



Azienda di Servizi alla Persona
"GOLGI - REDAELLI"

ISTITUTO "P. REDAELLI" DI MILANO

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI relativo al reparto / servizio: **CUCINA e MENSA**

Testo Unico della salute e sicurezza dei lavoratori, D.Lgs. 81/2008 – D.Lgs. 106/09

INDICE

01. INTRODUZIONE.....	4
- PREMESA.....	4
- ORGANICO	4
- SCHEDA DI DESTINAZIONE LAVORATIVA	5
01.01 Cuoco / aiuto cuoco, n° addetti = 7 + 1	6
01.02 Ausiliario di cucina, n° addetti = 14.....	15
01.03 Ausiliario di mensa, n° addetti = 5	25
02. VALUTAZIONE DEI RISCHI RELATIVI AGLI AMBIENTI.....	29
- PREMESA	29
- SCHEDE DI VALUTAZIONE	29
02.01 Cucina.....	29
02.02 Mensa	31
02.03 Celle.....	34
03. VALUTAZIONE DEI RISCHI RELATIVI ALLE MANSIONI.....	36
- PREMESA	36
- SCHEDE DI VALUTAZIONE	36
03.01 Cuoco / Aiuto cuoco.....	36
03.02 Ausiliario di cucina	39
03.03 Ausiliario di mensa.....	42
04. PIANO DI SICUREZZA DI REPARTO/SERVIZIO.....	46
- PREMESA	46
- SCHEDA.....	46
04.01 Tabella di programmazione delle misure di prevenzione e protezione	46
CONTINUA.....	47
05. PROCEDURE OPERATIVE DI SICUREZZA	54
- PREMESA.....	54
- PROCEDURE	54
05.01 Procedura per le attività organizzative del Capo Reparto P GES 03.....	54
05.02 Procedura per la segnalazione di problematiche sulla sicurezza dei luoghi di lavoro P GES 0454	54
05.03 Procedura per le attività di Movimentazione Manuale dei Carichi MMC P GES 06.....	54
05.04 Procedura per la manutenzione di attrezzature ed ausili per la movimentazione P GES 07 .	54
05.05 Procedura per il monitoraggio dell'applicazione delle procedure operative di sicurezza P GES 10	54
05.06 Procedure generali per la corretta movimentazione dei carichi P GEN 01	54
05.07 Procedure generali per la protezione degli operatori dal rischio biologico P GEN 02.....	54
05.08 Procedure generali per l'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro P GEN 03.....	54
05.09 Procedure generali per l'utilizzo in sicurezza di prodotti chimici P GEN 04	54
05.10 Procedure per l'uso in sicurezza delle scale portatili P GEN 05.....	54
05.11 Procedure generali per la corretta postura al VDT e suo utilizzo P GEN 06	54
05.12 Procedure di gestione delle emergenze P GEN 07	54
05.13 Procedure correttive per la corretta movimentazione dei carichi P GEN 10.....	54
05.14 Procedure di corretta movimentazione del materiale rotabile (traino / spinta) P GEN 11	54
06. GESTIONE DEGLI INDICI DI RISCHIO E DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	55
07. SORVEGLIANZA SANITARIA	56
- INVIO DEL LAVORATORE ALLA VISITA MEDICA.....	56
- SCHEDA DI DESTINAZIONE LAVORATIVA DI CUI ALL' ALLEGATO 3 A DEL D.LGS. 81/2008	57
- SCHEDA DI INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI	58

- MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEGLI ACCERTAMENTI SANITARI.....	59
- STRUMENTI PER LA CORRETTA DISTRIBUZIONE DEI CARICHI DI LAVORO	60
- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE MEDICHE PERIODICHE	61
- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE SU RICHIESTA DEL LAVORATORE.....	62
- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE DI CAMBIO MANSIONE	62
- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE DI RIENTRO DA ASSENZE	62
- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE PREASSUNTIVE	62
- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE ALLA CESSAZIONE DAL SERVIZIO	62
08. ELENCO DEGLI ALLEGATI.....	63

01. INTRODUZIONE**- PREMessa**

Il presente documento è parte integrante del DVR generale di Istituto e costituisce uno strumento immediato e di facile consultazione / applicazione fornito alle parti, in particolare al Preposto - Capo servizio.

Per il dettaglio dei criteri e delle modalità di valutazione e compilazione si rimanda all'introduzione del DVR generale così come per la specifica dell'organigramma della sicurezza e delle nomina degli addetti alle squadre di emergenza ed evacuazione.

- ORGANICO

Presso il servizio CUCINA e MENSA operano n. 23 operatori, femmine e maschi, dal lunedì al venerdì con il seguente orario:

- capo cuoco n. 1
- cuochi n. 7
- ausiliari di cucina n. 9 (di cui 4 part-time e 3 operatori della cooperative per un totale di 90 ore settimanali)
- addetti zona lavaggio (a turno tra gli ausiliari)
- ausiliari di mensa n. 6

Gli operatori prestano servizio dal con il seguente orario:

Cucina, dal lunedì alla domenica:

operatori full time: orari stabiliti per turni del mattino (07.00 - 14.15) e del pomeriggio (14.45 - 19.00)

- n.1 cuoco full-time: 11.15-19.00
- n.1 ausiliario di cucina full-time: 12.00-19.45
- n.3 ausiliario di cucina part-time: 9.00-13.00
- n.1 ausiliario di cucina part-time: 10.00-13.00

Mensa, dal lunedì al venerdì (sabato e domenica presenza ridotta *):

- n.5 ausiliari di mensa: n. 4 operatori 9,00-16.42 e a turno la domenica dalle 9.00 - 16.42
- n. 1 operatore 12.15 - 20.00

In particolare, la presenza del personale di reparto viene così organizzato nelle tre fasce di lavoro della giornata:

Reparto	Presenza operatori turno del mattino 7.00 – 14.45	Presenza operatori turno del pomeriggio 12.00 – 19.45	Presenza operatori turno della sera 17.45 – 19.45
CUCINA	1 capo cuoco 4 cuochi 5 ausiliari di cucina	1 cuoco 1 ausiliari di cucina 2 addetti zona lavaggio dalle 12.00 alle 16.15 e dalle 17.15 alle 19.45	1 cuoco (fino alle 19.00) 3 ausiliario di cucina

Reparto	lun-ven 9.00 – 12.00	lun-ven 12.00 – 14.30	lun-ven 14.30 – 16.42	lun-ven 16.42-20.00	sab (*) 9.00 – 16.42	dom (*) 9.00 – 16.42
MENSA	4 ausiliari (2 in cucina dalle ore 9.00 alle ore 12.00)	4 ausiliari	3 ausiliari	1	1 ausiliario dalle 9 -16.42 1 ausiliario dalle 12.15-20	1 ausiliario dalle 9 -16.42 1 ausiliario 12.15-20

- SCHEDA DI DESTINAZIONE LAVORATIVA

Nella presente sezione viene fornita la descrizione delle attività svolte dagli operatori del servizio, completa della scomposizione in compiti elementari e indicazione di frequenza e durata di ciascuno, mediante le seguenti tabelle:

01.01 Cuoco / Aiuto cuoco

01.02 Ausiliario di cucina

01.03 Ausiliario di mensa

01.01 Cuoco / aiuto cuoco, n° addetti = 7 + 1

giorno	fascia oraria	attività	compiti elementari	durata / addetto	frequenza	modalità di esecuzione: (singolo o in coppia)	RISCHI di ESPOSIZIONE
lun-ven	10,00-12,30	- attività gestionali ed organizzative - attività di preparazione dei cibi	1 attività di organizzazione del lavoro della cucina, scarico delle ordinazioni dei reparti / servizi, gestione del personale e delle dotazioni	2 ore e 30 min	giornaliero	singolo	VDT, attrezzature
			2 prelievo degli ingredienti da celle, frigoriferi, carrelli della dispensa: carico sui carrelli e trasporto fino alle zone di cottura		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			3 prelievo, trasporto e preparazione delle attrezzature e dotazioni necessarie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			4 porzionatura e taglio degli alimenti: riduzione delle unità di partenza secondo le necessità ed esigenze di preparazione		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			5 preparazione e cottura degli alimenti in forno, brasiere, bollitori, fuochi: inserimento dei cibi nelle teglie o direttamente nelle unità di cottura, impostazione, miscelazione degli ingredienti, regolamentazione e cura dei programmi di cottura. Movimentazione di teglie di cottura da forno ad abbattitore termico e da abbattitore termico a frigorifero		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature

			6	raccolta e suddivisione delle porzioni: trasferimento dalle unità di cottura alle teglie destinate alla successiva fase di distribuzione	2 ore e 30 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			7	preparazione dei frullati: prelievo dei contenitori, travaso degli ingredienti nell'apposito apparecchio, azionamento, raccolta dei frullati e posizionamento dei contenitori sui carrelli		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			8	raccolta dei fondi di cottura o di ingredienti non utilizzati e loro ricovero nelle celle o unità frigorifere		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			9	riordino delle attrezzature		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			10	eventuale trasporto dei carrelli con le teglie fino alla zona di carico dei carrelli termici		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	7,00-12,30	attività di preparazione dei cibi	1	prelievo degli ingredienti da celle, frigoriferi, carrelli della dispensa: carico sui carrelli e trasporto fino alle zone di cottura	5 ore e 30 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			2	prelievo, trasporto e preparazione delle attrezzature e dotazioni necessarie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			3	porzionatura e taglio degli alimenti: riduzione delle unità di partenza secondo le necessità ed esigenze di preparazione		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature

			4 preparazione e cottura degli alimenti in forno, brasero, bollitori, fuochi: inserimento dei cibi nelle teglie o direttamente nelle unità di cottura, impostazione, miscelazione degli ingredienti, regolamentazione e cura dei programmi di cottura		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			5 raccolta e suddivisione delle porzioni: trasferimento dalle unità di cottura alle teglie destinate alla successiva fase di distribuzione		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			6 preparazione dei frullati: prelievo dei contenitori, travaso degli ingredienti nell'apposito apparecchio, azionamento, raccolta dei frullati e posizionamento dei contenitori sui carrelli		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			7 raccolta dei fondi di cottura o di ingredienti non utilizzati e loro ricovero nelle celle o unità frigorifere		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			8 riordino delle attrezzature		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			9 eventuale trasporto dei carrelli con le teglie fino alla zona di carico dei carrelli termici		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature

lun-dom	7,00-12,30	- preparazione di formaggi e salumi - supporto alle attività di preparazione dei cibi	1	prelievo degli ingredienti da celle, frigoriferi, carrelli della dispensa: carico sui carrelli e trasporto fino alle zone di cottura	5 ore e 30 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			2	prelievo, trasporto e preparazione delle attrezzature e dotazioni necessarie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			3	porzionatura e taglio di salumi e formaggi mediante coltello o macchina affettatrice: apertura confezioni, taglio e confezionamento delle porzioni, trasferimento delle porzioni nelle teglie o nei supporti di distribuzione		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			4	carico delle teglie sui carrelli		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			5	preparazione dei frullati: prelievo dei contenitori, travaso degli ingredienti nell'apposito apparecchio, azionamento, raccolta dei frullati e posizionamento dei contenitori sui carrelli		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			6	raccolta degli ingredienti non utilizzati e loro ricovero nelle celle o unità frigorifere		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			7	riordino delle attrezzature		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			8	eventuale trasporto dei carrelli con le teglie fino alla zona di carico dei carrelli termici		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature

lun-dom	7,00-12,30	- preparazione di carni e pesce - supporto alle attività di preparazione dei cibi	1	prelievo degli ingredienti da celle, frigoriferi, carrelli della dispensa: carico sui carrelli e trasporto fino alle zone di cottura	5 ore e 30 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			2	prelievo, trasporto e preparazione delle attrezzature e dotazioni necessarie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			3	porzionatura e taglio di carni e pesce crudi o congelati mediante coltello o macchina affettatrice: apertura confezioni, taglio, trasferimento delle porzioni nelle teglie o nei supporti di cottura / ricovero		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			4	carico delle teglie sui carrelli		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			5	preparazione dei macinati e degli impasti per il giorno successivo: prelievo dei contenitori, travaso degli ingredienti nell'apposito apparecchio, azionamento, raccolta dei macinati, posizionamento dei contenitori sui carrelli e loro ricovero nelle celle		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			6	preparazione dei frullati: prelievo dei contenitori, travaso degli ingredienti nell'apposito apparecchio, azionamento, raccolta dei frullati e posizionamento dei contenitori sui carrelli		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			7	raccolta degli ingredienti non utilizzati e loro ricovero nelle celle o unità frigorifere		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature

			8	riordino delle attrezzature		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			9	trasporto dei carrelli con le teglie fino alla zona di cottura ovvero nelle unità frigorifere		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, microclima, attrezzature
lun-dom	10,45-12,30	supporto alle attività di preparazione dei cibi	1	prelievo degli ingredienti da celle, frigoriferi, carrelli della dispensa: carico sui carrelli e trasporto fino alle zone di cottura	1 ora e 45 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			2	prelievo, trasporto e preparazione delle attrezzature e dotazioni necessarie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			3	porzionatura e taglio degli alimenti: riduzione delle unità di partenza secondo le necessità ed esigenze di preparazione		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			4	preparazione e cottura degli alimenti in forno, brasero, bollitori, fuochi: inserimento dei cibi nelle teglie o direttamente nelle unità di cottura, impostazione, miscelazione degli ingredienti, regolamentazione e cura dei programmi di cottura		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			5	raccolta e suddivisione delle porzioni: trasferimento dalle unità di cottura alle teglie destinate alla successiva fase di distribuzione		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			6	preparazione dei frullati: prelievo dei contenitori, travaso degli ingredienti nell'apposito apparecchio, azionamento, raccolta dei frullati e posizionamento dei contenitori sui carrelli		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature

