sulle tastiere dei videoterminali e sulle eventuali imbottiture delle sedie. Le misure precauzionali consistono in frequenti operazioni di pulizia ordinaria e nell'uso di guanti e mascherine antipolvere in caso di importanti lavori di riordino.

Anche in questi casi non è prevista la sorveglianza sanitaria.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa l'esposizione ad agenti biologici sono riportate nel "*Programma di Miglioramento*" (v. cap.11), al quale si rimanda.

## **7.8 - Incendio e atmosfere esplosive, controlli periodici, gestione delle emergenze**

### **7.8.1 – Valutazione del rischio incendio/esplosione, classificazione dei luoghi/aree**

L'individuazione del pericolo e del relativo livello di rischio emerge in Allegato 1, a seguito delle verifiche e delle analisi svolte; in Allegato 2 sono invece riportate le misure di prevenzione e protezione commisurate al livello di rischio individuato.

In riferimento al *D.M 10 Marzo 1998*, i luoghi di lavoro sono classificati a rischio MEDIO di incendio, in quanto asserviti ad attività scolastiche a rischio medio con obbligo di autorizzazione di conformità antincendio, ove superino le 100 presenze, e in quanto in taluni casi le cucine risultano avere generatori di calore con potenza installata superiore a 116 kW e per questo soggette anch'esse alla medesima autorizzazione.

Le evidenze di tali autorizzazioni (ove applicabili), comprendenti i progetti, le certificazioni e le dichiarazioni di conformità dei materiali, degli impianti, delle macchine, sono custodite dalla Amministrazione Comunale (proprietaria degli edifici scolastici), mentre nell'Archivio Salute e Sicurezza sul Lavoro aziendale, all'interno del fascicolo "*Documentazioni Tecniche*", sono

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 18 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

custodite le copie dei documenti autorizzatori fornite dall'Amministrazione all'Azienda.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica circa gli aspetti connessi con il rischio incendio e/o esplosione sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

### 7.8.2 - Controlli periodici dei mezzi e delle disposizioni antincendio

L'Azienda provvede al controllo dei dispositivi e delle disposizioni di sicurezza per la prevenzione e la lotta antincendio, effettuando (o facendo effettuare) verifiche periodiche e verifiche visive continue nel tempo, così come nel seguito descritto:

- ◆ **Idranti:** verifica visiva **continua** e funzionale **semestrale**
  - presenza del cartello di segnalazione,
  - assenza di ostacoli che ne impediscano l'uso agevole,
  - presenza della manichetta e della lancia di erogazione,
  - stato di buona conservazione della manichetta e della lancia,
  - verifica funzionale ogni 6 mesi, a cura di ditta abilitata
- ◆ **Estintori:** verifica visiva **continua** ed invio al controllo **semestrale**
  - presenza del cartello di segnalazione,
  - assenza di ostacoli che ne impediscano l'uso agevole,
  - stato di buona conservazione e presenza dell'apposito cartellino indicante l'ultimo contr.,
  - controllo obbligatorio ogni sei mesi, a cura di ditta abilitata
- ◆ **Impianto elettrico e luci di emergenza:** verifica funzionale **trimestrale**
  - corretto funzionamento degli interruttori differenziali, mediante azionamento del tasto di prova (marcato "T")
  - interruttore di emergenza (per l'interruzione rapida di energia elettrica)
  - scarica / carica delle luci d'emergenza alimentate da batteria autonoma
- ◆ **Cartellonistica:** verifica visiva **continua**

Verificare che siano **presenti** e siano sempre visibili, come in origine, i cartelli indicanti:

  - planimetrie descrittive delle vie di esodo,
  - i mezzi di estinzione,
  - i numeri di emergenza,
  - le valvole di intercettazione combustibile,
  - gli interruttori di emergenza,
- ◆ **Vie di esodo / porte / porte tagliafuoco:** verifica visiva/funzionale **continua**

Verificare che le vie di esodo siano libere da impedimenti, che le porte lungo le vie d'esodo e le porte tagliafuoco siano perfettamente funzionanti.
- ◆ **Divieti:** verifica **continua**
  - Far rispettare il divieto di fumare ed altri eventuali divieti

Le manutenzioni e i controlli periodici sono oggetto di registrazione con le modalità descritte al successivo cap. "Documentazione tecnico-amministrativa".

