

**Sicurezza e protezione della salute
nei luoghi di lavoro**

Controllo di sicurezza nelle aziende di ristorazione

CONTROLLO DI SICUREZZA

Nome della società/dipartimento: _____

Controllo di sicurezza eseguito

da _____

su _____

Controllo di sicurezza riesaminato su:

Sicurezza sui rischi meccanici da _____

Sicurezza sui rischi elettrici da _____

Sicurezza sui rischi da agenti fisici _____

Sicurezza sui rischi chimici da _____

Protezione contro incendio ed esplosioni da _____

Progettazione del posto di lavoro da _____

Gestione personale ed organizzazione lavorativa da _____

Prossima revisione documento di sicurezza entro _____

Controllato ed approvato: _____

UN CONTROLLO DI SICUREZZA? A COSA SERVE?

CONTROLLO DI SICUREZZA NELLE AZIENDE DI CATERING

Come datore di lavoro il vostro compito è di assicurare la **sicurezza e protezione della salute** nella vostra ditta^[1], ciò richiede un grande impegno e responsabilità. Il “controllo di sicurezza” è stato creato per rendere più semplici gli adempimenti, oltre a costituire un valido aiuto nella gestione degli aspetti tecnici-amministrativi della vostra ditta. Inoltre l’applicazione di direttive mirate alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro si rivelerà un prezioso alleato nel migliorare **l’efficienza ed i profitti** aziendali.

Infortuni e malattie professionali dei dipendenti, specie nelle aziende di piccole dimensioni, possono diventare un grosso problema sia per la salute del lavoratore che per la stessa efficienza economica della ditta. Le ore lavorative perse a causa dell’infortunio debbono essere recuperate dagli altri lavoratori. Il danneggiamento delle attrezzature può comportare pesanti ritardi e forti conseguenze economiche negative.

Una inefficiente organizzazione, per esempio nella fase preliminare al lavoro, è spesso causa di inutili stress e forti pressioni psicologiche che creano le condizioni favorevoli a malattie correlate al lavoro ed infortuni lavorativi.

^[1] Si veda la direttiva 89/**1/CEE sulle misure per incoraggiare miglioramenti nella salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

COME USARE IL CONTROLLO DI SICUREZZA

Il controllo di sicurezza vi aiuta a conoscere questi problemi. **Non è un ulteriore adempimento**, ma contribuisce direttamente al successo della vostra attività.

Il controllo di sicurezza

- • vi aiuta sistematicamente ad individuare qualsiasi problema si possa presentare;
- • suggerisce miglioramenti rivelatisi utili nella pratica lavorativa;
- • fornisce un documento scritto sui vostri progressi per sicurezza e salute dei luoghi di lavoro.

Veniamo a noi!!

- • Riservare del tempo, anche in più riprese, a questo argomento;
- • con la lista di controllo fate una visita ai vostri locali di lavoro;
- • coinvolgete i dipendenti per farvi aiutare nella compilazione della lista di controllo, rendendoli consapevoli dell'importanza di un luogo di lavoro sicuro e a dimensione d'uomo;
- • in caso di dubbi non esitate ad usare i suggerimenti fatti dal personale.

Ripetete il controllo di sicurezza

- • regolarmente, almeno una volta all'anno;
- • ogni qualvolta si verificano dei cambiamenti significativi del ciclo e dell'ambiente lavorativo;
- • dopo un infortunio o un mancato incidente di notevole rilevanza.

Come utilizzare il controllo di sicurezza

A) La **“lista dei lavoratori e ciò che svolgono”** vi aiuta a collegare il controllo di sicurezza ai lavoratori, ai loro compiti e ad incoraggiare dei comportamenti mirati alla salute e sicurezza.