			7	raccolta dei fondi di cottura o di ingredienti non utilizzati e loro ricovero nelle celle o unità frigorifere		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			8	riordino delle attrezzature		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			9	eventuale trasporto dei carrelli con le teglie fino alla zona di carico dei carrelli termici		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
lun-ven	13,00-14,45	- attività gestionali ed organizzative - supporto all'attività di preparazione dei cibi	1	attività di organizzazione del lavoro della cucina, richiesta derrate alla dispensa	1 ora e 45 min	giornaliero	singolo	VDT
lun-dom	13,00-14,45	attività di preparazione dei cibi per la cena	1	riordino delle attrezzature	1 ora e 45 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			2	prima sanificazione degli ambienti e delle attrezzature		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), chimico, postazione di lavoro, attrezzature
			3	eventuale supporto alla mensa per l'attività di distribuzione del pranzo (2 addetti)		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature

lun-dom	13,00-19,00	preparazione dei cibi per la cena ospiti e mensa personale e per il giorno successivo	1	prelievo degli ingredienti da celle, frigoriferi, carrelli della dispensa: carico sui carrelli e trasporto fino alle zone di cottura	6 ore	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			2	prelievo, trasporto e preparazione delle attrezzature e dotazioni necessarie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			3	porzionatura e taglio degli alimenti: riduzione delle unità di partenza secondo le necessità ed esigenze di preparazione		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			4	preparazione e cottura degli alimenti in forno, brasier, bollitori, fuochi: inserimento dei cibi nelle teglie o direttamente nelle unità di cottura, impostazione, miscelazione degli ingredienti, regolamentazione e cura dei programmi di cottura		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			5	raccolta e suddivisione delle porzioni: trasferimento dalle unità di cottura alle teglie destinate alla successiva fase di distribuzione o cottura		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			6	preparazione dei frullati: prelievo dei contenitori, travaso degli ingredienti nell'apposito apparecchio, azionamento, raccolta dei frullati e posizionamento dei contenitori sui carrelli		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			7	raccolta ed eventuale abbattimento di fondi di cottura, di ingredienti non utilizzati o preparati e loro ricovero nelle celle o unità frigorifere		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima, postazione di lavoro, attrezzature
			8	eventuale preparazione delle verdure: prelievo dalle cassette, lavaggio, taglio e sistemazione in contenitori e teglie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature

			9	riordino e sanificazione delle attrezzature e dei piani di lavoro		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), chimico, postazione di lavoro, attrezzature
			10	trasporto dei carrelli con le teglie nelle celle o verso la zona di carico dei carrelli termici		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature

01.02 Ausiliario di cucina, n° addetti = 9

giorno	fascia oraria	attività	compiti elementari	durata / addetto	frequenza	modalità di esecuzione: (singolo o in coppia)	RISCHI di ESPOSIZIONE
lun-dom	7,00-12,30	preparazione dei piatti freddi	1 Supporto a cuochi per la preparazione dei formaggi e salumi	4 ore e 30 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima (celle), postazione di lavoro, attrezzature
			2 distribuzione nei contenitori in plastica, loro riempimento con le confezioni di salumi o formaggi, carico dei contenitori pieni dal piano di lavoro al carrello di servizio, trasporto del carrello e posizionamento dei contenitori nelle celle		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima (celle), postazione di lavoro, attrezzature
			3 pulizia delle attrezzature (affettatrici, coltelli) e dei piani di lavoro		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, chimico, attrezzature
lun-dom	8,00-12,30	supporto alla preparazione dei macinati	1 supporto al cuoco nella preparazione di polpette, macinati e svizzere: prelievo delle carni dalle celle, macinazione mediante attrezzature	2 volte settimana	giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			2 preparazione dei contenitori in plastica, loro riempimento con polpette, macinati o svizzere, carico dei contenitori pieni dal piano di lavoro al carrello di servizio, trasporto del carrello e posizionamento dei contenitori nelle celle		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima (celle), postazione di lavoro, attrezzature
			3 pulizia delle attrezzature (polpettatrice, affettatrici, coltelli) e dei piani di lavoro		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, chimico, attrezzature

lun-dom	8,00-12,30	preparazione delle verdure	1	movimentazione delle cassette di verdura dal carrello proveniente dalla dispensa ai piani di lavoro (in media n.5 cassette movimentate da 2 operatori)	4 ore e 30 min (a seconda del menù) 2 volte settimana	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro
			2	preparazione, taglio e mondatura della verdura		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			3	lavaggio della verdura mediante macchina: carico della verdura nella macchina, raccolta dei contenitori riempiti automaticamente dalla macchina, carico dei contenitori sul carrello di servizio, movimentazione del carrello fino alla cella e posizionamento dei contenitori sugli scaffali (in media n.2 contenitori movimentati da 2 operatori)		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), microclima (celle), postazione di lavoro, attrezzature
			4	pulizia delle attrezzature (macchina per il lavaggio delle verdure) e dei piani di lavoro		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, chimico, attrezzature
lun-dom	7,00-8,00	supporto alle attività della zona di cottura e carico carrelli termici	1	supporto ai cuochi nella preparazione della zona di cottura dei cibi: prelievo alimenti dalle celle, preparazione delle attrezzature	1 ora	giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), microclima (celle), postazione di lavoro, attrezzature
			2	supporto alla preparazione dei cibi caldi: approvvigionamento degli alimenti dalle celle o dalla dispensa, preparazione delle attrezzature		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), microclima (celle), postazione di lavoro, attrezzature
			3	spostamento n.7 carrelli termici (dei 24 totali già vuoti e puliti) dalla zona di carica / stoccaggio alla zona di cottura NO		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature

lun-dom	7,00-8,00	preparazione delle verdure e preparazione teglie da forno	1	prelievo delle verdure congelate dalle celle, sollevamento delle confezioni fino al piano di lavoro (in media 12 cartoni da ca. 10 kg), apertura delle singole buste (peso inferiore a 2,5 kg), svuotamento del loro contenuto nelle teglie da forno o nelle caldaie	1 ora	giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), microclima (celle), postazione di lavoro, attrezzature
			2	caricamento delle teglie sul carrello e inserimento dello stesso nel forno (in ogni carrello vengono inserite n.20 teglie)		giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), microclima (forno), postazione di lavoro, attrezzature
			3	spostamento n.7 carrelli termici (dei 24 totali già vuoti e puliti) dalla zona di carica / stoccaggio alla zona di cottura		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	8,00-10,00	parziale carico dei carrelli scaldavivande termici e preparazione secondi	1	prelievo delle teglie dalle zone di cottura, carico sul carrello di servizio, trasporto e carico nei carrelli termici (in media vengono movimentate 160 teglie, 80 / operatore)	2 ore	giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), microclima (zone di cottura), postazione di lavoro, attrezzature
			2	prelievo teglie con secondi e contorni dalle celle, carico sul carrello da forno, trasporto e inserimento nell'unità di cottura		giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), microclima (celle e forni), postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	10,00-11,00	sanificazione attrezzature e ambiente	1	lavaggio e pulizia dei piani di lavoro	1 ora	giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature
			2	lavaggio e pulizia di caldaie, brasiere e attrezzature in genere		giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature

lun-dom	11,15-11,45	sanificazione attrezzature e ambiente	1	trasporto dei carrelli di servizio con i contenitori pieni fino ai carrelli termici	20 min	giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			2	carico dei carrelli termici (in media vengono movimentati 69 contenitori di cui 23 con peso superiore a 3 kg - massimo peso: 6-7 kg)		giornaliero	singolo	MMC (NIOSH), postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	11,20-12,30	sanificazione attrezzature e ambiente	1	preparazione contenitori per mensa sul carrello di servizio	1 ora e 10 min	giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			2	pulizia caldaie e ambiente		giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	13,00-14,45	completamento della sanificazione di attrezzature e ambiente	1	pulizia delle zone di preparazione verdure, salumi, formaggi, carni	1 ora e 45 min	giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	13,00-14,45	completamento della sanificazione e supporto al cuoco	1	pulizia di caldaie e scarichi	1 ora e 45 min	giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature
			2	supporto al cuoco nella preparazione di secondi e contorni per la cena		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	13,00-14,45	completamento dei piani di lavoro	1	pulizia delle superfici	1 ora e 45 min	giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature

lun-dom	12,00-19,45	preparazione delle verdure	1	lavaggio lavandini	7 ore e 45 min (con 30 min di pausa)	giornaliero	singolo	chimico, attrezzature, postazione di lavoro
			2	lavaggio pavimento con lavasciuga		giornaliero	singolo	chimico, attrezzature, postazione di lavoro
			3	pulizia e sanificazione dei bagni del personale COLSER		giornaliero	singolo	chimico, attrezzature, postazione di lavoro
			4	supporto al personale di mensa, al cuoco e preparazione di 4 carrelli con 12 teglie per ciascuno		giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), postazione di lavoro, chimico, attrezzature
lun-dom	16,45-18,00	attività di sanificazione e preparazione carrelli	1	completamento delle pulizia delle attrezzature	1 ora e 15 min	giornaliero	singolo	chimico, attrezzature, postazione di lavoro
			2	trasporto dei carrelli per la cena fino alla zona dei carrelli termici		giornaliero	singolo	chimico, attrezzature, postazione di lavoro
			3	carico dei contenitori con salumi e formaggi per la sera sui carrelli di servizio, trasporto e carico nei carrelli termici,		giornaliero	singolo	chimico, attrezzature, postazione di lavoro
			4	supporto al personale di mensa, al cuoco e preparazione di 4 carrelli con 12 teglie per ciascuno		giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), postazione di lavoro, chimico, attrezzature
lun-dom	16,45-19,40	completamento della sanificazione e supporto al cuoco	1	pulizia delle caldaie	1 ora e 15 min	giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature
			2	supporto al cuoco nella preparazione di secondi e contorni per la cena		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature

zona lavaggio

gli addetti rientrano nei 9 ausiliari di cucina e svolgono l'attività secondo la seguente organizzazione:

DIURNO

n.1 addetto dalle 7.00 alle 12.15
 n.5 addetti dalle 12.15 alle 13.00
 n.3 addetti dalle 13.30 alle 14.45
 n.1 addetti dalle 14.45 alle 15.15

SERALE

n.1 addetto dalle 17.15 alle 19.45
 n.3 addetti dalle 18.15 alle 19.45

giorno	fascia oraria	attività	compiti elementari	durata / addetto	frequenza	modalità di esecuzione: (singolo o in coppia)	RISCHI di ESPOSIZIONE
lun-dom	7,00-12,15	pulizia teglie, carrelli e stoviglie	1 pulizia e sanificazione di teglie e carrelli e di eventuali coperti dalla sera precedente	5 ore e 15 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature, chimico
lun-dom	12,15-13,00	pulizia carrelli termici e dei contenitori di metallo per il pranzo In questa fascia oraria vengono puliti n.24 carrelli	1 svuotamento dell'acqua mediante apertura dei rubinetti 2 estrazione dei contenitori / teglie dai ripiani del carrello, raccolta dei resti solidi e loro trasporto al dissipatore mediante unico contenitore 3 svuotamento dei contenitori dell'acqua del bagno-maria e loro inserimento nella vasca di prelavaggio 4 immersione dei coperchi nel lavandino a lato della lavastoviglie	45 min	giornaliero giornaliero giornaliero giornaliero	singolo singolo singolo singolo	postazione di lavoro, attrezzature MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature

			5	passaggio dei carrelli termici vuoti alla stazione del 4° addetto	45 min	giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta carrello), postazione di lavoro, attrezzature			
lun-dom	12,15-13,00	pulizia dei contenitori di metallo per il pranzo	1	lavaggio a mano dei contenitori precedentemente immersi nella vasca di prelavaggio	45 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature			
			2	raccolta dei contenitori prelavati e sistemazione degli stessi sul nastro della lavastoviglie					giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	12,15-13,00	pulizia e sistemazione dei coperchi per il pranzo	1	lavaggio a mano dei coperchi precedentemente immersi nella vasca di prelavaggio	45 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature			
			2	raccolta dei coperchi prelavati, sistemazione degli stessi nella cesta, successivo inserimento e azionamento della lavastoviglie					giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			3	prelievo dei coperchi puliti al lato di uscita della lavastoviglie e carico degli stessi su carrello					giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			4	trasporto del carrello fino alla zona armadi-scaffali e sistemazione dei coperchi puliti sugli scaffali					giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	12,15-13,00	pulizia carrelli termici per il pranzo In questa fascia oraria vengono puliti n.24 carrelli	1	trasporto dei carrelli fino alla zona di lavaggio	45 min	giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta carrello), postazione di lavoro, attrezzature			
			2	lavaggio dei carrelli termici e riempimento degli stessi con acqua					giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature

			3	chiusura dei coperchi e trasporto del carrello fino alla zona di ricovero	45 min	giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta carrello), postazione di lavoro, attrezzature
			4	raccolta dei contenitori puliti dalla lavastoviglie e sistemazione degli stessi sui carrelli per la successiva sistemazione da parte del 2° addetto		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
lun-dom	13,30-14,45	sistemazione e pulizia carrelli e stoviglie	1	completamento della pulizia e sistemazione dei carrelli (in media ca. 5 carrelli)	1 ora e 15 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			2	completamento della pulizia e sistemazione delle pentole		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			3	pulizia e sistemazione teglie e contenitori per secondi e contorni della cena		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature

lun-dom	17,45-19,45	a) pulizia pentole cucina 1° addetto	1	lavaggio delle pentole eventualmente rimaste dal turno del mattino: prelavaggio e inserimento nella lavastoviglie	2 ore (a+b+c+d)	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			2	lavaggio delle pentole utilizzate per la preparazione della cena: prelavaggio e inserimento nella lavastoviglie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
		b) pulizia carrelli termici cena	1	svuotatura dell'acqua mediante apertura dei rubinetti		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			2	estrazione dei contenitori / teglie dai ripiani del carrello, raccolta dei resti solidi e loro trasporto al dissipatore mediante unico contenitore		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
			3	svuotatura dei contenitori dell'acqua del bagno-maria e loro inserimento nella vasca di prelavaggio		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			4	immersione dei coperchi nel lavandino a lato della lavastoviglie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			5	raccolta dei coperchi prelavati, sistemazione degli stessi nella cesta, successivo inserimento e azionamento della lavastoviglie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			6	raccolta dei contenitori prelavati e sistemazione degli stessi sul nastro della lavastoviglie		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			7	trasporto dei carrelli verso la successiva stazione		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature

lun-dom	17,45-19,45	c) sistemazione pentole sugli scaffali e trasporto carrelli termici in area sosta	1	trasporto dei carrelli fino alla zona di lavaggio	2 ore (a+b+c+d)	giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta carrello), postazione di lavoro, attrezzature
			2	lavaggio dei carrelli termici e riempimento degli stessi con acqua		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			3	chiusura dei coperchi e trasporto del carrello fino alla zona di ricovero		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta carrello), postazione di lavoro, attrezzature
			4	raccolta dei contenitori puliti dalla lavastoviglie e sistemazione degli stessi sui carrelli per la successiva sistemazione sugli scaffali		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta carrelli), postazione di lavoro, attrezzature
		d) pulizia caldaie	1	lavaggio interno delle caldaie ed eliminazione delle incrostazioni		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta carrelli), postazione di lavoro, attrezzature

