

Sommario

ANAGRAFICA E FIGURE RESPONSABILI	2
DATI ANAGRAFICI DELL' AZIENDA.....	2
FIGURE RESPONSABILI.....	2
RELAZIONE INTRODUTTIVA	3
OBIETTIVI E SCOPI.....	3
CONTENUTI.....	3
DEFINIZIONI RICORRENTI.....	4
OBBLIGHI	7
OBBLIGHI DEL DATORE DI LAVORO E DEL DIRIGENTE.....	7
OBBLIGHI DEI PREPOSTI	9
OBBLIGHI DEI LAVORATORI	10
OBBLIGHI DEL MEDICO COMPETENTE.....	10
SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	12
LAVORATORI DELL'AZIENDA E MANSIONI SVOLTE	13
MISURE GENERALI DI TUTELA ED EMERGENZE	14
MISURE GENERALI DI TUTELA.....	14
PROCEDURE D'EMERGENZA ED ADDETTI.....	15
<i>COMPITI E PROCEDURE GENERALI</i>	<i>15</i>
<i>CHIAMATA SOCCORSI ESTERNI</i>	<i>15</i>
PRESIDI DI PRIMO SOCCORSO.....	16
PREVENZIONE INCENDI.....	17
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.).....	17
ESPOSIZIONE AL RUMORE.....	18
<i>CLASSI DI RISCHIO E RELATIVE MISURE DI SICUREZZA</i>	<i>18</i>
<i>MISURE TECNICHE ORGANIZZATIVE</i>	<i>19</i>
MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	20
LAVORATRICI IN STATO DI GRAVIDANZA.....	20
<i>ERGONOMIA</i>	<i>20</i>
<i>AGENTI FISICI</i>	<i>21</i>
<i>AGENTI BIOLOGICI</i>	<i>23</i>
<i>AGENTI CHIMICI.....</i>	<i>23</i>
<i>ALTRI LAVORI VIETATI</i>	<i>23</i>
STRESS LAVORO-CORRELATO.....	24
DIFFERENZE DI GENERE, ETA' E PROVENIENZA DA ALTRI PAESI.....	25
MONITORAGGIO INTERNO DELLA SICUREZZA SUL LAVORO	25
<i>RESPONSABILIZZAZIONE DEI LAVORATORI.....</i>	<i>25</i>
<i>MONITORAGGIO</i>	<i>25</i>
PROGRAMMA PER IL MIGLIORAMENTO NEL TEMPO DEI LIVELLI DI SICUREZZA	26
USO DELLE ATTREZZATURE DI LAVORO	26
<i>REQUISITI DI SICUREZZA</i>	<i>26</i>
<i>CONTROLLI E REGISTRO</i>	<i>27</i>
<i>INFORMAZIONE E FORMAZIONE.....</i>	<i>27</i>
AGENTI CHIMICI	29
<i>VALUTAZIONE DEL RISCHIO CHIMICO</i>	<i>29</i>
<i>ATTIVITA' INTERESSATE.....</i>	<i>29</i>
<i>PRIMO SOCCORSO E MISURE DI EMERGENZA.....</i>	<i>30</i>
<i>SORVEGLIANZA SANITARIA</i>	<i>30</i>
<i>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE OBBLIGATORI</i>	<i>30</i>
<i>RICONOSCIMENTO DEGLI AGENTI CHIMICI PERICOLOSI NEI PRODOTTI CHIMICI.....</i>	<i>30</i>
CLASSIFICAZIONE SECONDO IL REGOLAMENTO CE 1272/08	31
<i>I PITTOGRAMMI</i>	<i>31</i>
<i>LE INDICAZIONI DI PERICOLO</i>	<i>33</i>
<i>I CONSIGLI DI PRUDENZA</i>	<i>35</i>
<i>SCHEDA DI SICUREZZA (SDS).....</i>	<i>39</i>
VALUTAZIONE DEI RISCHI.....	40
CONSIDERAZIONI GENERALI	40
METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI.....	41
ELENCO DEI RISCHI INDIVIDUATI ED ANALIZZATI.....	44
CICLO LAVORATIVO: Produzione artigianale pasta fresca.....	45
DIAGRAMMA DI FLUSSO	45
FASE DI LAVORO: Approvvigionamento e stoccaggio materie prime	46
<i>LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI</i>	<i>46</i>

