

INDICE DEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

ANAGRAFICA E FIGURE RESPONSABILI	1
DATI ANAGRAFICI DELL' AZIENDA.....	1
FIGURE RESPONSABILI.....	1
RELAZIONE INTRODUTTIVA	2
OBIETTIVI E SCOPI.....	2
CONTENUTI.....	2
DEFINIZIONI RICORRENTI.....	3
OBBLIGHI	6
OBBLIGHI DEL DATORE DI LAVORO E DEL DIRIGENTE.....	6
OBBLIGHI DEI PREPOSTI	8
OBBLIGHI DEI LAVORATORI	9
OBBLIGHI DEL MEDICO COMPETENTE	9
SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	11
LAVORATORI DELL'AZIENDA E MANSIONI SVOLTE	12
VALUTAZIONE DEI RISCHI.....	13
CONSIDERAZIONI GENERALI	13
METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI	13
AZIONI DA INTRAPRENDERE IN FUNZIONE DEL RISCHIO.....	15
MISURE GENERALI DI TUTELA ED EMERGENZE	17
MISURE GENERALI DI TUTELA.....	17
PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI.....	18
COMPITI E PROCEDURE GENERALI	18
CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI	18
PRESIDI DI PRIMO SOCCORSO.....	19
PREVENZIONE INCENDI.....	19
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.)	20
ESPOSIZIONE AL RUMORE.....	21
CLASSI DI RISCHIO E RELATIVE MISURE DI PREVENZIONE	21
MISURE TECNICHE ORGANIZZATIVE	22
MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	22
NOTE PER LE LAVORATRICI IN GRAVIDANZA.....	22
ERGONOMIA	23
AGENTI FISICI	24
AGENTI BIOLOGICI	25
AGENTI CHIMICI.....	26
STRESS LAVORO-CORRELATO.....	26
DIFFERENZE DI GENERE, ETA' E PROVENIENZA DA ALTRI PAESI.....	27
MONITORAGGIO INTERNO DELLA SICUREZZA SUL LAVORO	28
RESPONSABILIZZAZIONE DEI LAVORATORI.....	28
MONITORAGGIO.....	28
PROGRAMMA PER IL MIGLIORAMENTO NEL TEMPO DEI LIVELLI DI SICUREZZA	28
USO DELLE ATTREZZATURE DI LAVORO	29
REQUISITI DI SICUREZZA	29
CONTROLLI E REGISTRO	29
INFORMAZIONE E FORMAZIONE.....	30
SOSTANZE E PRODOTTI CHIMICI	31
VALUTAZIONE DEL RISCHIO CHIMICO	31
ATTIVITA' INTERESSATE.....	31
PRONTO SOCCORSO E MISURE DI EMERGENZA	32
SORVEGLIANZA SANITARIA	32
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI	32
RICONOSCIMENTO DELLE SOSTANZE PERICOLOSE NEI PRODOTTI CHIMICI.....	32
CLASSIFICAZIONE SECONDO IL REGOLAMENTO CE 1272/08	33
I PITTOGRAMMI	33
LE INDICAZIONI DI PERICOLO	34
I CONSIGLI DI PRUDENZA	36
TABELLA DI CONVERSIONE DALLA CLASSIFICAZIONE SECONDO DIR. 67/548/CEE ALLA CLASSIFICAZIONE SECONDO IL REG. CE 1272/08	40
CONVERSIONE TRA LE FRASI DI RISCHIO ATTRIBUITE SECONDO DIR. 67/548/CEE E LE PRESCRIZIONI SUPPLEMENTARI RELATIVE ALL'ETICHETTATURA SECONDO IL REG. CE 1272/08.....	42
MISURE GENERALI DI PREVENZIONE.....	43
ELETTROCUZIONE.....	43
POSTURA	44
PUNTURE, TAGLI ED ABRASIONI	45