01.03 Ausiliario di mensa, n° addetti = 5

giorno	fascia oraria	attività	compiti elementari	durata / addetto	frequenza	modalità di esecuzione: (singolo o in coppia)	RISCHI di ESPOSIZIONE
lun-ven	9,00-9,15	inizio attività	1 traino-spinta del carrello: percorso da mensa alla cucina con il carrello vuoto e viceversa con carrello pieno di frutta e pane	15 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
lun-ven	9,15-11,00	attività varie	1 giro dei tavoli ed eventuale cambio tovaglie	1 ora e 45 min	giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			2 lavaggio a mano della frutta		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			3 pulizia ambientale e di attrezzature mensa (pulizia vasche, frigo, carrelli, vassoi, ecc.)		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi, traino-spinta, niosh), postazione di lavoro, attrezzature
			4 preparazione bicchieri e tovaglioli		giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			5 taglio dei limoni		giornaliero	singolo	taglio, postazione di lavoro, attrezzature
			6 traino-spinta del carrello: percorso da mensa alla cucina con il carrello vuoto e viceversa con carrello pieno di insalata		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature

lun-ven	11,00-11,15	preparazione delle verdure	1 ritiro prenotazioni in economato	15 min	giornaliero	singolo		
lun-ven	11,15-11,50	gestione carrello	1 traino-spinta del carrello: percorso da mensa alla cucina con il carrello vuoto e viceversa con carrello pieno di yogurt, affettati e formaggi e acqua	35 min	giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature	
lun-ven	11,50-12,00	preparazione dei banchi mensa	1 sollevamento piatti dal carrello al banco	10 min	giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), microclima (celle), postazione di lavoro, attrezzature	
			2 sistemazione degli alimenti nel frigorifero della mensa		giornaliero	singolo		
lun-ven	12,00-12,10	ritiro scaldavivande	1 traino-spinta del carrello: ritiro dello scaldavivande dalla cucina alla mensa	10 min	giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature	
lun-ven	12,10-14,00	attività di dispensa	1 scarico teglie e posizionamento nel bagnomaria	1 ora e 50 min	giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature, ustione	
			2 attività di dispensa					
lun-ven	13,30-14,20	attività di lavaggio nel locale	1 scarico vassoi pieni dai carrelli	50 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature	
			2 lavaggio stoviglie		giornaliero	singolo		chimico, attrezzature infortunistiche in genere
			3 lavaggio vassoi		giornaliero	singolo		chimico, attrezzature, infortunistiche in genere
lun-ven	14,00-14,30	attività di pulizia	1 scarico dei piatti puliti dalla lavastoviglie all'armadio	30 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature	
			2 scarico dei vassoi puliti dalla lavastoviglie al loro deposito		giornaliero	singolo		
			3 pulizia piani di lavoro		giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature	

lun-ven	14,00-14,30	attività di sanificazione	1 pulizia dei tavoli	30 min	giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature, chimico
lun-ven	15,00-17,00	attività varie	1 ultimazione delle attività di sanificazione non ultimate prima della pausa pranzo	2 ore	giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature
			2 scarico delle pentole e delle teglie dalla lavastoviglie al carrello		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), attrezzature, postazione di lavoro
			3 traino-spinta del carrello: percorso da mensa alla cucina con carrello pieno di pentole e teglie		giornaliero	singolo	MMC (traino-spinta), attrezzature, postazione di lavoro
			4 posizionamento delle pentole e teglie negli appositi armadi della cucina		giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
lun-ven	15,00-16,45	attività varie	1 asciugatura delle posate	1 ora e 45 min	giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			2 riordino ambienti di lavoro		giornaliero	singolo	
lun-ven	15,00-17,00	attività varie	1 ultimazione del lavaggio delle pentole	2 ore	giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			2 pulizia del locale "lavaggio"		giornaliero	singolo	chimico, attrezzature, postazione di lavoro
lun-ven	17,00-17,45	gestione carrello e preparazione dei banchi mensa	1 traino-spinta del carrello: percorso da mensa alla cucina con il carrello vuoto e viceversa con carrello pieno di yogurt, affettati e formaggi e acqua	45 min	giornaliero	singolo	postazione di lavoro, attrezzature
			2 sollevamento piatti dal carrello al banco		giornaliero	singolo	
			3 sistemazione degli alimenti nel frigorifero della mensa				chimico, attrezzature, postazione di lavoro
lun-ven	17,45-18,00	ritiro scaldavivande	1 traino-spinta del carrello: ritiro dello scaldavivande dalla cucina alla mensa	10 min	giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), postazione di lavoro, attrezzature
lun-ven	18,00-20,00	attività di dispensa	1 scarico teglie e posizionamento nel bagnomaria	2 ore	giornaliero	singolo	MMC (NIOSH, traino-spinta), postazione di

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

							lavoro, attrezzature, ustione
		attività di pulizia	2 scarico dei piatti puliti dalla lavastoviglie all'armadio	30 min	giornaliero	singolo	MMC (sollevamento carichi), postazione di lavoro, attrezzature
			3 scarico dei vassoi puliti dalla lavastoviglie al loro deposito		giornaliero	singolo	
			4 pulizia piani di lavoro		giornaliero	singolo	chimico, postazione di lavoro, attrezzature

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

02. VALUTAZIONE DEI RISCHI RELATIVI AGLI AMBIENTI

- PREMessa

In questa fase dedicata agli **Ambienti di lavoro** si è proceduto all'individuazione e valutazione dei rischi di infortunio / incidente propri dei luoghi di lavoro del presente reparto/servizio a cui sono, quindi, potenzialmente esposti tutte le persone che vi accedono (lavoratori interni, lavoratori esterni, visitatori, fornitori, ecc.).

La valutazione dei rischi relativi agli ambienti di questo reparto / servizio viene condotta secondo la normativa, i criteri di valutazione e le impostazioni del DVR generale di Istituto.

- SCHEDE DI VALUTAZIONE

02.01 Cucina

Descrizione:

L'attività si svolge al piano seminterrato, nei locali individuati nell'allegata planimetria.

Viene generalmente chiamata "cucina" tutta la porzione di reparto in cui vengono svolte le attività di organizzazione del lavoro e gestione di richieste e ordini, ricezione e controllo dalla merce, carico e scarico, preparazione e cottura degli alimenti, preparazione dei carrelli destinati ai reparti, lavaggio dei carrelli e delle stoviglie, ricovero di carrelli e attrezzature:

- area di carica dei carrelli termici scaldavivande,
- area di ricevimento della merce dalla dispensa e carico / scarico dei carrelli,
- area di preparazione degli alimenti (lavaggio e taglio),
- area di cottura dei cibi e porzionatura,
- area di conservazione dei cibi (unità refrigeranti e frigorifere),
- area ufficio.

Impianti presenti:

- impianti refrigeranti (celle e unità frigorifere),
- impianto trattamento dell'aria (ventilazione estiva e invernale),
- impianto elettrico,
- impianto di illuminazione,
- impianto antincendio.

Attrezzature, macchine:

tavoli scaldavivande, pela-lava-patate, abbattitore, centrifuga, mixer, cuoci-pasta, cuoci-sugo, forni a convezione, brasier, pentole a vapore, banco frigorifero, bagno-maria, piani di cottura misti a gas, cappe di aspirazione, friggitrice, piastre elettriche, affettatrici, sterilizzatrice per coltelli, polpettatrice, tritacarne, lavapentole, lavastoviglie (a tunnel e a nastro), dissipatore, cutter, tagliaverdure, formaghiaccio, idropulitrice, lavapavimenti, tagliacostate, macchina per il caffè, carrelli termici scaldavivande, carrelli di servizio, scaffalature metalliche, scale portatili, VDT ad uso del Capo Reparto.

Valutazione dei rischi per AMBIENTE:

SCHEDA 02.01 – CUCINA

FONTE DI RISCHIO	RISCHI	SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE IN ATTO	R	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE
LUOGHI E AMBIENTI DI LAVORO Elementi strutturali e di servizio (pavimenti,	Scivolamenti, cadute, urti Esposizione a cattive condizioni igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pavimentazione mantenuta in buone condizioni strutturali senza sconessioni ▪ Percorsi pedonali e 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenere le attuali condizioni strutturali e manutentive di pavimenti e pareti - Mantenere la pulizia e il riordino degli ambienti

pareti, finestre, etc.) Condizioni igienico-sanitarie		spazi di larghezza sufficiente, mantenuti liberi da ostacoli <ul style="list-style-type: none"> ▪ Servizio di riordino e pulizia degli ambienti affidato al personale della ditta esterna e al personale interno ▪ Pareti piastrellate per i 2/3 (ingresso alle celle) e mantenute in buone condizioni igieniche 		
ILLUMINAZIONE Presenza di illuminazione naturale, artificiale e di emergenza	Grado di illuminazione insufficiente Difficoltà di orientamento o di individuazione dei percorsi di esodo e degli elementi strutturali / organizzativi in caso di emergenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenza di adeguata illuminazione naturale e artificiale ▪ Presenza di illuminazione di emergenza ▪ Sistema di manutenzione ordinaria e straordinaria affidata a personale interno e/o ditte esterne specializzate 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Tempestiva sostituzione dei corpi illuminanti in caso di guasto o malfunzionamento da parte dei manutentori interni e/o ditte esterne specializzate - Verifica e regolare manutenzione delle luci di emergenza affidata alla ditta esterna specializzata
IMPIANTO ELETTRICO	Elettrocuzione per malfunzionament o dell'impianto elettrico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impianto certificato e conforme ▪ Regolari verifiche come da normativa vigente ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto 	1x4=4	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto elettrico affidata al personale interno ed esterno (appalti con ditte esterne specializzate)
MICROCLIMA Temperature e tassi di umidità Per la natura stessa dell'attività specifica svolta l'ambiente è caratterizzato da postazioni ad alta temperature e umidità	Esposizione a discomfort termico legato alle specifiche condizioni di lavoro o malfunzionament o degli impianti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento dell'aria affidata al personale della ditta esterna incaricata ▪ Regolare cambio / pulizia dei filtri del sistema di trattamento dell'aria affidato al personale della ditta esterna incaricata 	2x1=2	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento aria affidata al personale esterno - Mantenimento delle attuali condizioni di pulizia dei sistemi di aerazione
MACCHINE, IMPIANTI e ATTREZZATURE Presenza di attrezzature / macchine / impianti tipici della cucina (vedere elenco in premessa): - unità ad alta temperatura - unità elettro-alimentate	Impatti con macchine, impianti e attrezzature Elettrocuzione con attrezzature macchine elettro-alimentate Ferite, lesioni, tagli, abrasioni in genere da contatto con	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Idonea progettazione/ adeguamento dell'impianto elettrico di alimentazione in base alla tipologia di attrezzature e/o macchine inserite nel reparto ▪ Conformità di macchine e attrezzature per la salvaguardia dei presenti (lavoratori ed 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle macchine e del servizio di manutenzione interno ed esterno - Verifica ed eventuale adeguamento dell'impianto elettrico in caso di inserimento di nuova apparecchiatura - Mantenimento della manutenzione degli impianti refrigeranti

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano		DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA	
- unità taglienti - unità a trascinamento Presenza di postazione VDT ad uso del Capo Reparto	attrezzature e macchine manuali presenti in loco Scoppio, esplosione di compressori a servizio degli impianti refrigeranti	esterni) dai rischi infortunistici ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza di attrezzature, macchine e impianti ▪ Manutenzione degli impianti refrigeranti affidata a ditta esterna incaricata			
RUMORE Rumore ambientale	Esposizione a rumore di fondo proprio delle lavorazioni / funzionamenti in corso	▪ Valutazione di rumore entro i limiti prescritti dalla normativa vigente ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza di impianti, macchine e attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria	1x1=1		- Manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, macchine e attrezzature affidata a personale interno e/o esterno
INCENDIO / EMERGENZA L'intero istituto è soggetto al controllo dei Vigili del Fuoco	RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO ai sensi della normativa vigente	▪ Pratica CPI in corso ▪ Sistema aziendale di gestione delle emergenze ▪ Designazione e formazione delle squadre di emergenza ▪ Manutenzione periodica e regolare dei presidi di gestione delle emergenze	RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO		- Manutenzione dei presidi antincendio affidata ditte esterne specializzate - Mantenimento delle attuali procedure di gestione delle emergenze - Mantenimento della formazione della squadra antincendio

02.02 Mensa

Descrizione:

L'attività si svolge al piano seminterrato, nei locali individuati nell'allegata planimetria.

I compiti svolti dal personale riguardano la distribuzione ai dipendenti dei pasti provenienti dalla cucina interna alla sede nell'orario compreso dalle 12 alle 14 e le operazioni strumentali all'attività in questione. Vengono svolte attività di igiene ambientale per i locali di pertinenza e attività di igienizzazione delle attrezzature da lavoro.

Lo svolgimento di tale attività comporta:

- movimentazione delle teglie dal carrello, proveniente dalla cucina, al banco scaldavivande (banco della distribuzione agli utenti)
- movimentazione di piatti e posate
- svuotamento dei vassoi dal carrello di raccolta (depositati dagli utenti)
- prelavaggio a mano, nel lavandino, di stoviglie e teglie
- lavaggio di stoviglie e teglie con lavastoviglie e loro movimentazione

Impianti presenti:

- impianti refrigeranti (celle e unità frigorifere),
- impianto trattamento dell'aria (ventilazione estiva e invernale),
- impianto elettrico,

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

- impianto di illuminazione,
- impianto antincendio.