MISURE GENERALI DI SICUREZZA	46
RISCHI DELLA FASE	46
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	46
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	47
ISTRUZIONI OPERATIVE	47
FASE DI LAVORO: Sgusciamento uova	48
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	48
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	48
RISCHI DELLA FASE	48
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	48
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	49
AGENTI BIOLOGICI UTILIZZATI PER LA LAVORAZIONE	49
FASE DI LAVORO: Tritatura	50
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	50
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	50
RISCHI DELLA FASE	50
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	50
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	51
FASE DI LAVORO: Grattugia	52
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	52
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	52
RISCHI DELLA FASE	52
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	52
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	53
FASE DI LAVORO: Dosaggio ed impasto sfoglia	54
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	54
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	54
RISCHI DELLA FASE	54
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	54
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	55
AGENTI BIOLOGICI UTILIZZATI PER LA LAVORAZIONE	55
FASE DI LAVORO: Stesura e taglio sfoglia	56
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	56
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	56
RISCHI DELLA FASE	56
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	56
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	57
AGENTI BIOLOGICI UTILIZZATI PER LA LAVORAZIONE	57
FASE DI LAVORO: Dosaggio ed impasto ripieno	58
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	58
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	58
RISCHI DELLA FASE	58
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	58
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	59
FASE DI LAVORO: Preparazione pasta farcita	60
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	60
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	60
RISCHI DELLA FASE	60
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	60
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	61
AGENTI BIOLOGICI UTILIZZATI PER LA LAVORAZIONE	61
FASE DI LAVORO: Essiccazione	62
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	62
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	62
RISCHI DELLA FASE	62
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	62
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	63
FASE DI LAVORO: Stoccaggio in frigo-esposizione	64
LUOGHI DI LAVORO E MANSIONI	64
MISURE GENERALI DI SICUREZZA	64
RISCHI DELLA FASE	64
MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA PER I RISCHI INDIVIDUATI	64
ATTREZZATURE UTILIZZATE PER LA LAVORAZIONE	64
VALUTAZIONE RISCHI ATTREZZATURE IMPIEGATE	66
ATTREZZATURA: Cella frigorifera	66
ATTREZZATURA: Tagliere	66
ATTREZZATURA: Grattugia	67
ATTREZZATURA: Banco da lavoro pastificio	67
ATTREZZATURA: Carrello elevatore (o muletto)	68
ATTREZZATURA: Transpallet elettrico	70
ATTREZZATURA: Transpallet manuale	71
ATTREZZATURA: Scala	72
ATTREZZATURA: Scaffali e scaffalature	72
ATTREZZATURA: Frigorifero	73
ATTREZZATURA: Coltello (macellerie)	74

ATTREZZATURA: Tritacarne.....	74
ATTREZZATURA: Affettatrice.....	75
ATTREZZATURA: Coltello.....	76
ATTREZZATURA: Grattugia elettrica.....	77
ATTREZZATURA: Impastatrice.....	78
ATTREZZATURA: Bilancia analitica.....	78
ATTREZZATURA: Matterello.....	79
ATTREZZATURA: Sfogliatrice.....	80
ATTREZZATURA: Spezzatrice.....	80
ATTREZZATURA: Tagliapasta.....	81
ATTREZZATURA: Posateria.....	82
ATTREZZATURA: Essiccatoi per pasta.....	82
ATTREZZATURA: Vetrina refrigerata.....	83
ATTREZZATURA: Bilancia da commerciante.....	83
ATTREZZATURA: Registratore di cassa.....	84
ATTREZZATURA: POS lettore carte di credito.....	84
ATTREZZATURA: Verificatore cartamoneta.....	85
PROCEDURE DI SICUREZZA.....	86
CONSIDERAZIONI GENERALI.....	86
METODOLOGIA ADOTTATA.....	86
ELEMENTI DI BASE DELLE PROCEDURE ELABORATE.....	86
PROCEDURA DI SICUREZZA: UTILIZZO SCALE A MANO.....	87
<i>Caratteristiche di sicurezza.....</i>	<i>87</i>
<i>Misure di prevenzione e istruzioni per gli addetti.....</i>	<i>87</i>
PROCEDURA DI SICUREZZA: UTILIZZO CARRELLO ELEVATORE (O MULETTO).....	88
<i>Scopo della procedura.....</i>	<i>88</i>
<i>Descrizione dell'apparecchiatura.....</i>	<i>88</i>
<i>Operazioni sollevamento dei carichi.....</i>	<i>91</i>
<i>Rischi specifici dell'attrezzatura.....</i>	<i>94</i>
PROCEDURA DI SICUREZZA: UTILIZZO DI TRANSPALLETS MANUALI.....	95
SCOPO DELLA PROCEDURA.....	95
RESPONSABILITA'.....	95
RISCHI PRINCIPALI.....	95
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....	95
PROCEDURE DI LAVORO SICURO.....	96
CONCLUSIONI.....	99
INDICE DEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI.....	100