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica in relazione ai controlli periodici sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 19 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

### 7.8.3 – Gestione delle emergenze

Le assegnate disposizioni di emergenza, data la peculiarità delle sedi di lavoro poste all'interno di edifici scolastici, tengono conto della assoluta necessità di integrazione con le vigenti disposizioni di gestione dell'emergenza individuate nelle diverse sedi scolastiche o nel palazzo sede degli uffici.

A tal fine:

- *gli addetti all'emergenza incendio e gli addetti al 1° soccorso aziendali sono disponibili per entrare a far parte della squadra di emergenza messa in atto per l'intero edificio (sito di lavoro), previo esplicito accordo con le altre Organizzazioni presenti;*
- *il piano di evacuazione dei locali è parte del più ampio piano di esodo riferito all'edificio;*
- *la formazione degli addetti all'emergenza incendio ed esodo prevede le conoscenze specifiche riguardanti l'intero edificio e sedute di addestramento, mediante prove di simulazione dell'emergenza, eventualmente condotte insieme agli addetti nominati dalle altre Organizzazioni presenti nei diversi siti, con la cooperazione dei rispettivi RSPP.*

Per quanto riguarda situazioni di emergenza che possano coinvolgere quei lavoratori chiamati ad operare, per limitati periodi di tempo, in solitario e fuori dal contatto visivo (o dalla chiamata a voce) con lavoratori del sito scolastico (es.: cucina di Piani), è disposta l'effettuazione di una o più verifiche telefoniche periodiche da parte del Responsabile aziendale del Servizio (o da persona dallo stesso delegata).

In alternativa si può proporre alla Scuola un accordo, affinché un addetto della stessa si rechi periodicamente ad accertare le condizioni del lavoratore in solitario sino all'arrivo di un 2° lavoratore (nдр: per la fase di distribuzione pasti).

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica in relazione alle modalità di gestione dell'emergenza sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

## 7.9 – Carico di lavoro fisico e mentale

### 7.9.1 – Generalità

L'eccesso di carico di lavoro fisico e/o mentale deriva dalla specifica organizzazione del lavoro. La valutazione analizza l'eventuale presenza di tale rischio all'atto della verifica dei processi lavorativi, anche avvalendosi della testimonianza diretta dei lavoratori.

Ad una prima analisi non si individuano casi di eccessivo carico convenzionale di lavoro, né dal punto di vista fisico, né dal punto di vista mentale.

Non si intende, tuttavia, ignorare che all'origine dei disturbi della salute psico-fisica del lavoratore possano esservi altri fenomeni, quali lo stress, il mobbing, il burn out, o l'attività lavorativa svolta di notte. Di essi si tratta nel seguito.

### 7.9.2 – Stress, Mobbing, Burn out

Ai fini della valutazione del rischio, ci si confronta con le descrizioni sotto riportate.

a) Lo **Stress** è un fenomeno che ha luogo quando una persona incontra eventi percepiti

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 20 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

come significativi per il proprio benessere ma eccedenti le proprie capacità.

I fattori all'origine dello stress possono presentarsi in relazione a:

- ruolo: mancanza di chiarezza di ruolo, conflitti di ruolo, eccessiva responsabilità;
- rapporti interpersonali: rapporti difficili, assenza di supporto
- carriera: insicurezza lavorativa, tagli del personale, promozioni
- ambiente: rumore, temperatura, orario di lavoro, nuove tecnologie, esposizione a rischi
- organizzazione: posizione occupata, partecipazione ai processi decisionali, comunicazione tra i lavoratori, senso di appartenenza, valori condivisi.

b) Si riscontra il **Mobbing** :

- se vi è una aggressione psicologica volta a spingere una persona all'esclusione dal contesto lavorativo o danneggiare aspetti del suo ruolo;
- se i comportamenti vessatori sono esercitati regolarmente (1 volta alla settimana) per un certo periodo (es. 6 mesi);
- se vi è una escalation del conflitto in cui una persona è in condizioni di inferiorità (diverso livello di potere) ed è vittima sistematica.

c) Si possono verificare casi di **Burn out** quando in una attività ad alto contenuto relazionale (es. assistenza ad altre persone) si riscontrano segni di affaticamento fisico ed emotivo, caduta dell'autostima, distacco nei rapporti interpersonali, frustrazione per senso di inadeguatezza al lavoro, con conseguente allontanamento e rifiuto di coloro ai quali la prestazione è diretta.