Attrezzature, macchine:

banchi scaldavivande, banco frigorifero, scaldapiatti, cappe di aspirazione, lavastoviglie a nastro, lavapavimenti, fontanelle elettriche, scaffalature metalliche, carrelli.

Valutazione dei rischi per AMBIENTE:

SCHEDA 02.02 – MENSA

Fonte di Rischio	RISCHI	SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE IN ATTO	R	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE
<p>LUOGHI E AMBIENTI DI LAVORO</p> <p>Elementi strutturali e di servizio (pavimenti, pareti, finestre, etc.)</p> <p>Condizioni igienico-sanitarie</p>	<p>Scivolamenti, cadute, urti</p> <p>Esposizione a cattive condizioni igienico-sanitarie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pavimentazione mantenuta in buone condizioni strutturali senza sconessioni ▪ Percorsi pedonali e spazi di larghezza sufficiente, mantenuti liberi da ostacoli ▪ Servizio di riordino e pulizia degli ambienti affidato al personale della ditta esterna e al personale interno ▪ Pareti piastrellate per i 2/3 (ingresso alle celle) e mantenute in buone condizioni igieniche 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenere le attuali condizioni strutturali e manutentive di pavimenti e pareti - Mantenere la pulizia e il riordino degli ambienti
<p>ILLUMINAZIONE</p> <p>Presenza di illuminazione naturale, artificiale e di emergenza</p>	<p>Grado di illuminazione insufficiente</p> <p>Difficoltà di orientamento o di individuazione dei percorsi di esodo e degli elementi strutturali / organizzativi in caso di emergenza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenza di adeguata illuminazione naturale e artificiale ▪ Presenza di illuminazione di emergenza ▪ Sistema di manutenzione ordinaria e straordinaria affidata a personale interno e/o ditte esterne specializzate 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Tempestiva sostituzione dei corpi illuminanti in caso di guasto o malfunzionamento da parte dei manutentori interni e/o ditte esterne specializzate - Verifica e regolare manutenzione delle luci di emergenza affidata alla ditta esterna specializzata
<p>IMPIANTO ELETTRICO</p>	<p>Elettrocuzione per malfunzionamento o dell'impianto elettrico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impianto certificato e conforme ▪ Regolari verifiche come da normativa vigente ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto 	1x4=4	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto elettrico affidata al personale interno ed esterno
<p>MICROCLIMA</p> <p>Temperature e tassi di umidità</p> <p>Per la natura stessa dell'attività specifica</p>	<p>Esposizione a discomfort termico legato alle specifiche condizioni di lavoro o</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento dell'aria 	2x1=2	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento aria affidata al personale esterno - Mantenimento delle attuali condizioni di pulizia dei sistemi di aerazione

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

svolta l'ambiente è caratterizzato da postazioni ad alta temperature e umidità	malfunzionamenti o degli impianti	<p>affidata al personale della ditta esterna incaricata</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Regolare cambio / pulizia dei filtri del sistema di trattamento dell'aria affidato al personale della ditta esterna incaricata 		
<p>MACCHINE, IMPIANTI e ATTREZZATURE</p> <p>banchi scaldavivande, banco frigorifero, scaldapiatti, cappe di aspirazione, lavastoviglie a nastro, lavapavimenti, fontanelle elettriche, scaffalature metalliche.</p>	<p>Impatti con macchine, impianti e attrezzature</p> <p>Elettrocuzione con attrezzature macchine elettro-alimentate</p> <p>Ferite, lesioni, tagli, abrasioni in genere da contatto con attrezzature e macchine manuali presenti in loco</p> <p>Scoppio, esplosione di compressori a servizio degli impianti refrigeranti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Idonea progettazione/ adeguamento dell'impianto elettrico di alimentazione in base alla tipologia di attrezzature e/o macchine inserite nel reparto ▪ Conformità di macchine e attrezzature per la salvaguardia dei presenti (lavoratori ed esterni) dai rischi infortunistici ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza di attrezzature, macchine e impianti ▪ Manutenzione degli impianti refrigeranti affidata a ditta esterna incaricata 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle macchine e del servizio di manutenzione interno ed esterno - Verifica ed eventuale adeguamento dell'impianto elettrico in caso di inserimento di nuova apparecchiatura - Mantenimento della manutenzione degli impianti refrigeranti
<p>RUMORE</p> <p>Rumore ambientale</p>	<p>Esposizione a rumore di fondo proprio delle lavorazioni / funzionamenti in corso</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione di rumore entro i limiti prescritti dalla normativa vigente ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza di impianti, macchine e attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, macchine e attrezzature affidata a personale interno e/o esterno
<p>INCENDIO / EMERGENZA</p> <p>L'intero istituto è soggetto al controllo dei Vigili del Fuoco</p>	<p>RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO ai sensi della normativa vigente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pratica CPI in corso ▪ Sistema aziendale di gestione delle emergenze ▪ Designazione e formazione delle squadre di emergenza ▪ Manutenzione periodica e regolare dei presidi di gestione delle emergenze 	RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione dei presidi antincendio affidata ditte esterne specializzate - Mantenimento delle attuali procedure di gestione delle emergenze - Mantenimento della formazione della squadra antincendio

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

02.03 Celle

Descrizione:

Nel reparto CUCINA sono presenti unità refrigeranti (celle) per la conservazione degli alimenti crudi o cotti e così suddivise a seconda della tipologia di merce depositata.

Impianti presenti:

- impianto refrigerante (celle e unità frigorifere),
- impianto trattamento dell'aria (ventilazione estiva e invernale),
- impianto elettrico,
- impianto di illuminazione.

Attrezzature, macchine:

nelle celle sono stabilmente presenti solo le attrezzature destinate alla sistemazione, carico e scarico della merce: scaffalatura metallica e carrelli per la movimentazione dei carichi. Altre attrezzature manuali (cutter, coltelli e simili) possono essere introdotte nelle celle ma solo per la durata dell'intervento e quale ausilio all'attività specifica dell'operatore.

Valutazione dei rischi per AMBIENTE: SCHEDE 02.03 – CELLE
--

FONTE DI RISCHIO	RISCHI	SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE IN ATTO	R	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE
LUOGHI E AMBIENTI DI LAVORO Elementi strutturali e di servizio (pavimenti, pareti, finestre, etc.) Condizioni igienico-sanitarie	Scivolamenti, cadute, urti Esposizione a cattive condizioni igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pavimentazione mantenuta in buone condizioni strutturali senza sconnessioni ▪ Percorsi pedonali e spazi di larghezza sufficiente, mantenuti liberi da ostacoli ▪ Servizio di pulizia delle celle (pavimentazione e pareti) affidato al personale interno 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenere le attuali condizioni strutturali e manutentive di pavimenti e pareti - Mantenere la pulizia e il riordino degli ambienti
ILLUMINAZIONE Presenza di illuminazione naturale, artificiale e di emergenza	Grado di illuminazione insufficiente Difficoltà di orientamento o di individuazione dei percorsi di esodo e degli elementi strutturali / organizzativi in caso di emergenza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenza di adeguata illuminazione naturale e artificiale ▪ Presenza di illuminazione di emergenza ▪ Sistema di manutenzione ordinaria e straordinaria affidata a personale interno e/o ditte esterne specializzate 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Tempestiva sostituzione dei corpi illuminanti in caso di guasto o malfunzionamento da parte dei manutentori interni e/o ditte esterne specializzate - Verifica e regolare manutenzione delle luci di emergenza affidata alla ditta esterna specializzata
IMPIANTO ELETTRICO	Elettrocuzione per malfunzionamento o dell'impianto elettrico	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impianto certificato e conforme ▪ Regolari verifiche come da normativa vigente ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto 	1x4=4	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto elettrico affidata al personale interno ed esterno

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
MICROCLIMA Ambiente caratterizzato da basse temperature	Esposizione a discomfort termico legato alle specifiche condizioni di lavoro o malfunzionamenti o degli impianti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento dell'aria affidata al personale della ditta esterna incaricata ▪ Regolamentazione degli accessi e consegna delle idonee protezioni 	2x1=2 - Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento aria affidata al personale esterno
MACCHINE, IMPIANTI e ATTREZZATURE Impianti refrigeranti, carrelli per la movimentazione dei carichi (a 2 o 4 ruote), scaffalature metalliche	Impatti con macchine, impianti e attrezzature Elettrocuzione con e attrezzature macchine elettro-alimentate Ferite, lesioni, tagli, abrasioni in genere da contatto con attrezzature e macchine manuali presenti in loco	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Idonea progettazione/ adeguamento dell'impianto elettrico di alimentazione in base alla tipologia di attrezzature e/o macchine inserite nel reparto ▪ Conformità di macchine e attrezzature per la salvaguardia dei presenti (lavoratori ed esterni) dai rischi infortunistici ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza di attrezzature, macchine e impianti 	1x1=1 - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle macchine e del servizio di manutenzione interno ed esterno - Verifica ed eventuale adeguamento dell'impianto elettrico in caso di inserimento di nuova apparecchiatura - Mantenimento della manutenzione degli impianti refrigeranti

03. VALUTAZIONE DEI RISCHI RELATIVI ALLE MANSIONI

- PREMessa

In questa fase dedicata alle **MANSIONI** si è proceduto all'individuazione e valutazione dei rischi per la salute e/o infortunio/incidente cui sono potenzialmente esposti i lavoratori che svolgono ciascuna mansione all'interno del presente reparto / servizio.

La valutazione dei rischi relativi alle mansioni di questo reparto / servizio viene condotta secondo la normativa, i criteri di valutazione e le impostazioni del DVR generale di Istituto.

- SCHEDE DI VALUTAZIONE

03.01 Cuoco / Aiuto cuoco

Descrizione delle attività:

Il cuoco si occupa prevalentemente della preparazione dei pasti e solo occasionalmente accede all'uso delle attrezzature presenti in cucina, fatta eccezione del piano di cottura e forno.

Attrezzature / impianti/ macchinari: cuoci-pasta, cuoci-sugo, forni a convezione, brasiere, pentole a vapore, banco frigorifero, bagno-maria, piani di cottura misti a gas, cappe di aspirazione, friggitrice, piastre elettriche, carrelli, attrezzature manuali in genere, VDT ad uso del Capo Cuoco

Prodotti chimici utilizzati: non previsto (eventualmente solo occasionale utilizzo dei prodotti di sanificazione dei piani di cottura e delle attrezzature)

DPI / DP: DPI: guanto protettivo contro i rischi termici, guanto protettivo per la manipolazione di coltelli, calzatura di sicurezza, grembiule contro i rischi meccanici

Formazione, Informazione e Addestramento: Il personale viene formato, informato e addestrato sui rischi propri della mansione nel rispetto della normativa e del relativo documento aziendale.

Valutazione dei rischi per MANSIONE: SCHEDA 03.01 – CUOCO / AIUTO CUOCO				
FONTI DI RISCHIO	RISCHI	SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE IN ATTO	R	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE
POSTAZIONI DI LAVORO	<p>Ergonomia durante le lavorazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stazionamenti in posizione eretta ovvero in posizioni poco confortevoli • spazi di manovra limitati e disagiati <p>Condizioni igienico-sanitarie legate alla postazione di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzazione degli spazi e della collocazione di attrezzature / impianti ▪ Limitazione dell'ingombro degli spazi liberi specie per quanto riguarda i percorsi di emergenza ▪ Servizio di riordino e pulizia degli ambienti 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle scale - Mantenere la Formazione / Informazione circa la sicurezza da osservare nelle postazioni di lavoro e l'uso in sicurezza di scale - Mantenimento gli spazi liberi sgombri da ostacoli - Limitatamente alle specifiche condizioni di lavoro, mantenere un adeguato grado di ordine e pulizia
Servizio di Prevenzione e Protezione		Versione: maggio 2017		Pagina 36 di 63

	Cadute e scivolamenti su pavimento bagnato			
IMPIANTI, MACCHINE ed ATTREZZATURE cuoci-pasta, cuoci-sugo, forni a convezione, brasier, pentole a vapore, banco frigorifero, bagno-maria, piani di cottura misti a gas, cappe di aspirazione, friggitrice, piastre elettriche, carrelli, attrezzature manuali in genere, VDT ad uso del Capo Cuoco	Urti e lesioni Colpi, tagli, abrasioni Elettrocuzione durante l'uso di attrezzature elettro-alimentate Scottature da contatto con attrezzature, macchine, impianti o parti di essi ad alta temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformità delle attrezzature ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza delle attrezzature ▪ Formazione del personale sull'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature affidata a personale interno e/o esterno ▪ Mantenimento delle idonee condizioni dell'impianto elettrico di alimentazione ▪ DPI ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 	2x2=4	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza di attrezzature e impianto elettrico - Mantenimento della manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e impianto elettrico - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa sull'uso in sicurezza delle attrezzature - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP - Linee Guida aziendali
AGENTI BIOLOGICI Contatto materiali potenzialmente infetti	Esposizione ad agenti biologici (in particolare tetano)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica di esposizione a rischio da agenti biologici: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.2 ▪ Formazione del personale circa il rischio da esposizione ad agenti biologici ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali ▪ Sorveglianza sanitaria secondo Piano sanitario vigente 	Indice di rischio TOLLERABILE	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa l'esposizione ad agenti biologici - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali - Mantenere la sorveglianza sanitaria
MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI (1): <u>Attività di traino-spinta</u> dei carrelli	Peso, dimensioni e ingombro Posizione e/o movimenti scorretti durante la movimentazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica del rischio mediante metodo SNOOK-CIRIELLO: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.1.2 ▪ Formazione del personale circa la movimentazione manuale dei carichi ▪ Regolamentazione degli spazi di manovra, delle attività svolte, dei percorsi e dei carichi trasportati ▪ Manutenzione predittiva del materiale rotabile 	Indici di rischio Snook-Ciriello in fascia VERDE (IR ≤ 0,85)	<ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le procedure di traino-spinta - Mantenere l'utilizzo della pedana per correggere il dislivello di ingresso alle celle - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa la MMC - Mantenimento della manutenzione predittiva del materiale rotabile