B) La struttura del controllo di sicurezza riflette vari aspetti del lavoro:

- • fattori tecnici (meccanici, elettrici, fisici, sostanze chimiche, protezione contro incendi ed esplosioni, progettazione del posto di lavoro);
- • organizzazione del lavoro e gestione

* I punti che nel corso della **formazione ed informazione** del lavoratore debbono essere trattati con particolare cura, vengono di seguito identificati tramite un asterisco;

⇓ Individua **problemi** che sono noti come causa di infortuni o malattie professionali

⇑ Individua situazioni in cui sono possibili **miglioramenti particolarmente significativi** su salute e sicurezza dei lavoratori

C) **Dopo aver completato il controllo di sicurezza**, è possibile vedere immediatamente se vi state impegnando a sufficienza per garantire sicurezza: se avete posto le croci nei cerchi chiari (O) nella colonna **“Azioni per migliorare la sicurezza”**, **vi state comportando bene.**

Viceversa per i cerchi scuri (●), **è necessario attuare dei miglioramenti.**

Definite una data per l'esecuzione dei miglioramenti che debbono essere eseguiti.

LISTA DEI LAVORATORI E DELLE MANSIONI

* Avete controllato che lo stato di salute del lavoratore permetta di svolgere correttamente la sua mansione? E' qualificato per il compito affidatogli?
 Avete informato il lavoratore su eventuali restrizioni o comportamenti da evitare?
 Il posto di lavoro è propriamente collocato?

| Mansione/ Lavoratore | Punti speciali da considerare * | Attività principale | Altre attività | | |
|---------------------------------|--|-----------------------------------|------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| Cuoco | Ci sono stati problemi precedenti? | Preparazione dei pasti caldi | Preparazione carni e verdure | Preparazione pasti freddi | |
| Cameriere (sig. B) | Nessuna esperienza precedente | Servire cibi e bevande ai clienti | Preparazione bevande fredde | Preparazione bevande calde | Pulizia locali e preparazione tavoli |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

-
-
-
-
-
-
-
-
-

-

COME COMPILARE LA LISTA DI CONTROLLO

-
-
-

| | | |
|---|---|--|
| <p>1. PROBLEMI fare una lista dei possibili problemi e situazioni critiche che possono sorgere. Se un particolare problema non si presenta, passate al punto successivo.</p> | <p>2. DOMANDE E NOTE vi aiutano a capire se i problemi menzionati si possono presentare nella vostra ditta</p> | <p>3. PRINCIPALI MISURE DI SICUREZZA Determinate voi stessi quali sono le misure necessarie alla vostra ditta.</p> |
| <p>LISTA DELLE ATTREZZATURE Lista dei principali utensili e attrezzature usate nella vostra attività.</p> <p>SITUAZIONI TIPICHE Situazioni evidenziate in precedenza che possono portare a problemi di sicurezza; completare come necessario.</p> | <p>Nella prossima colonna evidenziate con una croce le azioni intraprese e quelle da svolgere</p> | <p>Ponete una croce su ● per evidenziare azioni che debbono essere intraprese ma che non sono ancora state svolte; aggiungete annotazioni dove necessario. Ponete una croce su O per evidenziare le azioni già assunte; aggiungete annotazioni dove necessario</p> |
| <p>4. INFORMAZIONE E SICUREZZA Durante l'informazione dei lavoratori sulla sicurezza, particolare attenzione deve essere posta verso quelle situazioni evidenziate con un asterisco *</p> | | <p>5. NORME, STANDARDS E REGOLAMENTAZIONI Fornire ulteriori informazioni sulle azioni da intraprendere sulla base delle regolamentazioni. Queste sono elencate nell'ultima pagina</p> |

SICUREZZA CHIMICA

Controllo di sicurezza svolto il/..../....

Interventi da effettuare entro il/..../....