Le conseguenze delle sindromi sopra descritte possono essere di natura fisiologica, psicologica, comportamentale e possono incidere pesantemente sullo stato di salute [individuale (fisico, mentale) e sociale], nonché sulla prestazione lavorativa.

Pur non avendo notizia di casi in atto, l'Azienda intende essere pronta per individuare eventuali situazioni di stress o mobbing o burn out, avvalendosi dell'opera di vigilanza da parte dell'intera catena gerarchica dell'organizzazione, ivi comprese le figure del RLS, MC, RSPP, specie quando l'indipendenza di tali soggetti sia determinante per portare alla luce il problema (v. mobbing).

L'obiettivo è quello di poter metter in atto le misure più efficaci (di natura relazionale, organizzativa, valutativa della mansione e del lavoro svolto), per ridurre gli effetti dannosi sul lavoratore, a partire dall'ascolto franco della cause possibili d'origine.

La gestione di situazioni di stress è, in ogni caso, oggetto di trattazione separata nel documento denominato "**Documento di valutazione del rischio stress correlato al lavoro**". Tale documento è da considerare parte integrante del presente "*Piano per la Salute e la Sicurezza*", ma per ragioni di opportunità di gestione documentale è soggetto a propria revisione.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica in relazione a situazioni di *stress*, *mobbing*, *burn out* sono riportate nel "*Programma di Miglioramento*" (v. cap.11), al quale si rimanda.

### **7.9.3 - Lavoro notturno**

Avuto riguardo di valutare il rischio a fronte delle seguenti definizioni:

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>a</sup> , Rev. 0	foglio 21 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

periodo notturno : periodo di almeno sette ore consecutive comprendenti l'intervallo tra la mezzanotte e le cinque del mattino;

lavoratore notturno : - qualsiasi lavoratore che durante il periodo notturno svolga almeno tre ore del suo tempo di lavoro giornaliero impiegato in modo normale

- qualsiasi lavoratore che svolga durante il periodo notturno almeno parte del suo lavoro secondo le norme del contratto collettivo di lavoro. È comunque considerato lavoratore notturno qualsiasi addetto che svolga lavoro notturno per un minimo di 80 gg lavorativi/anno (il suddetto limite minimo è riproporzionato in caso di lavoro a tempo parziale);

si conviene di escludere al momento la presenza di lavoratori inquadrabili come lavoratori notturni (**rischio assente**).

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica in relazione al lavoro notturno sono riportate nel "Programma di Miglioramento" (v. cap.11), al quale si rimanda.

## 7.10 - Appartenenza di lavoratori a categorie particolari

### 7.10.1 – Generalità

I lavoratori appartenenti a categorie particolari ai quali si fa riferimento sono i *Lavoratori Minori*, le *Lavoratrici Gestanti* o Puerpere o in periodo di allattamento, i *Lavoratori provenienti da altri Paesi*.

### 7.10.2 – Lavoratori minori e Lavoratrici gestanti

Per lavoratori minori e lavoratrici il riferimento è costituito, rispettivamente, da:

- D.Lgs. 4/8/1999 n°345 ("Attuazione dirett. 94/33/CE relativa alla protez. dei giovani sul lavoro");
- D.Lgs. 26/03/2001 n° 151 ("Testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità a norma dell'art.15 della legge 8 marzo 2000, n° 53").

Detti decreti introducono la necessità di valutare, per tali categorie a maggior rischio, le condizioni di lavoro, prestando una particolare attenzione ad aspetti, quali, ad esempio, l'affaticamento fisico o l'uso di sostanze o preparati pericolosi, avendo in taluni casi divieto assoluto all'esposizione.

I contenuti normativi sono, pertanto, presi in considerazione nella presente trattazione, all'interno delle Schede di Controllo relative ai *pericoli per la salute* e ai *pericoli indotti per la sicurezza*, ai fini della valutazione dei rischi per i minori e per le lavoratrici gestanti connessi, in particolare, all'esposizione ad agenti fisici, chimici, biologici, a taluni processi di lavoro, a talune condizioni di lavoro.