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
<p>MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI (2):</p> <p>Attività di <u>sollevamento</u> dei carichi</p> <p>Movimentazione pentole, teglie, placche; carico e scarico carrelli, sistemazione derrate e gestione di cucina e mensa</p>	<p>Peso, dimensioni e ingombro</p> <p>Posizione e/o movimenti scorretti durante la movimentazione</p> <p>Caduta o urto del materiale movimentato</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica del rischio mediante metodo NIOSH: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.1.1 ▪ Formazione del personale circa la movimentazione manuale dei carichi ▪ Regolamentazione degli spazi di manovra e delle attività svolte ▪ Sorveglianza sanitaria secondo Piano sanitario vigente 	<p style="text-align: center;">Indici di rischio NIOSH in fascia VERDE (IR <= 0,85)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le specifiche procedure di movimentazione dei carichi (apertura delle confezioni, movimentazione in due operatori, limitazione dei pesi) P GES 06, P GEN 10 - Mantenere la Formazione / Informazione / Addestramento sulla MMC - Mantenere la sorveglianza sanitaria
<p>AGENTI CHIMICI</p> <p>Uso dei prodotti chimici per la pulizia ambientale di celle e postazioni</p>	<p>Esposizione ad agenti chimici pericolosi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica di esposizione ad agenti chimici: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.3 ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 	<p style="text-align: center;">Indice di rischio IRRILEVANTE per la salute e BASSO per la sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di utilizzo e stoccaggio dei prodotti chimici - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali
<p>VDT (solo per il Capo Cuoco)</p> <p>Periodo di lavoro al VDT inferiore a 20 ore settimanali</p>	<p>Affaticamento della vista</p> <p>Danni da postura scorretta alla postazione VDT</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzazione del lavoro e delle postazioni di lavoro tese a salvaguardare l'ergonomia ▪ Idonea sistemazione delle postazioni DVT rispetto alle fonti di luce naturale o oscuramento finestre, all'organizzazione degli ambienti 	<p style="text-align: center;">1x1=1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento dell'attuale posizionamento della postazione VDT - Informazione del personale circa la corretta postura al VDT
<p>MICROCLIMA</p> <p>Fattori microclimatici legati a specifiche postazioni di lavoro: elevate (ovvero basse) temperature, alto tenore di umidità e possibili sbalzi di temperatura tra le diverse postazioni di lavoro</p>	<p>Esposizione a condizioni microclimatiche sfavorevoli: alte (ovvero basse) temperature ed elevato grado di umidità</p> <p>Sbalzi di temperatura tra la postazione specifica e gli ambienti di lavoro circostanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità negli ambienti di lavoro della cucina ▪ Sistemi di aerazione / ventilazione dell'ambiente ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 	<p style="text-align: center;">3x1=3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento del sistema di aerazione dell'ambiente di lavoro - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

03.02 Ausiliario di cucina

Descrizione delle attività:

Gli addetti della CUCINA svolgono tutte le attività preparatorie, successive o accessorie alla preparazione dei pasti vera e propria: preparazione ed eventuale lavaggio degli alimenti, taglio delle verdure, taglio di carni e formaggi, trasporto carrelli, movimentazione dei bancali derrate e casse acqua e bibite, lavaggio delle attrezzature e dei pavimenti. Vengono svolte attività di igiene ambientale e di igienizzazione delle attrezzature di lavoro. Inoltre, eseguono il lavaggio ed il riordino / preparazione / allestimento di carrelli termici scaldavivande, stoviglie, pentole e teglie. L'attività si concentra nelle fasce orarie a cavallo tra la preparazione del pranzo (turno del mattino / pomeriggio) e della cena (turno serale).

Attrezzature / impianti/ macchinari: tavoli scaldavivande, pela-lava-patate, abbattitore, centrifuga, mixer, cuoci-pasta, cuoci-sugo, forni a convezione, brasiere, pentole a vapore, banco frigorifero, bagno-maria, cappe di aspirazione, friggitrice, piastre elettriche, affettatrici, sterilizzatrice per coltelli, polpettatrice, tritacarne, lavapentole, lavastoviglie (a tunnel e a nastro), dissipatore, cutter, tagliaverdure, formaghiaccio, idropulitrice, lavapavimenti, tagliacostate, macchina per il caffè, carrelli termici scaldavivande, carrelli di servizio, scaffalature metalliche, scale portatili, lavapentole, lavastoviglie (a tunnel e a nastro), idropulitrice

Prodotti chimici utilizzati: detersivi disincrostante, detersivi per stoviglie, detersivo per attrezzature e pavimenti, sgrassanti, disinfettante per superfici, detersivo liquido per lavaggio delle stoviglie a mano, detersivo liquido per la pulizia dei vetri, crema abrasiva per la pulizia delle superfici, sgrassante in polvere per ammollo, sgrassante liquido per forni e piastre

DPI / DP: DPI: occhiali di sicurezza, con lenti incolori, semimaschera riutilizzabile, dotata di filtri per acidi, guanto protettivo contro i rischi meccanici, chimici e biologici, guanto protettivo contro i rischi termici, guanto protettivo per la manipolazione di coltelli, calzatura di sicurezza, stivali al polpaccio, grembiule contro i rischi chimici, grembiule contro i rischi meccanici

Formazione, Informazione e Addestramento: Il personale viene formato, informato e addestrato sui rischi propri della mansione nel rispetto della normativa e del relativo documento aziendale.

Valutazione dei rischi per MANSIONE: **SCHEDA 03.02 – AUSILIARIO DI CUCINA**

FONTI DI RISCHIO	RISCHI	SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE IN ATTO	R	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE
POSTAZIONI DI LAVORO	Ergonomia durante le lavorazioni: • stazionamenti in posizione eretta o in posizioni poco confortevoli • spazi di manovra limitati e disagiati Condizioni igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzazione degli spazi e della collocazione di attrezzature / impianti ▪ Limitazione dell'ingombro degli spazi liberi specie per quanto riguarda i percorsi di emergenza ▪ Servizio di riordino e pulizia 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle scale - Mantenere la Formazione / Informazione circa la sicurezza da osservare nelle postazioni di lavoro e l'uso in sicurezza di scale - Mantenimento gli spazi liberi sgombri da ostacoli - Limitatamente alle specifiche condizioni di lavoro, mantenere un adeguato grado di ordine e pulizia

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

	legate alla postazione di lavoro Cadute e scivolamenti su pavimento bagnato o da scale portatili	degli ambienti		
IMPIANTI, MACCHINE ed ATTREZZATURE tavoli scaldavivande, pela-lava-patate, abbattitore, centrifuga, mixer, cuoci-pasta, cuoci-sugo, forni a convezione, brasiere, pentole a vapore, banco frigorifero, bagno-maria, cappe aspirazione, friggitrice, piastre elettriche, affettatrici, sterilizzatrice coltelli, polpettatrice, tritacarne, lavapentole, lavastoviglie (tunnel e nastro), dissipatore, cutter, tagliaverdure, formaghiaccio, idropulitrice, lavapavimenti, tagliacostate, macchina caffè, carrelli termici scaldavivande, carrelli servizio, scaffalature metalliche, scale portatili.	Urti e lesioni Colpi, tagli, abrasioni Elettrocuzione durante l'uso di attrezzature elettro-alimentate Scottature da contatto con attrezzature, macchine, impianti o parti di essi ad alta temperatura Impigliamento e trascinarsi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformità delle attrezzature ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza delle attrezzature ▪ Formazione del personale sull'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature affidata a personale interno e/o esterno ▪ Mantenimento delle idonee condizioni dell'impianto elettrico di alimentazione ▪ DPI ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 	2x2=4	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza di attrezzature e impianto elettrico - Mantenimento della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dell'impianto elettrico - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa sull'uso in sicurezza delle attrezzature - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali
MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI (1): Attività di <u>traino-spinta</u> dei carrelli	Peso, dimensioni e ingombro Posizione e/o movimenti scorretti durante la movimentazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica del rischio mediante metodo SNOOK-CIRIELLO: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.1.2 ▪ Formazione del personale circa la movimentazione manuale dei carichi ▪ Regolamentazione e degli spazi di manovra, delle attività svolte, dei percorsi e dei carichi trasportati ▪ Manutenzione predittiva del materiale rotabile 	Indici di rischio Snook-Ciriello in fascia VERDE (IR ≤ 0,85)	<ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le procedure di traino-spinta - Mantenere l'utilizzo della pedana per correggere il dislivello di ingresso alle celle - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa la MMC - Mantenimento della manutenzione predittiva del materiale rotabile

MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI (2): Attività di <u>sollevamento</u> dei carichi Movimentazione pentole, teglie, placche; carico e scarico carrelli, sistemazione derrate e gestione di cucina e mensa	Peso, dimensioni e ingombro Posizione e/o movimenti scorretti durante la movimentazione Caduta o urto del materiale movimentato	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica del rischio mediante metodo NIOSH: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.1.1 ▪ Formazione del personale circa la movimentazione manuale dei carichi ▪ Regolamentazione e degli spazi di manovra e delle attività svolte ▪ Sorveglianza sanitaria secondo Piano sanitario vigente 	Indici di rischio NIOSH in fascia VERDE (IR ≤ 0,85)	<ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le specifiche procedure di movimentazione dei carichi (apertura delle confezioni, movimentazione in due operatori, limitazione dei pesi) P GES 06, P GEN 10 - Mantenere la Formazione / Informazione / Addestramento sulla MMC - Mantenere la sorveglianza sanitaria
AGENTI CHIMICI Uso dei prodotti chimici per il lavaggio delle stoviglie e la pulizia ambientale	Esposizione ad agenti chimici pericolosi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica di esposizione ad agenti chimici: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.3 ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 	Indice di rischio IRRILEVANTE per la salute e BASSO per la sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di utilizzo e stoccaggio dei prodotti chimici - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali
AGENTI BIOLOGICI Contatto materiali potenzialmente infetti	Esposizione ad agenti biologici (in particolare tetano)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica di esposizione a rischio da agenti biologici: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.2 ▪ Formazione del personale circa il rischio da esposizione ad agenti biologici ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali ▪ Sorveglianza sanitaria secondo Piano sanitario vigente 	Indice di rischio TOLLERABILE	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa l'esposizione ad agenti biologici - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali - Mantenere la sorveglianza sanitaria
MICROCLIMA Fattori microclimatici legati a specifiche postazioni di lavoro: elevate (ovvero basse) temperature, alto tenore di umidità e possibili	Esposizione a condizioni microclimatiche sfavorevoli: alte (ovvero basse) temperature ed elevato grado di umidità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità negli ambienti di lavoro della cucina 	3x1=3	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento del sistema di aerazione dell'ambiente di lavoro - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

sbalzi di temperatura tra le diverse postazioni di lavoro	Sbalzi di temperatura tra la postazione specifica e gli ambienti di lavoro circostanti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistemi di aerazione / ventilazione dell'ambiente ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 		
---	--	---	--	--

03.03 Ausiliario di mensa

Descrizione delle attività:

I compiti svolti dal personale addetto alla mensa riguardano la distribuzione ai dipendenti dei pasti provenienti dalla cucina interna alla sede nell'orario compreso dalle 12 alle 14 e le operazioni strumentali all'attività in questione:

- movimentazione delle teglie dal carrello, proveniente dalla cucina, al banco scaldavivande (banco della distribuzione agli utenti)
- movimentazione di piatti e posate
- svuotamento dei vassoi dal carrello di raccolta (depositati dagli utenti)
- prelavaggio a mano, nel lavandino, di stoviglie e teglie
- lavaggio di stoviglie e teglie con lavastoviglie e loro movimentazione
- sanificazione ambientale dei locali di pertinenza e igienizzazione delle attrezzature da lavoro.

Attrezzature / impianti/ macchinari: banchi scaldavivande, banco frigorifero, scaldapiatti, cappe di aspirazione, lavastoviglie a nastro, lavapavimenti, fontanelle elettriche, scaffalature metalliche, teglie e stoviglie in genere, carrelli.

Prodotti chimici utilizzati: detersivi disincrostante, detersivi per stoviglie, detersivo per attrezzature e pavimenti, sgrassanti, disinfettante per superfici, detersivo liquido per lavaggio delle stoviglie a mano

DPI / DP: DPI: guanto protettivo contro i rischi meccanici, chimici e biologici, guanto protettivo contro i rischi termici, calzatura di sicurezza, stivali al polpaccio, Inserti auricolari (otoprotettori)

Formazione, Informazione e Addestramento: Il personale viene formato, informato e addestrato sui rischi propri della mansione nel rispetto della normativa e del relativo documento aziendale.