| Problemi possibili | Domande e note | Azioni per migliorare la sicurezza | |
|---|--|--|--------------------------------------|
| <p>Materiali usati che possono contenere sostanze pericolose</p> <p>Detergenti</p> <p>Disinfettanti</p> <p>Indicare il nome del prodotto, il fornitore e il tipo di rischio: es. smacchiatore ABC, Chimica 2, Xi (nocivo per inalazione); Anticalcare CBA, Chimica 1, Xn</p> | <p>Quali precauzioni sono necessarie? (Vedere le informazioni contenute nella scheda di sicurezza del prodotto)</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>Azioni per migliorare la sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> ●O Usare meno prodotti a rischio ●O Richiedere le schede di sicurezza dei prodotti dai fornitori ●O Dare le istruzioni per l'uso ●O Immagazzinare in luoghi adatti ●O Indumenti protettivi: vedere istruzioni per l'uso di guanti ●O Non mischiare mai i prodotti ●O Usare l'aspirazione nella ricarica della lucidatrice ●O | <p>S5</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> |
| <p>Sostanze nocive e pericolose generate da processi vari</p> <p>Fumo da sigarette</p> <p>Decomposizione grassi e prodotti alimentari</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p>Quali precauzioni devono essere prese per prevenire esalazioni spiacevoli, nocive e fumi?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●O Ventilazione ●O Estrazione ●O Pulitura e sostituzione regolare dei filtri? 1 volta a settimana? ●O Istituire una zona non fumatori ●O | <p>*</p> <p>*</p> |

SICUREZZA MECCANICA 1

Controllo di sicurezza effettuato su:.....
Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|---|--|--|--------------------------------------|
| <p>Macchine con organi in movimento non protette da schermi o simili (segnare con una croce le macchine presenti e completare come necessario).</p> <p><input type="checkbox"/> Tritacarne <input type="checkbox"/> Bistecchiera? <input type="checkbox"/> Coltelleria</p> | <p>Vi è la possibilità che l'operatore possa assumere posizioni pericolose nell'utilizzo delle attrezzature? (controllare per ciascun attrezzo)</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Protezioni e schermi</p> <p>●O Griglie</p> <p>●O altre protezioni</p> <p>●O Interruttori di sicurezza</p> <p>●O</p> <p>●O</p> | <p>M1</p> |
| <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> | <p>Sono state prese tutte le misure necessarie ad evitare contatti accidentali con punti pericolosi (per es. durante la pulizia)?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Spegner l'interruttore principale durante gli interventi di manutenzione e pulizia</p> <p>●O Rimuovere le spine dalle prese</p> <p>●O Riporre negli appositi alloggiamenti gli utensili pericolosi (es. coltelli, lame,ecc.)</p> <p>●O</p> | <p>I2</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> |
| <p>Superfici pericolose ↓↓</p> <p>Coltelli Spiedini Ganci Lame e punte metalliche Lattine di alluminio Vetri rotti</p> | <p>Vengono indossati gli indumenti protettivi durante i lavori che possono essere causa di infortunio (es. disossando la carne)?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Grembiuli da macellaio</p> <p>●O guanti a maglia metallica</p> <p>●O altri indumenti a prova di taglio</p> | <p>*</p> <p>* L3</p> <p>*</p> |
| <p>.....</p> <p>.....</p> | <p>Sono state prese precauzioni per evitare ferite o tagli accidentali?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Indumenti protettivi e cuffie</p> <p>●O Spigoli arrotondati</p> <p>●O Adatto posizionamento lame e coltelli</p> <p>●O Separazione vetri e latte dagli altri rifiuti</p> <p>●O</p> | <p>D1</p> <p>*</p> <p>*</p> |

SICUREZZA MECCANICA 2

Controllo di sicurezza effettuato su:.....
Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|---|--|---|---|
| <p>Movimenti incontrollati di oggetti e parti Scaffali instabili Cassetti che possono cadere Fusti della birra che rotolano e cadono</p> | <p>Vi è la possibilità di movimenti incontrollati di oggetti ? (cadute, scivolamento, rotolamento, ecc.)</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Fare attenzione alla capacità portante e stabilità di scaffali e simili (cartella peso max)</p> <p>●O Porre attenzione negli accatastamenti(specie quelli fatti in altezza)</p> <p>●O Porre dei freni per evitare il scivolamento di cassetti</p> <p>●O Utilizzare dispositivi di arresto</p> <p>●O</p> | <p>* M1 (Direttiva macchine)</p> <p>*</p> |
| <p>Cadute Dovute a inciampi su oggetti pavimenti scivolosi uso di scarpe non adatte</p> | <p>Vi sono zone di passaggio ristrette, ostruite o potenzialmente scivolose tali da creare rischi di scivolamenti, cadute o distorsioni? Controllate tutte le stanze e zone di passaggio!</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Riparare pavimenti irregolari e coperture danneggiate</p> <p>●O Non lasciare cavi e connessioni elettriche non protette attraverso stanze e passaggi</p> <p>●O Pulire immediatamente eventuali sversamenti</p> <p>●O Utilizzare pavimenti non scivolosi</p> <p>●O Fornire scarpe antiscivolo</p> <p>●O</p> | <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> |
| <p>Cadute da scale fisse da scale portatili da piattaforme, soppalchi attraverso portelli</p> | <p>Le scale e le aperture sono assicurate contro le cadute? (547 per scale)</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Installare ringhiere o corrimano</p> <p>●O Coprire buche</p> <p>●O Assicurarsi che le coperture siano sostituite</p> <p>●O</p> | <p>L3</p> <p>*</p> |
| <p>.....</p> | <p>Sono usati correttamente i soccorsi elevati?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Superfici stabili e sicure</p> <p>●O Fare attenzione alla capacità portante di scaffali e simili</p> <p>.....</p> | <p>L3</p> <p>*</p> |