Per quanto riguarda la protezione dei giovani sul lavoro, le politiche aziendali non prevedono in alcun caso l'impiego di minori.

Per quanto riguarda le lavoratrici di cui al D.Lgs. 151/01, il Datore di lavoro, previa formazione, informa per iscritto ciascuna lavoratrice, indipendentemente dalla sua età

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 22 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

anagrafica, di quanto segue:

- che esse sono tenute ad informare prontamente del loro stato il Datore di Lavoro, affinché lo stesso possa provvedere alle più idonee misure di prevenzione e protezione;
- delle attività ad esse non consentite nel periodo di rischio;
- delle mansioni alternative a cui possono essere assegnate nel periodo di rischio.

Dall'esito della valutazione è emerso, in particolare, che le lavoratrici in stato di gravidanza non devono essere impiegate in attività dove:

- venga effettuata movimentazione manuale di carichi
- sia necessario rimanere in prolungata stazione eretta
- siano impiegati attrezzi taglienti
- siano utilizzate scale portatili
- siano utilizzati prodotti per la pulizia pericolosi per la salute
- siano svolte attività lavorative in ambienti esposti a variazioni termiche (es. celle frigo)
- siano previsti una lunga permanenza a stretto contatto con i bambini, che possano comportare una esposizione a rischio biologico (malattie dell'infanzia)
- venga svolto un lavoro al videoterminale (VDT) superiore alle 20 ore settimanali.

Sono pertanto interessate, in stato di gravidanza, le seguenti mansioni:

- **Impiegato Amministrativo**
- **Responsabile magazzino**
- **Magazziniere**
- **Autista**
- **Cuoco**
- **Aiuto cuoco**

L'esposizione a basse temperature (celle frigo), l'esposizione a rischio biologico, l'uso di prodotti pericolosi per la salute, il lavoro prolungato al VDT restano interdetti alle lavoratrici fino a 7 mesi dopo il parto.

Allorchè la Lavoratrice comunichi alla Direzione il suo stato di gravidanza e ove la stessa Lavoratrice abbia assegnata una delle mansioni sopra elencate, ricadente nella casistica di cui sopra, il Datore di lavoro stabilisce per l'interessata, previa consultazione del Medico Competente e del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, specifiche limitazioni nell'ambito dell'attività lavorativa oppure attiva la procedura di sospensione dal lavoro.

Si configurano i possibili casi in funzione delle mansioni considerate:

- a. il Datore di lavoro mantiene per la Lavoratrice la medesima mansione di "**Impiegato Amministrativo**", vietando alla stessa il superamento delle 20 ore complessive settimanali di attività a VDT;
- b. il Datore di lavoro, nel caso in cui la Lavoratrice occupi la mansione di "**Responsabile magazzino**", "**Magazziniere**" o "**Autista**" o "**Cuoco**" o "**Aiuto Cuoco**", trasmette apposita comunicazione alla Direzione Provinciale del Lavoro, affinché venga disposta per la Lavoratrice la sospensione temporanea dal lavoro.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica in relazione ai rischi per lavoratrici

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 23 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

gestanti sono riportate nel “*Programma di Miglioramento*” (v. cap.11), al quale si rimanda.

### **7.10.3 – Lavoratori provenienti da altri Paesi**

Per i lavoratori provenienti da altri Paesi la disposizione legislativa è inserita nel *D.Lgs. 81/08, art. 37, cc.1 e 13*, dove l’obbligo, a carico del Datore di Lavoro, di assicurare una adeguata formazione ai lavoratori vale anche rispetto alle conoscenze linguistiche del singolo lavoratore.

A tale scopo, l’Azienda si impegna a far fronte alle eventuali esigenze, garantendo la traduzione linguistica dei momenti informativi, formativi e di addestramento mediante l’affiancamento al lavoratore interessato di personale con adeguata conoscenza della lingua o di altra lingua comprensibile al lavoratore medesimo.

In tali casi le registrazioni prodotte riportano anche le generalità del traduttore e la lingua utilizzata per le comunicazioni.