Valutazione dei rischi per MANSIONE: SCHEDA 03.04 – AUSILIARIO DI MENSA
--

FONTE DI RISCHIO	RISCHI	SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE IN ATTO	R	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE
POSTAZIONI DI LAVORO	Ergonomia durante le lavorazioni: <ul style="list-style-type: none"> • stazionamenti in posizione eretta ovvero in posizioni poco confortevoli • spazi di manovra limitati e disagiati 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizzazione degli spazi e della collocazione di attrezzature / impianti ▪ Limitazione dell'ingombro degli spazi liberi specie per quanto riguarda i percorsi di emergenza ▪ Servizio di riordino e pulizia degli ambienti 	1x1=1	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle scale - Mantenere la Formazione / Informazione circa la sicurezza da osservare nelle postazioni di lavoro e l'uso in sicurezza di scale - Mantenimento gli spazi liberi sgombri da ostacoli - Limitatamente alle specifiche condizioni di lavoro, mantenere un adeguato grado di ordine e pulizia

	<p>Condizioni igienico-sanitarie legate alla postazione di lavoro</p> <p>Cadute e scivolamenti su pavimento bagnato o da scale portatili</p>			
<p>IMPIANTI, MACCHINE ed ATTREZZATURE</p> <p>banchi scaldavivande, banco frigorifero, scaldapiatti, cappe di aspirazione, lavastoviglie a nastro, lavapavimenti, fontanelle elettriche, scaffalature metalliche, teglie e stoviglie in genere, carrelli.</p>	<p>Urti e lesioni</p> <p>Colpi, tagli, abrasioni</p> <p>Elettrocuzione durante l'uso di attrezzature elettro-alimentate</p> <p>Scottature da contatto con attrezzature, macchine, impianti o parti di essi ad alta temperatura</p> <p>Impigliamento e trascinamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformità delle attrezzature ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza delle attrezzature ▪ Formazione all'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro ▪ Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature affidata a personale interno e/o esterno ▪ Mantenimento delle idonee condizioni dell'impianto elettrico di alimentazione ▪ DPI ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 	2x2=4	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza di attrezzature e impianto elettrico - Mantenimento manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature e impianto elettrico - Mantenere la Formazione / Informazione sull'uso in sicurezza delle attrezzature - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP
<p>MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI (1):</p> <p>Attività di <u>traino-spinta</u> dei carrelli</p>	<p>Peso, dimensioni e ingombro</p> <p>Posizione e/o movimenti scorretti durante la movimentazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica del rischio mediante metodo SNOOK-CIRIELLO: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.1.2 ▪ Formazione del personale circa la movimentazione manuale dei carichi ▪ Regolamentazione degli spazi di manovra, delle attività svolte, dei percorsi e dei carichi trasportati ▪ Manutenzione predittiva del materiale rotabile 	<p>Indici di rischio Snook-Ciriello in fascia VERDE (IR ≤ 0,85)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le procedure di traino-spinta - Mantenere l'utilizzo della pedana per correggere il dislivello di ingresso alle celle - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa la MMC - Mantenimento della manutenzione predittiva del materiale rotabile

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI (2): Attività di <u>sollevamento</u> dei carichi Movimentazione pentole, teglie, placche; carico e scarico carrelli, sistemazione derrate e gestione di cucina e mensa	Peso, dimensioni e ingombro Posizione e/o movimenti scorretti durante la movimentazione Caduta o urto del materiale movimentato	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica del rischio mediante metodo NIOSH: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.1.1 ▪ Formazione del personale circa la movimentazione manuale dei carichi ▪ Regolamentazione degli spazi di manovra e delle attività svolte ▪ Sorveglianza sanitaria secondo Piano sanitario vigente 	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Indici di rischio NIOSH in fascia VERDE (IR ≤ 0,85)</div> <div style="margin-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le specifiche procedure di movimentazione dei carichi (apertura delle confezioni, movimentazione in due operatori, limitazione dei pesi) P GES 06, P GEN 10 - Mantenere la Formazione / Informazione / Addestramento sulla MMC - Mantenere la sorveglianza sanitaria </div> </div>
AGENTI BIOLOGICI Contatto materiali potenzialmente infetti	Esposizione ad agenti biologici (in particolare tetano)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica di esposizione a rischio da agenti biologici: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.2 ▪ Formazione del personale circa il rischio da esposizione ad agenti biologici ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale - Linee Guida aziendali ▪ Sorveglianza sanitaria secondo Piano sanitario vigente 	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Indice di rischio TOLLERABILE</div> <div style="margin-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa l'esposizione ad agenti biologici - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali - Mantenere la sorveglianza sanitaria </div> </div>
AGENTI CHIMICI Uso dei prodotti chimici per il lavaggio delle stoviglie e la pulizia ambientale	Esposizione ad agenti chimici pericolosi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione specifica di esposizione ad agenti chimici: per il dettaglio si rimanda all'allegato 1.3 ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Indice di rischio IRRILEVANTE per la salute e BASSO per la sicurezza</div> <div style="margin-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento delle attuali condizioni di utilizzo e stoccaggio dei prodotti chimici - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali </div> </div>
MICROCLIMA Fattori microclimatici legati a specifiche postazioni di lavoro: elevate (ovvero basse) temperature, alto tenore di umidità e possibili sbalzi di temperatura tra le diverse postazioni di lavoro	Esposizione a condizioni microclimatiche sfavorevoli: alte (ovvero basse) temperature ed elevato grado di umidità Sbalzi di temperatura tra la postazione specifica e gli ambienti di lavoro circostanti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistemi di controllo della temperatura e dell'umidità negli ambienti di lavoro della cucina ▪ Sistemi di aerazione / ventilazione dell'ambiente ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali 	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">3x1=3</div> <div style="margin-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento del sistema di aerazione dell'ambiente di lavoro - Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali - in corso di valutazione la dilazione delle attività per ridimensionare il numero degli esposti </div> </div>
RUMORE Rumore proprio dell'attività specifica	Esposizione a rumore specifico della lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione di rumore entro i limiti prescritti dalla normativa 	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">1x3=3</div> <div style="margin-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa l'esposizione al rumore - Mantenimento delle procedure di fornitura, </div> </div>

(utilizzo attrezzature / macchine / impianti)	di lavaggio stoviglie (misurato in corrispondenza della postazione di lavoro dell'operatore)	<p>vigente</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formazione del personale circa il rischio da esposizione a rumore ▪ Dispositivi di protezione individuale ad uso del personale secondo Linee Guida aziendali ▪ Mantenimento delle caratteristiche di sicurezza di impianti, macchine e attrezzature e relativa manutenzione ordinaria e straordinaria ▪ Sorveglianza sanitaria secondo Piano sanitario vigente 		<p>uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, macchine e attrezzature affidata a personale interno e/o esterno - Mantenere la sorveglianza sanitaria
---	--	--	--	--

04. PIANO DI SICUREZZA DI REPARTO/SERVIZIO

- PREMessa

Nella presente sezione vengono riportate, in ordine decrescente di priorità, tutte le misure di prevenzione e protezione individuate per il presente reparto / servizio nelle valutazioni per ambienti di lavoro, per mansioni e per rischio specifico.

Tali misure vengono riportate nella scheda che segue e compongono il **piano di sicurezza PS** (o di miglioramento) del servizio CUCINA e MENSA.

Il PS del presente reparto / servizio rientra nel Piano di Sicurezza generale dell'intero Istituto che viene riportato nel DVR Generale.

- SCHEDA

04.01 Tabella di programmazione delle misure di prevenzione e protezione

PRIORITA' per grado di rischio	AMBIENTE di LAVORO / MANSIONE	RISCHIO	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE da ATTUARE	TEMPI di REALIZZAZIONE / NOTE	RESPONSABILE DELL'ATTUAZIONE DELLA MISURA
Rischio di INCENDIO ELEVATO	Luoghi di lavoro: CUCINA – scheda 02.01 MENSA – scheda 02.02 CELLE – scheda 02.03	INCENDIO / EMERGENZA	Mantenimento della manutenzione dei presidi antincendio affidata ditte esterne specializzate	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Andrea Polletta
			Mantenimento delle attuali procedure di gestione delle emergenze	CONTINUA	DIRIGENTI INCARICATI: Adriano BENZONI PREPOSTO
			Mantenimento della formazione della squadra antincendio	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI
R=4 (correttive e/o migliorative da programmare nel breve-medio termine)	Luoghi di lavoro: CUCINA – scheda 02.01 MENSA – scheda 02.02 CELLE – scheda 02.03	IMPIANTO ELETTRICO	Mantenimento della manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto elettrico affidata al personale interno ed esterno	CONTINUA	DIRIGENTI INCARICATI: Andrea POLLETTA Adriano BENZONI

PRIORITA' per grado di rischio	AMBIENTE di LAVORO / MANSIONE	RISCHIO	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE da ATTUARE	TEMPI di REALIZZAZIONE / NOTE	RESPONSABILE DELL'ATTUAZIONE DELLA MISURA
R=4 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Mansione: CUOCO / AIUTO – scheda 03.01 AUSILIARI DI CUCINA – scheda 03.02 AUSILIARI DI MENSA – scheda 03.03	IMPIANTI, MACCHINE, ATTREZZATURE	Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle attrezzature e dell'impianto elettrico	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Andrea POLLETTA PREPOSTO
			Mantenimento della manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e dell'impianto elettrico	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Andrea POLLETTA PREPOSTO
			Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI PREPOSTO
			Mantenimento della Formazione / Informazione dei lavoratori circa sull'uso in sicurezza delle attrezzature	CONTINUA	
R=3 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Mansione: CUOCO / AIUTO – scheda 03.01 AUSILIARI DI CUCINA – scheda 03.02 AUSILIARI DI MENSA – scheda 03.03	MICROCLIMA Fattori microclimatici sfavorevoli (alte o basse temperature, alto tenore di umidità, sbalzi di temperature tra differenti postazioni di lavoro)	Mantenimento del sistema di aerazione dell'ambiente di lavoro	CONTINUA	DIRIGENTI INCARICATI: Adriano BENZONI Andrea POLLETTA PREPOSTO
			SOLO PER AUSILIARI DI MENSA: in corso di valutazione la dilazione delle attività per ridimensionare il numero degli esposti	DICEMBRE 2017	
			Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI PREPOSTO

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

PRIORITA' per grado di rischio	AMBIENTE di LAVORO / MANSIONE	RISCHIO	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE da ATTUARE	TEMPI di REALIZZAZIONE / NOTE	
R=3 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Mansione: CUOCO / AIUTO – scheda 03.01 AUSILIARI DI CUCINA – scheda 03.02 AUSILIARI DI MENSA – scheda 03.03	RUMORE	Manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, macchine e attrezzature affidata a personale interno e/o esterno	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI
			Mantenere Formazione / Informazione / Addestramento circa l'esposizione al rumore	CONTINUA	
			Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida	CONTINUA	
			Mantenere la sorveglianza sanitaria	CONTINUA	MEDICO COMPETENTE: Giovanni TANGREDI
R=2 (correttive e/o migliorative da programmare nel breve-medio termine)	Luoghi di lavoro: CUCINA – scheda 02.01 MENSA – scheda 02.02 CELLE – scheda 02.03	MICROCLIMA	Manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti refrigeranti e di trattamento aria affidata al personale esterno	CONTINUA	DIRIGENTI INCARICATI: Adriano BENZONI Andrea POLLETTA
			Mantenimento delle attuali condizioni pulizia dei sistemi di aerazione	CONTINUA	

PRIORITA' per grado di rischio	AMBIENTE di LAVORO / MANSIONE	RISCHIO	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE da ATTUARE	TEMPI di REALIZZAZIONE / NOTE	
R=1 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Luoghi di lavoro: CUCINA – scheda 02.01 MENSA – scheda 02.02 CELLE – scheda 02.03	LUOGHI E AMBIENTI DI LAVORO	Mantenimento delle attuali condizioni strutturali e manutentive di pavimenti e pareti	CONTINUA	DIRIGENTI INCARICATI: Adriano BENZONI Andrea POLLETTA
			Mantenimento della pulizia e del riordino degli ambienti	CONTINUA	PREPOSTO
R=1 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Luoghi di lavoro: CUCINA – scheda 02.01 MENSA – scheda 02.02 CELLE – scheda 02.03	ILLUMINAZIONE	Tempestiva sostituzione dei corpi illuminanti in caso di guasto o malfunzionamento da parte dei manutentori interni e/o ditte esterne specializzate	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Andrea POLLETTA PREPOSTO
			Verifica e regolare manutenzione delle luci di emergenza affidata alla ditta esterna specializzata	CONTINUA	
R=1 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Luoghi di lavoro: CUCINA – scheda 02.01 MENSA – scheda 02.02 CELLE – scheda 02.03	MACCHINE, IMPIANTI e ATTREZZATURE	Mantenimento della manutenzione delle attuali condizioni di sicurezza degli elettromedicali affidata a personale esterno	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Andrea POLLETTA PREPOSTO
			Verifica ed eventuale adeguamento dell'impianto elettrico in caso di inserimento di nuova apparecchiatura	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Andrea POLLETTA

PRIORITA' per grado di rischio	AMBIENTE di LAVORO / MANSIONE	RISCHIO	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE da ATTUARE	TEMPI di REALIZZAZIONE / NOTE	
R=1 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Luoghi di lavoro: CUCINA – scheda 02.01 MENSA – scheda 02.02 CELLE – scheda 02.03	RUMORE AMBIENTALE	Manutenzione ordinaria e straordinaria di impianti, macchine e attrezzature affidata a personale interno e/o esterno	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO Andrea POLLETTA
R=1 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Mansione: CUOCO / AIUTO - scheda 03.01 AUSILIARI DI CUCINA – scheda 03.02 AUSILIARI DI MENSA – scheda 03.03	POSTAZIONI DI LAVORO	Mantenimento delle attuali condizioni di sicurezza delle scale	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI PREPOSTO
			Mantenere la Formazione / Informazione circa la sicurezza da osservare nelle postazioni di lavoro e l'uso in sicurezza di scale	CONTINUA	
			Mantenimento gli spazi liberi sgombri da ostacoli	CONTINUA	PREPOSTO
			Limitatamente alle specifiche condizioni di lavoro, mantenere un adeguato grado di ordine e pulizia	CONTINUA	
R=1 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Mansione: CAPO CUOCO – scheda 03.01	VDT	Mantenimento dell'attuale posizionamento della postazione VDT	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI PREPOSTO
			Informazione del personale circa la corretta postura al VDT	CONTINUA	

PRIORITA' per grado di rischio	AMBIENTE di LAVORO / MANSIONE	RISCHIO	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE da ATTUARE	TEMPI di REALIZZAZIONE / NOTE	
Indice di rischio di esposizione ad AGENTI BIOLOGICI TOLLERABILE (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Mansione: CUOCO / AIUTO – scheda 03.01 AUSILIARI DI CUCINA – scheda 03.02 AUSILIARI DI MENSA – scheda 03.03	AGENTI BIOLOGICI	Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori circa l'esposizione ad agenti biologici	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI
			Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP	CONTINUA	PREPOSTO
			Mantenere la sorveglianza sanitaria	CONTINUA	MEDICO COMPETENTE: Giovanni TANGREDI
Indici di rischio Snook-Ciriello in fascia VERDE: IR ≤ 0,85 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Mansione: CUOCO / AIUTO – scheda 03.01 AUSILIARI DI CUCINA – scheda 03.02 AUSILIARI DI MENSA – scheda 03.03	MOVIMENTAZIONE MANUALI DEI CARICHI (1): TRAIINO-SPINTA dei CARRELLI	Mantenere la Formazione / Informazione dei lavoratori su MMC	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI
			Rispettare le procedure di traino-spinta	CONTINUA	PREPOSTO
			Mantenimento della manutenzione predittiva del materiale rotabile	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Andrea POLLETTA