***Informazioni necessarie**

SICUREZZA ELETTRICA

Controllo di sicurezza effettuato su:.....
Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|---|---|--|-----------------------------|
| <p>Schock elettrici per contatti accidentali con parti in tensione o macchinari non correttamente isolati. (fare una lista dei possibili oggetti e eventualmente aggiungerne)</p> <p><input type="checkbox"/> Cucina e fornelli</p> <p><input type="checkbox"/> Lavastoviglie</p> <p><input type="checkbox"/> Macchina del caffè</p> <p><input type="checkbox"/> Impianto luci</p> | <p>Le spine, interruttori, prese e cavi sono in buone condizioni e l'impianto elettrico è a norma, es. sigillato, a prova di schizzi IP55?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Regolare ispezione di personale qualificato di attrezzature e impianti elettrici (con quale periodicità).....</p> <p>●O Controllare prima dell'uso che non vi siano difetti visibili alle attrezzature</p> <p>●O Impedire l'utilizzo di apparecchi rivelatisi guasti o difettosi, devono essere riparati</p> <p>●O</p> <p>●O</p> | <p>I2</p> <p>*</p> <p>*</p> |
| <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> | <p>Sono state prese precauzioni per evitare che spandimenti accidentali di liquidi possano penetrare nelle attrezzature in tensione?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Non pulire le attrezzature spruzzando o sciacquando con acqua a meno che non sia appropriato: vedere le istruzioni prima di procedere</p> <p>●O Dove appropriato coprire e proteggere opportunamente le attrezzature prima delle operazioni di pulizia</p> <p>●O</p> <p>●O</p> | <p>* I2</p> <p>*</p> |

***Informazioni necessarie**

-

SICUREZZA FISICA

Controllo di sicurezza effettuato su:.....

Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|--|---|--|---------------------------------------|
| <p>Rumore causato da</p> <p>Macchinari rumorosi Musica ad alto volume</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p>I lavoratori sono frequentemente esposti ad alti livelli di rumore (277/91 e fonom.) Quali correttivi sono stati presi?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> ●O Nell'acquisto di nuove attrezzature testare il livello di rumore ●O Insonorizzare o spostare dalle aree principali le attrezzature rumorose ●O Pannelli e soffitti fonoassorbenti ●O Installare e regolare i volumi delle casse acustiche con cura ●O Installare un sistema di controllo automatico del livello sonoro ●O ●O | <p>277/91</p> |
| <p>Rischi di ustioni</p> <p>Su superfici calde, es. pentole</p> <p>Da liquidi bollenti</p> <p>Da vapori caldi</p> | <p>Quali azioni preventive sono state prese per evitare bruciature e ustioni accidentali?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●O Maniglie per isolare il calore ●O Prevenire fuoriuscite di liquido usando pentole e contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da eseguire ●O Guanti di protezione ●O Guanti e prese da forno ●O | <p>*</p> <p>D 1</p> <p>*</p> <p>*</p> |