Eventuali carenze riscontrate in sede di verifica periodica in relazione ai lavoratori provenienti da altri Paesi sono riportate nel “*Programma di Miglioramento*” (v. cap.11), al quale si rimanda.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 24 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 8. INFORMAZIONE, FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO DEI LAVORATORI

### 8.1 – Attività di base

Vengono programmati momenti informativi e formativi sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro rivolti ai dipendenti, con particolare riferimento ai nuovi assunti o al cambiamento di mansioni. Il “*Programma di Miglioramento*” (v. cap.11) riporta l'identificazione e la priorità da attribuire agli interventi formativi specifici per le diverse mansioni.

Gli interventi di informazione, formazione, addestramento possono essere a livello teorico e/o a livello pratico e sono svolti, a seconda degli ambiti interessati, da personale interno specificatamente preparato o dal RSPP o dal MC o da un formatore (o Ente di Formazione) esterno qualificato.

Sedute di informazione e formazione sono, inoltre, organizzate per far fronte a rischi specifici, a cambiamenti delle attrezzature o delle sostanze impiegate o dei processi operativi, a novità legislative, a necessità di ripasso per mantenere nel tempo un adeguato livello formativo.

L'attività di informazione, formazione e addestramento (con esclusione delle attività specialistiche di cui al par. successivo) è, in ogni caso, svolta, ai sensi dell'*Accordo Stato-Regioni datato 21/12/2011*.

### 8.2 – Attività specialistiche

In particolare sono previste e ripetute periodicamente attività di formazione e addestramento per gli **addetti alla squadra antincendio ed alla evacuazione dei luoghi di lavoro** (almeno ogni 5 anni) e per gli **addetti alla squadra di primo soccorso** (almeno ogni 3 anni), avendo a riferimento la normativa specifica applicabile per quanto concerne i piani e la durata dei corsi (vedi DM10/03/1998, D.Lgs. 388/03).

I **Preposti**, avente incarichi di guida e di coordinamento di altri lavoratori, ricevono una formazione dedicata, con aggiornamento periodico, in relazione agli specifici compiti di supervisione in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Il **Rappresentante dei Lavoratori**, ricevuta una 1^ formazione specifica di 32 ore, erogata da Enti di formazione qualificati, si sottopone ad aggiornamento periodico annuale della durata minima di 8 ore (occupando l'Azienda più di 50 lavoratori); le durate sono stabilite dalla legge.

### 8.3 - RegISTRAZIONI

Le registrazioni da tenere sulle attività di informazione, formazione, addestramento sono le seguenti:

- la data di svolgimento dell'attività,
- i partecipanti,
- il responsabile dell'attività (formatore interno o esterno),
- la firma di ogni partecipante e quella del formatore,
- gli argomenti trattati (piano del corso), il tipo di addestramento eseguito (teoria e/o pratica),
- gli esiti conseguenti alla verifica di apprendimento (ove previsto),
- copia dell'attestato personale eventualmente rilasciato al lavoratore dall'Ente di formazione.

Le evidenze dei corsi o delle sedute di informazione, formazione, addestramento sono custodite nella sezione apposita dell'Archivio Salute e Sicurezza sul Lavoro.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2^, Rev. 0	foglio 25 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 9. SORVEGLIANZA SANITARIA

### 9.1 – Classificazione sanitaria aziendale

Per quanto attiene la gestione del Primo Soccorso Aziendale, avendo a riferimento quanto previsto dal **D. Lgs. 388/2003**, sono stati individuati gli addetti al primo soccorso (v. Piano per la Gestione dell’Emergenza) ed sono predisposte adeguate dotazioni di primo soccorso.

Ai fini della determinazione della dotazione della cassetta di primo soccorso e delle modalità di formazione del personale incaricato, l’Azienda è classificata di **tipo B**.

### 9.2 – Documentazione sanitaria

Gli atti relativi alla sorveglianza sanitaria dei dipendenti sono sotto la responsabilità del Medico Competente e vengono mantenuti in Azienda nell’archivio Salute e Sicurezza sul Lavoro.

Sono costituiti da:

- fascicolo **Cartelle Sanitarie**, i cui contenuti sono custoditi in busta chiusa sigillata, accessibile solamente al Medico Competente e all’interessato;
- fascicolo **giudizi di idoneità sanitaria**, relativi a ciascun lavoratore, comunicati dal Medico Competente al Datore di Lavoro sulla base delle mansioni assegnate e delle risultanze tratte dalla Cartelle Sanitarie.