PRIORITA' per grado di rischio	AMBIENTE di LAVORO / MANSIONE	RISCHIO	MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE da ATTUARE	TEMPI di REALIZZAZIONE / NOTE	
Indice di rischio di esposizione ad AGENTI CHIMICI IRRILEVANTE per la salute e BASSO per la sicurezza (azioni correttive e/o migliorative da programmare nel breve-medio termine)	Mansione: CUOCO / AIUTO – scheda 03.01 AUSILIARI DI CUCINA – scheda 03.02 AUSILIARI DI MENSA – scheda 03.03	AGENTI CHIMICI: Uso dei prodotti chimici per igienizzazione delle celle e postazioni di lavoro	Mantenimento delle attuali procedure di utilizzo dei prodotti chimici	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI
			Mantenimento delle procedure di fornitura, uso e manutenzione dei DPI e DP secondo Linee Guida aziendali	CONTINUA	PREPOSTO
Indici di rischio NIOSH in fascia VERDE: IR ≤ 0,85 (migliorative da valutare in fase di programmazione)	Mansione: CUOCO / AIUTO – scheda 03.01 AUSILIARI DI CUCINA – scheda 03.02 AUSILIARI DI MENSA – scheda 03.03	MOVIMENTAZIONE MANUALI DEI CARICHI (2): Carico e scarico della merce, preparazione dei fabbisogni dei reparti / servizi e gestione del magazzino in genere	Rispettare le specifiche procedure di movimentazione dei carichi (apertura delle confezioni, movimentazione in due operatori, limitazione dei pesi) P GES 06, P GEN 10	CONTINUA	PREPOSTO
			Mantenere la Formazione / Informazione / Addestramento sulla MMC	CONTINUA	DIRIGENTE INCARICATO: Adriano BENZONI PREPOSTO
			Mantenere la sorveglianza sanitaria	CONTINUA	MEDICO COMPETENTE: Giovanni TANGREDI

05. PROCEDURE OPERATIVE DI SICUREZZA

- PREMessa

Il presente documento di Valutazione dei Rischi specifico del servizio CUCINA e MENSA, si compone di una serie di procedure operative di sicurezza che vengono richiamate nelle sezioni di interesse e raccolte nel DVR generale di sede / istituto.

Esse vengono recepite mediante approvazione del presente documento che le richiama e consentono l'informazione (ovvero supportano la formazione) del personale.

In generale, gli elaborati sono finalizzati alla informazione del personale per la corretta realizzazione di:

- relazioni e ruoli delle figure del sistema di prevenzione e protezione;
- manovre, gesti, comportamenti per l'esecuzione in sicurezza delle attività lavorative;
- utilizzo in sicurezza di macchine, attrezzature, impianti;
- impiego in sicurezza di sostanze e prodotti chimici;
- interazioni tra operatori, con gli ambienti e le attrezzature di lavoro,
- uso, conservazione e manutenzione dei Dispositivi di Protezione (collettivi e Individuali);
- gestione delle emergenze (sistema organizzativo aziendale, rilancio degli allarmi, divulgazione delle informazione, procedure di comportamento, ecc.);
- comportamenti e dispositivi necessari alla gestione in sicurezza di particolari fasi lavorative e relativi rischi specifici.

Le procedure sono suddivise in categorie a seconda della finalità e dei destinatari:

- "P-GES_#": PROCEDURE **GESTIONALI** rivolte prevalentemente a chi gestisce le attività
- "P-GEN_#": PROCEDURE **GENERALI** rivolte a tutto il personale
- "P-SAN_#": PROCEDURE **SETTORE SANITARIO** rivolte al personale sanitario
- "P-TEC_#": PROCEDURE **SETTORE TECNICO** rivolte al personale tecnico
- "P-SER_#": PROCEDURE **SETTORE SERVIZI** rivolte al personale dei servizi

Unitamente al DVR, le procedure vengono custodite presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi nonché presso il servizio prevenzione e protezione centrale.

- PROCEDURE

- 05.01 Procedura per le attività organizzative del Capo Reparto P GES 03
- 05.02 Procedura per la segnalazione di problematiche sulla sicurezza dei luoghi di lavoro P GES 04
- 05.03 Procedura per le attività di Movimentazione Manuale dei Carichi MMC P GES 06
- 05.04 Procedura per la manutenzione di attrezzature ed ausili per la movimentazione P GES 07
- 05.05 Procedura per il monitoraggio dell'applicazione delle procedure operative di sicurezza P GES 10
- 05.06 Procedure generali per la corretta movimentazione dei carichi P GEN 01
- 05.07 Procedure generali per la protezione degli operatori dal rischio biologico P GEN 02
- 05.08 Procedure generali per l'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro P GEN 03
- 05.09 Procedure generali per l'utilizzo in sicurezza di prodotti chimici P GEN 04
- 05.10 Procedure per l'uso in sicurezza delle scale portatili P GEN 05
- 05.11 Procedure generali per la corretta postura al VDT e suo utilizzo P GEN 06
- 05.12 Procedure di gestione delle emergenze P GEN 07
- 05.13 Procedure correttive per la corretta movimentazione dei carichi P GEN 10
- 05.14 Procedure di corretta movimentazione del materiale rotabile (traino / spinta) P GEN 11

06. GESTIONE DEGLI INDICI DI RISCHIO E DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

CHI E' IL RESPONSABILE	COSA DEVE FARE	COME DEVE FARLO
RSPP	VALUTAZIONE DEL RISCHIO	Individua quali sono i Rischi presenti in Azienda
		Propone l'adozione del Metodo di misurazione più appropriato per ogni singolo rischio
		Esegue la misurazione del rischio
		Predisporre le misure correttive per ridurre le probabilità che il rischio si verifichi
Dirigente Incaricato/Preposto del Reparto XX	MISURE DI PREVENZIONE	Applica e vigila sulla corretta applicazione delle eventuali misure di prevenzione da implementare per ridurre le probabilità che il rischio si verifichi
RCSGSL	CONTROLLO DELLA PERMANENZA DELLE MISURE DI PREVENZIONE	Il Responsabile del Controllo del Sistema di Gestione esegue i controlli sulla permanenza delle condizioni di sicurezza in relazione all'applicazione delle misure di prevenzione adottate.
		I controlli verranno eseguiti a campione con cadenza trimestrale e a campione, garantendo in ogni caso almeno un controllo annuale di tutte le misure adottate.
		I controlli potranno essere eseguita attraverso report/ audit o interviste a Dirigenti/Preposti e lavoratori, che verranno consegnati al DdL
DdL	AZIONI CORRETTIVE	Sulla base delle risultanze dei controlli effettuati, promuove nuove misure correttive al RSPP da inserire nel DVR
		Sulla base delle risultanze dei controlli effettuati adotta gli opportuni provvedimenti disciplinari nei confronti dei responsabili della mancata applicazione o esecuzione delle Misure di prevenzione

07. SORVEGLIANZA SANITARIA

- INVIO DEL LAVORATORE ALLA VISITA MEDICA

L'art. 25 al comma 1 lettera b) prevede tra gli obblighi del medico competente, quello di programmare ed effettuare la sorveglianza sanitaria di cui all'articolo 41. Di tale programmazione delle visite **mediche** ne dà comunicazione al Datore di lavoro.

All'art. 18 al comma 1 lettera g), tra gli obblighi del datore di lavoro e del dirigente delegato rientra quello di inviare i lavoratori alla visita medica entro le scadenze previste dal programma di sorveglianza sanitaria e richiedere al medico competente l'osservanza degli obblighi previsti a suo carico nel presente decreto e nei casi di sorveglianza sanitaria di cui all'articolo 41, comunicare tempestivamente al medico competente la cessazione del rapporto di lavoro.

Ne consegue che l'invio del lavoratore alla visita medica deve avvenire con comunicazione scritta del Datore di Lavoro o suo delegato dalla quale emerga:

Obbligatorietà della visita	Lo scopo è di accertare l'idoneità alla mansione del lavoratore	In assenza, il lavoratore è considerato non idoneo alla mansione. Sanzionato e segnalato all'organo di vigilanza.
Individualità della visita	L'obiettivo è consentire al Medico Competente di eseguire correttamente le visite	La presenza di persone estranee alla visita, anche se volute dal lavoratore, esula dallo scopo della visita. La tutela dei diritti del lavoratore avviene successivamente al giudizio espresso dal Medico Competente.
Rispetto del termine fissato	Questo consente il rispetto del Programmazione delle visite.	La mancata presentazione, nella data e all'ora stabilite, verrà considerata assenza alla visita con le medesime conseguenze. Ogni giustificazione dovrà pervenire preventivamente e per motivi documentabili. In ogni caso non verrà giustificata l'assenza alla visita se prevista in orario di servizio.

Quanto sopra è riferito alle visite mediche periodiche programmate. Per tutte le altre tipologie di accertamento dove la necessità può sorgere da un richiesta del lavoratore oppure da parte del Datore di Lavoro, la differenza rispetto alla visita medica periodica consiste nella fase propositiva iniziale in quanto tali accertamenti non derivano dal Piano di Sorveglianza del Medico Competente.

OGGETTO	PROPONENTE	MOTIVAZIONE	AZIONE	
Su richiesta	Lavoratore	Modifica dello stato di salute per cause correlate ai fattori di rischio cui è esposto Modifica dello stato di salute con intervenuta impossibilità a svolgere (in parte o in tutto) la mansione assegnata	Medico Competente valuta la necessità di procedere	Valutata l'opportunità, verificata la presenza delle condizioni, si procede con la comunicazione scritta del Datore di Lavoro in modo analogo alla visita medica periodica
Preventiva	Datore di Lavoro / Dirigente Incaricato (Direttore di Istituto)	Nuova assunzione	Il Datore di Lavoro preventivamente chiede idoneità alla mansione	
Cessazione	Datore di Lavoro	Dimissione di lavoratori esposti a rischi cancerogeni e mutageni.	Il Datore di Lavoro verifica che i lavoratori siano stati esposti	

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

Cambio mansione	Datore di Lavoro / Dirigente Incaricato (Direttore di Istituto)	Assegnazione del lavoratore a nuovo reparto/servizio	Il Datore di Lavoro valuta la nuova assegnazione	
Rientro da assenza	Datore di Lavoro / Dirigente Incaricato (Direttore di Istituto)	Assenza prolungata per malattia o infortunio	Il Datore di Lavoro verifica il superamento dei 60 gg. Per malattia o infortunio	

Nel caso di visita su richiesta del lavoratore, avviene tramite domanda scritta inoltrata al Medico Competente per il tramite del Datore di Lavoro. Il Medico Competente vagliata l'opportunità di eseguire la visita, convoca il dipendente con la medesima modalità prevista per le visite mediche periodiche.

Per tutte le altre modalità di accertamento, il Datore di Lavoro provvede direttamente ad inviare il lavoratore a visita con la modalità previste per la visita medica periodica.

In base all'art. 41, comma 4, il Medico Competente deve verificare anche l'assenza di **condizioni di alcol dipendenza** e di **assunzione di sostanze psicotrope** e stupefacenti per i lavoratori addetti alle mansioni elencate nella Legge 125/01 e nell'Intesa Stato-Regioni del 30 ottobre 2007, da eseguire nell'ambito degli accertamenti sanitari preventivi, periodici e in occasione del cambio di mansione.

- **SCHEDA DI DESTINAZIONE LAVORATIVA DI CUI ALL'ALLEGATO 3 A DEL D.LGS. 81/2008**

L'art. 25 del D.Lgs. 81/2008 stabilisce che per ogni lavoratore viene istituita e periodicamente aggiornata dal Medico Competente, una **Cartella Sanitaria e di Rischio**: nella componente sanitaria sono annotate tutte le informazioni e le notizie anamnestiche necessarie per la valutazione dello stato di salute del lavoratore, i rilievi effettuati nel corso delle visite mediche effettuate nel quadro della sorveglianza sanitaria (inclusi i risultati degli accertamenti strumentali, di laboratorio e specialistici) ed il giudizio di idoneità specifica espresso al termine di ogni visita. Nella componente "cartella di rischio" sono annotati i fattori di rischio cui il lavoratore è esposto ed i relativi livelli di esposizione professionale individuali, come forniti dal Servizio di prevenzione e protezione di idoneità.

La "cartella sanitaria e di rischio", deve soddisfare i **requisiti minimi contenuti nell'Allegato 3A** del D.Lgs.81/08 e può essere predisposta su formato cartaceo o informatizzato.

Tra i requisiti minimi contenuti nell'allegato 3 A, è prevista espressamente una sezione denominata "**DATI OCCUPAZIONALP**", i cui elementi devono essere forniti dal Datore di Lavoro al Medico competente e sono relativi a destinazione lavorativa, fattori di rischi e tempo di esposizione.

Il documento che ne deriva è predisposto dal Datore di Lavoro sulla base di quanto contenuto nel Documento di Valutazione dei Rischi, comprende tutti questi elementi ed è composta dai seguenti elaborati:

1. **Scheda di destinazione lavorativa** (paragrafo 01.01 del presente documento) che fornisce:
 - descrizione delle attività lavorative che compongono le mansioni che svolge o dovrà svolgere il lavoratore
 - tempo e frequenza di esposizione alle attività e ai rischi
2. **Scheda di individuazione dei rischi** (scheda che segue) che fornisce:
 - valutazione dei rischi propri del reparto / servizio a cui il lavoratore è assegnato (rischi per AMBIENTE)
 - valutazione dei rischi specifici della mansione a cui il lavoratore è assegnato (rischi per MANSIONE)
 - tabella riassuntiva del rischio da MMP elaborata con il metodo MAPO (solo per i reparti)

Il documento che permette di valutare analiticamente i rischi cui è esposto ogni singolo lavoratore ed inoltre rappresenta un valido aiuto per la raccolta assistita dell'anamnesi lavorativa in corso di visita medica.

La scheda 1 (**Scheda di destinazione lavorativa**) deve essere compilata per tutti i lavoratori, visionata unitamente dal Preposto di riferimento e dal lavoratore, prima di essere sottoposto a visita medica periodica e controfirmata dal Preposto, quale conferma della completezza di tutte le informazioni raccolte e la conoscenza delle stesse da parte del lavoratore.