***Informazioni necessarie**

SICUREZZA CHIMICA 1

Controllo di sicurezza effettuato su:.....
Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|---|--|---|---|
| <p>Prodotti usati che possono contenere sostanze pericolose</p> <p>Detergenti</p> <p>Disinfettanti</p> <p>Indicare il nome del prodotto, il fornitore e il tipo di rischio: es. smacchiatore ABC, Chimica 2, Xi (nocivo per inalazione);</p> | <p>Quali precauzioni sono necessarie? (Vedere le informazioni contenute nella scheda di sicurezza del prodotto)</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> ●O Usare prodotti meno a rischio ●O Ordinare dai fornitori le schede di sicurezza dei prodotti ●O Dare le istruzioni per l'uso ●O Non mischiare mai i prodotti ●O Diluire prodotti liquidi come da istruzioni ●O Immagazzinare in luoghi adatti: dove? ●O Indumenti protettivi: vedere istruzioni per l'uso ●O Usare l'aspirazione nella ricarica della lucidatrice | <p>S5</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> |
| <p>Altri materiali usati che contengono sostanze pericolose</p> <p>Indicare il nome del prodotto, il fornitore e il tipo di rischio:</p> | <p>Quali precauzioni sono necessarie? (Vedere le informazioni contenute nella scheda di sicurezza del prodotto)</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●O Usare prodotti meno a rischio ●O Ordinare le schede di sicurezza dei prodotti dai fornitori ●O Dare le istruzioni per l'uso ●O Immagazzinare in luoghi adatti: dove? ●O Indumenti protettivi: vedere istruzioni per l'uso ●O | <p>S5</p> <p>*</p> |
| <p>Sostanze nocive e pericolose generate da processi vari</p> <p>Fumo da sigarette</p> <p>Decomposizione grassi e prodotti alimentari</p> <p>.....</p> | <p>Quali precauzioni devono essere prese per prevenire esalazioni spiacevoli, nocive e fumi?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●O Ventilazione ed estrazione dell'aria ●O Rimozione regolare del grasso: quanto spesso? ●O Pulitura e sostituzione regolare dei filtri? 1 volta a settimana? ●O Controllare termostati per prevenire surriscaldamenti ●O Istituire zona per non fumatori | <p>A4</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> |

***Informazioni necessarie**

PROTEZIONE CONTRO INCENDI ED ESPLOSIONI

Controllo di sicurezza effettuato su:.....

Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|--|--|---|---|
| <p>Rischio di incendio da</p> <p>Sigarette accese Accensione grassi e oli surriscaldati Schizzi e lancio di grassi (es. per acqua venuta in contatto con grassi e oli caldi) Deposizione di particelle grasse nei condotti aspiranti</p> | <p>Quali precauzioni sonoprese per prevenire possibili incendi?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> ●O Decorazioni resistenti al fuoco ●O Pulizia regolare dei condotti di aerazione, con che frequenza? ●O Raccoglitori per rifiuti autoestinguenti o resistenti al fuoco ●O | <p>A 1 A4 A2 *</p> |
| <p>..... </p> | <p>Sono presenti sufficienti mezzi antincendio?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●O Installare estintori, coperte antifluoco, sistemi estinguenti a pioggia in modo che siano di facile accesso; dove posizionarli? ●O La manutenzione mezzi antiincendio è regolare? (con quale frequenza? annuale) ●O Estinguere incendi di sostanze grasse con coperte o estintori a CO₂, non usare acqua!! ●O Tenere le porte antincendio chiuse ●O Evidenziare e mantenere sgombrare le vie e le porte di emergenza ●O Creare un piano di emergenza e istruire i lavoratori sulle procedure da seguire; con quale frequenza? ●O | <p>A2</p> <p>*</p> <p>*</p> <p>*</p> |
| <p>Rischio di esplosione di gas</p> <p>Attrezzature a gas Condotte e depositi di gas Bombole di gas </p> | <p>Le attrezzature che usano gas e le condotte sono a prova di perdita?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●O Controllare la presenza di perdite da bombole e condotte ●O Installazione e verifica da personale qualificato ●O Regolare ispezione da parte di personale qualificato | <p>E1 *</p> |

***Informazioni necessarie**

SICUREZZA BIOLOGICA

Controllo di sicurezza effettuato su:.....

Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|---|---|--|--|
| <p>Pericolo di infezioni da microrganismi (virus,batteri, parassiti,..)</p> <p>Sgocciolamento di acqua da pollame in scongelamento Sangue da animali macellati</p> | <p>Quali precauzioni sono state prese per prevenire infezioni?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Uso di guanti</p> <p>●O Sistema di protezione per la pelle</p> <p>●O Disinfezione delle mani</p> <p>●O Depositi e immagazzinaggio separati</p> <p>●O</p> | <p>A1 D1 * * * *</p> |
| <p>Muffa</p> <p>Nelle zone di lavoro e nei magazzini Sui rifiuti alimentari</p> | <p>Sono state prese precauzioni contro la formazione di muffa e l'infestazione di insetti?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Pulizia regolare (programma per la pulizia)</p> <p>●O Aerazione ed estrazione</p> <p>●O Contenitori sigillati</p> <p>●O Magazzini e reparto refrigerato</p> <p>●O</p> <p>●O</p> | <p>A1 * * *</p> |
| <p>Contaminazione aria condizionata</p> <p>A causa di virus, batteri spore di funghi</p> | <p>Il sistema di aria condizionata è adatto ai locali in uso?</p> <p>NO passa alla prossima domanda</p> <p>SI? Segnare le azioni necessarie svolte o <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Manutenzione e pulizia del sistema di aria condizionata; con quale frequenza?</p> <p>●O</p> | <p>A4</p> |
| <p>Morsi/ punture di insetti</p> <p>.....</p> | <p>Quali precauzioni sono state prese contro gli insetti?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Installare zanzariere e reti contro gli insetti</p> <p>●O Installare trappole per insetti</p> <p>●O Utilizzo periodico di prodotti antiparassitari</p> | <p>L3 * *</p> |

***Informazioni necessarie**

PROGETTAZIONE DEL POSTO DI LAVORO

Controllo di sicurezza effettuato su:.....

Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|--|--|---|--------------------------------|
| <p>Condizioni climatiche inadatte</p> <p>Correnti di aria Sbalzi di temperatura Aerazione inadeguata</p> | <p>Sono state prese precauzioni per assicurare l'ergonomia e la sicurezza delle condizioni di lavoro?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> ●O Ventilazione locali ●O Estrattori da porre sui generatori di calore ●O ●O | <p>A4</p> |
| <p>Illuminazione insufficiente</p> <p>Lampade sporche Insufficiente potenza illuminante Luce instabile delle lampade</p> | <p>E' stata installato un sistema di illuminazione di emergenza nei luoghi di lavoro?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●O Illuminazione adeguata ●O Illuminazione ulteriore per particolari mansioni (bancone, cassa, scale,...) ●O Regolare pulizia dei corpi illuminanti, con quale frequenza? ●O Luci di emergenza ●O | <p>I 1</p> |
| <p>Stress fisici ↓</p> <p>Sollevamento e movimentazione di carichi (casse di bottiglie, fusti di birra, pentole, ecc..)</p> <p>Salire scale nella movimentazione carichi</p> <p>Posture scorrette o forzate</p> <p>Apertura porte con i piedi</p> | <p>Sono state prese precauzioni per evitare danni fisici provocati da movimentazione di carichi?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●O Fornire la possibilità di sedersi ●O Limitare o distribuire i pesi da movimentare (626/94) ●O Usare attrezzature per il trasporto (carrelli di servizio, carrelli per i sacchi da biancheria) ●O Usare un portavivande se cucina e sale da pranzo sono su piani diversi. ●O Definire adeguate vie di transito ●O Altezze di lavoro adattabili individualmente (tavoli, sedie) ●O Porte automatiche ●O | <p>P 2 S 6 * *</p> |

***Informazioni necessarie**

GESTIONE PERSONALE ED ORGANIZZAZIONE LAVORATIVA 1

Controllo di sicurezza effettuato su:.....

Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|---|--|--|--|
| <p>Sottostima dei rischi lavorativi ↑</p> <p>Determinato da mancanza di conoscenza Dalla non conoscenza delle procedure di sicurezza</p> | <p>I lavoratori reputano normale prendere precauzioni per la sicurezza nel lavoro?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O L'ultima/prossima riunione formativa sulla sicurezza basata su:/.....</p> <p>●O Promuovere l'applicazione delle misure di sicurezza</p> <p>●O Costruire una consapevolezza sulla sicurezza nel lavoro</p> <p>●O Incoraggiare e rendere consapevoli i colleghi delle responsabilità inerenti alla sicurezza</p> | <p>I 4 *</p> |
| <p>Condizioni di stress causate da</p> <p>Carichi di lavoro eccezionali Lavori notturni e cambiamenti di turno Attrezzature di lavoro organizzate in modo non razionale Viaggi e spostamenti non necessari</p> | <p>Sono state prese precauzioni per far fronte ai periodi di massimo afflusso e ad assenze non previste di personale?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Rendere noti gli orari lavorativi e turni con buon anticipo; con quale preavviso?</p> <p>●O Assicurare l'osservanza delle pause e dei giorni di libertà</p> <p>●O Assicurare l'osservanza del turno di riposo fra due giorni lavorativi</p> <p>●O Distribuire equamente le sostituzioni non programmate</p> <p>●O personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta, etc. (es. servendosi di agenzie di collocamento)</p> | <p>I 4</p> |
| | <p>Vi è la possibilità di migliorare la gestione del personale e l'organizzazione lavorativa?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Coinvolgere i lavoratori nella stesura delle procedure di lavoro</p> <p>●O Coordinare le diverse zone di lavoro</p> <p>●O Assicurare una appropriata ripartizioni dei carichi di servizio</p> <p>●O Assicurarsi che le attrezzature di lavoro siano opportunamente disposte e raggiungibili con facilità</p> | <p>I 4 O 1 * * * *</p> |

***Informazioni necessarie**

GESTIONE PERSONALE ED ORGANIZZAZIONE LAVORATIVA 2

Controllo di sicurezza effettuato su:.....

Azioni da intraprendere da:.....

| PROBLEMI POSSIBILI | DOMANDE E NOTE | AZIONI PER MIGLIORARE LA SICUREZZA | |
|---|---|---|------------------------|
| <p>Tensione e conflitti al lavoro ↑</p> <p>Conflitti fra lavoratori o fra superiori e subordinati</p> | <p>C'è un alto livello di assenze per malattie o un alto ricambio di personale?</p> <p>NO passa alla prossima domanda</p> <p>SI' Segna le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Motivare il personale</p> <p>●O Discutere individualmente i problemi</p> <p>●O</p> <p>●O</p> | <p>O 1</p> |
| <p>Azioni errate prese nelle emergenze</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p>I lavoratori sono informati con regolarità sulle procedure e sul loro ruolo in caso di emergenza?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Fornire ai lavoratori nozioni di primo intervento e di primo soccorso (corsi di formazione, con quale regolarità?)</p> <p>●O Installare ed segnalare le cassette di pronto soccorso</p> <p>●O Nominare e formare gli addetti al pronto soccorso e all'antincendio</p> <p>●O</p> <p>●O</p> | <p>* P 3</p> |
| <p>Attrezzature di lavoro usate scorrettamente o difettose</p> <p>Macchinari danneggiati</p> <p>Uso di coltelli o utensili taglienti per aprire scatole di latta</p> | <p>Vi è l'utilizzo scorretto di attrezzature o di componenti difettosi?</p> <p>Segnare le azioni <u>svolte</u> o completate come richiesto O→</p> <p>Segnare le azioni necessarie <u>da svolgere</u> ●→</p> | <p>●O Non utilizzare attrezzature danneggiate</p> <p>●O Segnalare al responsabile ogni guasto e malfunzionamento delle attrezzature; procedere celermente alla loro riparazione</p> <p>●O Assicurarsi che le attrezzature elettriche vengano riparate da personale qualificato (farsi rilasciare il certificato di esecuzione a norma dei lavori)</p> <p>●O</p> | <p>* * M 1</p> |

***Informazioni necessarie**