Anche il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza può accedere, su richiesta, alle informazioni sanitarie relative ai Lavoratori, con obbligo del segreto d’ufficio e fatta eccezione, naturalmente, per le cartelle sanitarie.

### 9.3 – Visite mediche

La sorveglianza sanitaria comprende visite mediche che, nella generalità dei casi, si svolgono a livello preventivo (per valutare l’idoneità alla mansione) e a livello periodico (nei casi previsti, ai fini di controllo nel corso della attività lavorativa).

Le visite mediche comprendono esami clinici, biologici, indagine diagnostiche mirati al rischio.

Nei termini e nei limiti di legge, esse possono anche essere finalizzate a:

- verificare l’assenza di condizioni di **alcool dipendenza**, nel caso delle mansioni di autista, educatore, OSA;
- verificare l’assenza di assunzione di **sostanze psicotrope e stupefacenti**, nel caso delle mansioni di autista, educatore, OSA;
- verificare la sussistenza di sintomi di **stress** correlato al lavoro.

La **sorveglianza sanitaria periodica** (fatte salve eventuali ulteriori necessità derivanti dai documenti specifici di cui ai para. 7.5.1, 7.5.2, 7.6.1) è attuata con periodicità stabilita dal Medico Competente per le seguenti mansioni (v. tabella alla pag. successiva):

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 26 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

Sorveglianza Sanitaria per esposizione a rischio:														
Mansione	MMC (1)	Sostanze pericolose (2)			Biologico (3)	Agenti fisici					VDT (9)	Guida veicoli	Lav. Notturno (10)	
		Chimico	Cancer./ Mutagene	Amianto		Rumore (4)	Vibrazioni (5)	Radiaz. Ott.Art.(6)	Campi E.M. (7)	Radiaz. Ionizz. (8)				
01 – Impiegato amministrat.												X		
02 - Responsabile magazzino	X												X	
03 – Cuoco	X													
04 – Aiuto Cuoco	X													
05 - Magazziniere	X													
06 - Autista	X												X	

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- (1) **MMC**, secondo allegato XXXIII del D.lgs. 81/08 (caratteristiche del carico, sforzo fisico richiesto, caratteristiche dell' ambiente di lavoro, esigenze connesse all' attività, fattori individuali di rischio)
- (2) **Sostanze pericolose:**
  - *Agenti Chimici, cancerogeni, mutageni:* in base a tipo, quantità, modalità, frequenza d' uso dell'agente pericoloso, con particolare riferimento ad agenti definiti molto tossici, tossici, nocivi, sensibilizzanti, corrosivi, irritanti, tossici per il ciclo riproduttivo, cancerogeni e mutageni
  - *Amianto:* lavori di manutenzione, rimozione, bonifica, smaltimento, trattamento di materiali di amianto o contenenti amianto
- (3) **Biologico**, se appartenente a gruppo 3 e 4 e comunque a giudizio del MC
- (4) **Rumore**, se > 85 dB(A), se  $L_{peak} > 137$  dB(C), se esposizione a valori fortemente variabili o se su indicazione del MC
- (5) **Vibrazioni:**
  - valori d' azione mano-braccio: se > 2.5 m/s<sup>2</sup> in rif. a 8 h lavorative
  - valori d' azione esposizione corpo intero: se > 0.5 m/s<sup>2</sup> in rif. a 8 h lavorative
- (6) **Radiazioni ottiche artificiali**, a giudizio del MC per lavoratori particolarmente sensibili al rischio e, comunque, in caso di superamento dei valori limite di cui all'all. XXXVII del D.lgs. 81/08
- (7) **Campi elettromagnetici**, a giudizio del MC per lavoratori particolarmente sensibili al rischio e, comunque, in caso di superamento dei valori limite di cui all'all. XXXVI, lett. A e B, del D.lgs. 81/08
- (8) **Radiazioni ionizzanti**, se emissione >500 Bq/m<sup>3</sup> e valore efficace assorbito dai lavv. >3 mSv/anno
- (9) **Videoterminali**, se > 20 h/sett.
- (10) **Lavoro notturno**, prestazione di almeno 3 hh consecutive nella fascia oraria 24:00–5:00 per n. 80gg/anno

## 10. RIUNIONE PERIODICA PER LA SALUTE E LA SICUREZZA

La valutazione di cui al presente documento viene sottoposta a riesame annuale in occasione della prevista Riunione Periodica di Prevenzione che viene tenuta, a norma di legge, dal Datore di Lavoro (o suo delegato) unitamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, al Medico Competente, al Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.