AFFATICAMENTO VISIVO	45
INALAZIONE DI POLVERI	46
CADUTA DALL'ALTO	46
ALLERGENI.....	47
PROIEZIONE DI SCHEGGE.....	47
GETTI E SCHIZZI.....	47
MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	48
MOVIMENTI RIPETITIVI	49
URTI, COLPI, IMPATTI E COMPRESSIONI.....	50
INALAZIONE DI GAS E VAPORI.....	50
INFEZIONE DA MICRORGANISMI.....	51
USTIONI	51
CALORE, FIAMME, ESPLOSIONI.....	51
MICROCLIMA.....	52
SCIVOLAMENTI E CADUTE A LIVELLO	52
CESOIAMENTO, STRITOLAMENTO, SCHIACCIAMENTO	53
RUMORE.....	53
RISCHIO RAPINA	54
ATTIVITA' LAVORATIVE	55
RICEZIONE E STOCCAGGIO MATERIE PRIME.....	56
<i>ATTIVITA' CONTEMPLATA.....</i>	<i>56</i>
<i>ATTREZZATURE UTILIZZATE.....</i>	<i>56</i>
<i>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....</i>	<i>56</i>
<i>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI</i>	<i>56</i>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI</i>	<i>58</i>
MONDATURA, LAVAGGIO E TAGLIO ALIMENTI	59
<i>ATTIVITA' CONTEMPLATA.....</i>	<i>59</i>
<i>ATTREZZATURE UTILIZZATE.....</i>	<i>59</i>
<i>SOSTANZE UTILIZZATE.....</i>	<i>59</i>
<i>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....</i>	<i>59</i>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)</i>	<i>64</i>
PREPARAZIONE PIATTI CALDI ED ABBATTIMENTO	65
<i>DESCRIZIONE DELLA MANSIONE</i>	<i>65</i>
<i>ATTREZZATURE UTILIZZATE.....</i>	<i>65</i>
<i>SOSTANZE UTILIZZATE.....</i>	<i>67</i>
<i>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....</i>	<i>67</i>
<i>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI</i>	<i>67</i>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)</i>	<i>70</i>
PREPARAZIONE PIATTI FREDDI E BEVANDE	71
<i>DESCRIZIONE DELLA MANSIONE</i>	<i>71</i>
<i>ATTREZZATURE UTILIZZATE.....</i>	<i>71</i>
<i>SOSTANZE UTILIZZATE.....</i>	<i>71</i>
<i>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....</i>	<i>71</i>
<i>PRINCIPALI MISURE DI PREVENZIONI ED ISTRUZIONI.....</i>	<i>72</i>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)</i>	<i>74</i>
TRASPORTO CIBI PRONTI.....	75
<i>ATTIVITA' CONTEMPLATA.....</i>	<i>75</i>
<i>ATTREZZATURE UTILIZZATE.....</i>	<i>75</i>
<i>SOSTANZE UTILIZZATE.....</i>	<i>75</i>
<i>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....</i>	<i>75</i>
<i>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI</i>	<i>75</i>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)</i>	<i>76</i>
CONSERVAZIONE E RISCALDAMENTO PORTATE.....	77
<i>DESCRIZIONE DELLA MANSIONE</i>	<i>77</i>
<i>ATTREZZATURE UTILIZZATE.....</i>	<i>77</i>
<i>SOSTANZE UTILIZZATE.....</i>	<i>77</i>
<i>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....</i>	<i>77</i>
<i>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI</i>	<i>78</i>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)</i>	<i>81</i>
ALLESTIMENTO LOCALI, BUFFET E BAR CATERING.....	83
<i>ATTIVITA' CONTEMPLATA.....</i>	<i>83</i>
<i>ATTREZZATURE UTILIZZATE.....</i>	<i>83</i>
<i>SOSTANZE UTILIZZATE.....</i>	<i>83</i>
<i>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....</i>	<i>83</i>
<i>PRINCIPALI MISURE DI PREVENZIONI ED ISTRUZIONI.....</i>	<i>84</i>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)</i>	<i>86</i>
SERVIZIO AI TAVOLI.....	87
<i>ATTIVITA' CONTEMPLATA.....</i>	<i>87</i>
<i>ATTREZZATURE UTILIZZATE.....</i>	<i>87</i>
<i>RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....</i>	<i>87</i>

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI	87
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)	88
LAVAGGIO E PULIZIA	89
ATTIVITA' CONTEMPLATA.....	89
ATTREZZATURE UTILIZZATE.....	89
SOSTANZE UTILIZZATE.....	90
RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....	90
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ED ISTRUZIONI PER GLI ADDETTI	90
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)	92
LAVORI DI UFFICIO	93
DESCRIZIONE DELL' ATTIVITA'	93
ATTREZZATURA UTILIZZATA.....	93
RISCHI EVIDENZIATI DALL'ANALISI.....	93
REQUISITI GENERALI IMPIANTI, POSTI DI LAVORO, AMBIENTI.....	93
MISURE DI PREVENZIONE NEI CONFRONTI DI RISCHI SPECIFICI.....	102
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI (D.P.I.)	103
PROCEDURA DI SICUREZZA : LAVORI IN CUCINA.....	104
SCOPO DELLA PROCEDURA	104
RESPONSABILITA'	104
RISCHI PRINCIPALI.....	104
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	104
PROCEDURA DI LAVORO SICURO	105
CONCLUSIONI.....	109
INDICE DEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	110