I verbali di detta riunione sono custoditi entro l'Archivio Salute e Sicurezza, "*Documenti di registrazione*", sezione "*Verball*".

Gli argomenti da affrontare obbligatoriamente in detta riunione sono i seguenti:

- riesame della valutazione dei rischi
- andamento degli infortuni e delle eventuali malattie professionali riscontrate
- dispos. di protez. individuale: criteri di scelta, caratteristiche tecniche e loro efficacia
- programmi di informazione e formazione dei Lavoratori e dei Preposti

La riunione deve assumere decisioni riguardo la opportunità di integrare / aggiornare il "*Programma di Miglioramento*" predisposto.

La riunione ha cadenza annuale, ma ciascun componente può richiederne la convocazione in qualsiasi momento, in funzione del riscontro di nuove situazioni di rischio, di variazioni della esposizione al rischio, dell'introduzione di nuove tecnologie con ricadute sulla salute e sicurezza dei lavoratori.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 28 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

## 11. PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO

Il *Programma* di attuazione delle misure di miglioramento è definito inizialmente sulla base degli esiti della valutazione dei rischi, di cui al presente documento; successivamente esso è soggetto ad aggiornamenti, prevalentemente indotti dalle verifiche periodiche e dai riesami eseguiti sul sistema operante per la salute e la sicurezza.

Nel *Programma* rientrano anche le azioni correttive derivanti dalla determinazione della cause che stanno all'origine di eventuali infortuni o malattie professionali.

Esso viene, dunque, modificato con frequenza decisamente superiore rispetto alla frequenza di modifica del documento di valutazione dei rischi.

Per tali ragioni, pur essendo da considerare a termine di legge parte necessaria ed integrante del presente "*Piano per la Salute e la Sicurezza*" (o *DVR*), il documento "**Programma di Miglioramento**" viene gestito separatamente, quindi con propria revisione.

Nel documento sono definiti gli interventi "*una tantum*" da eseguire, le relative responsabilità di attuazione, la priorità correlata; è inoltre previsto, per ciascuna azione programmata, idoneo spazio per la registrazione, all'atto della verifica, della efficacia dell'intervento messo in atto. Per quanto riguarda la priorità, essa è definita analizzando l'entità del Rischio, su tre distinti livelli (rif. precedente para. 6.1):

Priorità <b>A</b>	<u>Rischio 9</u> : azioni indilazionabili da programmare con urgenza	Entro <b>3</b> mesi
Priorità <b>B</b>	<u>Rischio 3÷6</u> : azioni correttive da programmare a medio termine	Entro <b>6</b> mesi
Priorità <b>C</b>	<u>Rischio 1÷2</u> : azioni correttive e/o migliorative da programmare in tempi successivi a quelli precedenti	Entro <b>12</b> mesi

## 12. DOCUMENTAZIONE TECNICO-AMMINISTRATIVA

### 12.1 - Struttura dell'Archivio Salute e Sicurezza sul Lavoro

L'Azienda mantiene ordinato e aggiornato l'Archivio dei documenti per la salute e la sicurezza. Tali documenti sono suddivisi in due categorie, così come illustrato nelle seguenti tabelle.

<b>- <u>DOCUMENTI DI PIANIFICAZIONE</u> -</b>		
<b>Voce</b>	<b>Documento</b>	<b>Allegati</b>
a)	<i>PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO</i>	<i>All.1) Matrice dei pericoli All.2) Schede di controllo All.3) Schede DPI</i>
b)	<i>DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA ESPOSIZIONE A RUMORE</i>	
c)	<i>DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI</i>	
d)	<i>DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA AGENTI CHIMICI, CANCEROGENI, MUTAGENI</i>	<i>All.1) Elenco Frasi di Rischio All.2) Tabella di riepilogo gen. All.3) Schede di secur. prodotti</i>
e)	<i>DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO STRESS CORRELATO AL LAVORO</i>	<i>All. valutazione analitica sec. schema di valutazione ISPESL-INAIL</i>
f)	<i>DOCUMENTI PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE</i>	
g)	<i>RACCOLTA DELLE ISTRUZIONI OPERATIVE DI SICUREZZA</i>	
h)	<i>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI (DUVRI)</i>	<i>1 Allegato per ogni appalto</i>
i)	<i>PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO</i>	

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 30 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	

**- DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE -**

<b>Voce</b>	<b>Famiglia di documenti</b>	<b>Doc. / Informaz. contenuti</b>
a)	<b>ELENCO DEL PERSONALE</b>	<i>nome, mansione, rischi correlati, stato formazione, stato sorveglianza sanitaria</i>
b)	<b>ELENCO DELLE MACCHINE E DELLE ATTREZZATURE DI LAVORO</b>	<i>Tipo, modello, costruttore, stato di conformità</i>
c)	<b>DOCUMENTAZIONE TECNICA</b> <i>(NB: custodita presso l'Ente proprietario Comune di IM)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>planimetrie dei luoghi di lavoro,</i></li> <li>- <i>autorizzazioni,</i></li> <li>- <i>progetti strutture e impianti,</i></li> <li>- <i>certificati,</i></li> <li>- <i>dichiarazioni di conformità,</i></li> <li>- <i>relazioni di prova,</i></li> <li>- <i>manuali d'uso e manutenzione</i></li> </ul>
d)	<b>NOMINE</b>	<i>nomina del RSPP, del MC, degli addetti alle squadre di emergenza, elezione del RLS</i>
e)	<b>VERBALI</b>	<i>verbali di riunione annuale per la S. &amp; la S., verbali di sopralluogo, di riunione varie, verbali di consegna D.P.I.</i>
f)	<b>REGISTRAZIONI DI INFORM./FORMAZIONE/ADDESTRAMENTO</b>	<i>verbali di sedute di informazione, formazione, addestramento, attestati</i>
g)	<b>REGISTRI DEI CONTROLLI PERIODICI</b>	<i>registrazioni dei controlli periodici di macchine, impianti, mezzi antincendio</i>
h)	<b>REGISTRO DEGLI INFORTUNI</b> <i>(NB: custodito presso Consulente del lavoro)</i>	
i)	<b>ALTRI REGISTRI</b>	<i>eventuali: registro degli esposti ad agenti cancerogeni e mutageni, biologici, all'amianto, a radiazioni ionizzanti</i>
j)	<b>GIUDIZI DI IDONEITA' SANITARIA</b>	
k)	<b>CARTELLE SANITARIE E DI RISCHIO</b> <i>(NB: ad accesso controllato, custodite presso Medico C.)</i>	

## 12.2 – Registri dei controlli

Per quanto riguarda i controlli periodici di macchine, impianti, mezzi antincendio (rif. voce “g” dell’elenco delle registrazioni sopra riportato), sono predisposti dei **Registri** atti a fornire evidenza obiettiva della avvenuta effettuazione dei controlli e delle manutenzioni.

In essi sono riportate le seguenti informazioni minime (eventualmente da dettagliare maggiormente, secondo necessità specifiche):

- *la data della verifica;*
- *il nome e la firma di chi ha condotto la verifica oppure il nome della ditta esterna che ha eseguito l’intervento e la firma di chi registra gli estremi dell’intervento medesimo;*
- *l’oggetto della verifica:*
  - *estintori n°,*
  - *lampade d’emergenza n°,*
  - *interruttori elettrici differenziali,*
  - *impianti di allarme,*
  - *porte antincendio e/o di esodo,*
  - *centrali termiche,*
  - *macchine/attrezzature,*
  - *altro;*
- *il risultato della verifica (positivo, negativo).*

A fronte di un esito negativo, occorre anche riportare sul registro le *azioni intraprese* per risolvere il problema rilevato, annotando, a chiusura, la verifica del positivo esito finale.

Ove taluni controlli periodici siano eseguiti sotto la gestione dell’Ente Proprietario dei luoghi e delle attrezzature di lavoro (Comune di Imperia), l’Azienda accerta l’avvenuta esecuzione dei controlli mediante la verifica delle evidenze prodotte.

SERIS S.r.l. – Piazza Dante, 4 - Imperia	Ediz.: 2 <sup>^</sup> , Rev. 0	foglio 32 di 32
PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO	Data: 28/07/2014	