- SCHEDA DI INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI

RISCHI PER AMBIENTE - CUCINA e MENSA

rischio	metodo di valutazione	ambienti:		
		CUCINA	MENSA	CELLE
LUOGHI	R = P x D	1	1	1
ILLUMINAZIONE	R = P x D	1	1	1
IMPIANTO ELETTRICO	R = P x D	4	4	4
MICROCLIMA	R = P x D	2	2	2
MACCHINE, IMPIANTI, ATTERZZATURE (presenza)	R = P x D	1	1	1
RUMORE	R = P x D	1	1	
INCENDIO	normativa specifica	ELEVATO	ELEVATO	

RISCHI PER MANSIONE - CUCINA e MENSA

rischio	metodo di valutazione	valutazione		
		CUOCO / AIUTO CUOCO	AUSILIARIO DI CUCINA	AUSILIARIO DI MENSA
POSTAZIONI DI LAVORO	R = P x D	1	1	1
ATTREZZATURE	R = P x D	4	4	4
MOVIMENTAZIONE CARICHI : TRAINO-SPINTA	SNOOK-CIRIELLO	VERDE	VERDE	VERDE
MOVIMENTAZIONE CARICHI : SOLLEVAMENTO CARICHI	NIOSH	VERDE	VERDE	VERDE
AGENTI CHIMICI	R = P x D	IRRILEVANTE / BASSO	IRRILEVANTE / BASSO	IRRILEVANTE / BASSO
AGENTI BIOLOGICI	R = P x D	TOLLERABILE	TOLLERABILE	TOLLERABILE
MICROCLIMA	R = P x D	3	3	3
VDT	R = P x D	1	-----	-----
RUMORE	normativa specifica	-----	-----	3

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

- MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEGLI ACCERTAMENTI SANITARI

L'art. 41 del D.Lgs. 81/2008 stabilisce che la sorveglianza sanitaria é effettuata dal medico competente e secondo il comma 2 comprende:

TIPOLOGIA:	QUANDO:	SCOPI:
Accertamenti medici preventivi	Prima dell'assunzione e prima di adibire il lavoratore alla mansione	Verificare lo stato di salute del candidato / lavoratore ed evidenziare l'assenza di eventuali controindicazioni al profilo di rischio cui è assegnato, valutandone l'idoneità specifica alla mansione.
Accertamenti medici periodici	Eseguiti con periodicità stabilita secondo il protocollo di sorveglianza sanitaria redatto dal Medico Competente sulla base delle risultanze del DVR .	Verificare periodicamente lo stato di salute dei lavoratori; evidenziare il più precocemente possibile l'insorgenza di segni/sintomi correlabili all'azione dei fattori di rischio cui è esposto professionalmente; rilevare l'insorgenza di condizioni di salute che non siano compatibili (in tutto o in parte) con l'esposizione ai rischi professionali specifici della mansione.
		Esprimere il giudizio di idoneità specifica alla mansione
		Verificare l'efficienza delle misure di prevenzione e protezione dei rischi
Accertamenti medici su richiesta del lavoratore	Qualora le motivazioni della richiesta siano <u>ritenute dal medico competente</u> correlate ai rischi professionali cui il lavoratore è esposto o quando la modifica documentata dello stato di salute del lavoratore ne modifichi (in tutto o in parte) l'idoneità alla mansione per possibile aggravamento correlato ai fattori di rischio specifici.	Rivalutare l'idoneità specifica alla mansione svolta dal lavoratore.
Accertamenti medici alla cessazione del rapporto di lavoro	In caso di esposizione a rischio chimico, rischio biologico (Gr. III e IV), rischio da esposizione a cancerogeni e mutageni.	Valutare lo stato di salute del lavoratore all'atto della cessazione del rapporto.
		Fornire eventuali indicazioni e/o informazioni circa l'opportunità / necessità di prescrizioni mediche da osservare.
		Fornire eventuali indicazioni sull'opportunità di sottoporsi a successivi accertamenti anche dopo la cessazione dell'esposizione.
Accertamenti medici in occasione del cambio della mansione	Prima di adibire il lavoratore a nuovo profilo di rischio.	Valutare l'idoneità specifica alla nuova mansione cui è assegnato il lavoratore.
Accertamenti medici al rientro dal lavoro	assenza per motivi di salute (malattia comune, malattia professionale, infortunio sul lavoro o grave incidente) di durata superiore ai sessanta giorni continuativi	Valutare lo stato di salute del lavoratore all'atto del rientro lavorativo e verificare l'assenza di modificazioni del suo stato di salute che ne limitino o controindichino l'esecuzione della mansione cui è assegnato

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

Sulla base dei risultati degli accertamenti medici previsti in corso di sorveglianza sanitaria, il medico competente esprime uno dei seguenti giudizi di idoneità alla mansione specifica (art. 41, comma 6):

Idoneità totale	All'espletamento dell'attività lavorativa, senza la necessità di interventi correttivi su ambiente, organizzazione del lavoro e uomo.
Idoneità parziale, temporanea o permanente	Con prescrizioni : quando l'esposizione a rischio è consentita con particolari precauzioni, ad es. mediante l'uso di dispositivi di protezione individuale specifici (DPI).
	Con limitazioni atte ad escludere l'esecuzione di alcuni compiti lavorativi propri della mansione assegnata, non compatibili con lo stato di salute del lavoratore, come emerso dalla sorveglianza sanitaria
Non idoneità, temporanea o permanente	Qualora la sorveglianza sanitaria abbia evidenziato condizioni di salute (temporanee o permanenti) che controindicano <i>in toto</i> lo svolgimento della mansione assegnata.

Nel caso di espressione del giudizio di inidoneità temporanea vanno precisati i limiti temporali di validità (art.41, comma 7).

Del giudizio di idoneità, il medico competente informa per iscritto il datore di lavoro e il lavoratore (art.41, comma 8).

L'esito della sorveglianza sanitaria (giudizio di idoneità specifica) è comunicata dal Direttore d'Istituto/Dirigente incaricato per mezzo di una comunicazione scritta ai soggetti interessati: al dipendente, al Dirigente Medico dell'Area di competenza ed al Preposto di Reparto. Detta comunicazione informa i destinatari del giudizio espresso dal Medico Competente: in particolar modo dovrà essere indicato in modo chiaro l'eventuale modifica dell'attività lavorativa (ad esempio: lavoratore che a seguito della visita viene ritenuto idoneo alla turnazione notturna, dalla quale era esonerato fino a quella data, il Direttore d'Istituto disporrà al Preposto che dalla data della visita il **dipendente dovrà essere inserito** nella turnazione di reparto).

Avverso il giudizio del medico competente è ammesso ricorso, entro trenta giorni dalla data di comunicazione del giudizio medesimo, all'organo di vigilanza territorialmente competente che dispone, dopo eventuali ulteriori accertamenti, la conferma, la modifica o la revoca del giudizio stesso (art. 41, comma 9). Viene quindi esplicitamente previsto il ricorso anche in caso di giudizio di idoneità piena.

- **STRUMENTI PER LA CORRETTA DISTRIBUZIONE DEI CARICHI DI LAVORO**

La distribuzione dei carichi di lavoro deve essere equilibrata tra tutti gli operatori presenti nel reparto, in rapporto alla loro condizione di salute, età e sesso.

Relativamente alla condizione di salute le indicazioni fornite dal medico competente permettono già di chiarire quali attività il soggetto non può svolgere e conseguentemente tutte le attività per le quali non sussistono limitazioni.

Relativamente all'età e al sesso si procede ad assegnare i compiti lavorativi secondo il seguente criterio:

Relativamente al sesso occorre suddividere il personale di reparto in Uomini e Donne

Relativamente all'età occorre suddividere il personale di reparto in Senior (oltre i 50 anni) e juniores (inferiori a 50 anni).

In funzione dei carichi di lavoro, si accoglie il principio secondo il quale la predisposizione a sopportare uno sforzo maggiore è concentrata negli uomini rispetto alle donne e nelle persone con meno di 50 anni rispetto agli over 50.

In funzione di questi principi le combinazioni possibili in relazione ad una possibile graduazione dell'assegnazione degli operatori ai compiti lavorativi maggiormente gravosi sono:

- 1) Uomini Juniores
- 2) Donne Juniores
- 3) Uomini Senior
- 4) Donne Senior

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

Per tutte le attività che non comportano sovraccarico discalare le quattro categorie saranno ordinate in modo inverso:

- 1) Donne Juniores
- 2) Uomini Senior
- 3) Donne Junior
- 4) Uomini Senior

Quotidianamente il Preposto del reparto dovrà assegnare i compiti lavorativi attingendo dalla lista delle combinazioni per i compiti più gravosi e successivamente a quella per i compiti meno gravosi.

La somma di tutte le assegnazioni giornaliere del personale sia per i compiti gravosi che per quelli non gravosi, verrà rappresentata in termini di percentuale nelle quattro categorie. Tale risultato, rapportato a quelli degli altri reparti, permetterà di identificare il numero di operatori che dovrà essere rassegnato per rendere equilibrato tra tutti i reparti il numero degli operatori nelle quattro fasce. L'equilibrio numerico potrebbe sembrare di facile soluzione con una semplice operazione di assegnazione proporzionata degli operatori in funzione delle quattro categorie, mentre invece questo ricalibrare gli operatori non è un aspetto esclusivamente numerico in quanto le variabili consistono anche nel numero degli operatori con limitazioni specifiche assegnate a quel reparto, così come il numero di personale con diritto ad assentarsi o ad avere agevolazioni a vario titolo (aspettative, maternità, malattie infortuni, esoneri dal turno, permessi 104, scuola o sindacali) nonché il numero di operatori in funzione dello standard e in rapporto alle mansioni svolte.

- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE MEDICHE PERIODICHE

FASE	RESPONSABILE	AZIONE	DESTINATARIO
1	Medico Competente	Elabora il Piano di Sorveglianza Sanitaria	Datore di Lavoro
		Comunica al Datore di Lavoro i nominativi dei dipendenti che devono essere sottoposti a visita e la periodicità delle stesse	
2	Datore di Lavoro	Elabora in base al DVR la Scheda di Destinazione Lavorativa Individuale di tutti i lavoratori	
		Invia i lavoratori alla visita medica periodica mediante comunicazione scritta	Lavoratore
		Contestualmente alla convocazione e comunque prima della visita, trasmette al Preposto cui il lavoratore fa riferimento, la Scheda di Destinazione Lavorativa del dipendente	Preposto e Lavoratore
3	Preposto	Il Preposto unitamente al lavoratore visioneranno al scheda e il Preposto la controfirmerà, quale conferma della completezza di tutte le informazioni raccolte e la conoscenza delle stesse da parte del lavoratore.	
		Trasmette la Scheda al Datore di Lavoro	Datore di Lavoro
4	Datore di Lavoro	Valuta eventuali osservazioni, modifiche o correzioni e trasmette la Scheda al Medico Competente.	Medico Competente
5	Medico Competente	Esecuzione della visita	Lavoratore
		Esprime il giudizio	Datore di Lavoro e lavoratore
6	Datore di Lavoro	Comunicazione al Preposto in caso di un'idoneità temporanea o parziale, con limitazioni o prescrizioni, o una non idoneità tamponane o parziale	Preposto

ASP "Golgi – Redaelli" Istituto "P. Redaelli" di Milano	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	REPARTO / SERVIZIO: CUCINA e MENSA
--	--	--

- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE SU RICHIESTA DEL LAVORATORE

FASE	RESPONSABILE	AZIONE	DESTINATARIO
1	Lavoratore	Presenta al Medico Competente, tramite il Datore di Lavoro, la richiesta di visita comprensiva di documentazione	Medico Competente Datore di Lavoro
	Medico Competente	Valuta in base documentazione se procedere a visita.	
		a) se Esprime il giudizio	Datore di Lavoro e lavoratore
		b) se procede alla visita informa il Datore di Lavoro	Datore di Lavoro
Dalla Fase 2 alla Fase 6 la procedura è analoga a quella per le visite mediche periodiche			

- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE DI CAMBIO MANSIONE

FASE	RESPONSABILE	AZIONE	DESTINATARIO
1	Lavoratore / Preposto / Datore di Lavoro	Richiesta di cambio mansione	Datore di Lavoro
	Datore di Lavoro	Valuta se procedere alla nuova assegnazione.	
		a) se non intende procedere	Lavoratore / Preposto
		b) se intende procedere	Lavoratore /Medico Competente
Dalla Fase 2 alla Fase 6 la procedura è analoga a quella per le visite mediche periodiche			

- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE DI RIENTRO DA ASSENZE

FASE	RESPONSABILE	AZIONE	DESTINATARIO
1	Datore di Lavoro	Accerta l'assenza oltre i 60 gg. Per malattia o infortunio	
Dalla Fase 2 alla Fase 6 la procedura è analoga a quella per le visite mediche periodiche			

- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE PREASSUNTIVE

FASE	RESPONSABILE	AZIONE	DESTINATARIO
1	Datore di Lavoro	Accertata la data di nuova assunzione di un dipendente.	
Dalla Fase 2 alla Fase 6 la procedura è analoga a quella per le visite mediche periodiche			

- PROCEDURA OPERATIVA PER LE VISITE ALLA CESSAZIONE DAL SERVIZIO

FASE	RESPONSABILE	AZIONE	DESTINATARIO
1	Datore di Lavoro	Accertata l'esposizione a rischi cancerogeni e mutageni di dipendenti per i quali è prevista la cessazione dal servizio	
Dalla Fase 2 alla Fase 6 la procedura è analoga a quella per le visite mediche periodiche			

08. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Il presente documento di Valutazione dei Rischi specifico del servizio CUCINA e MENSA, si compone di una serie di allegati che vengono richiamati nelle sezioni di interesse.

Essi si compongono in valutazioni o elaborati separatamente approvati che consentono la formulazione dei dati contenuti nel presente documento e la loro gestione ovvero monitoraggio e verifica.

Unitamente al DVR, gli stessi vengono custoditi presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione dei rischi nonché presso il servizio prevenzione e protezione centrale.

ELENCO ALLEGATI:

All.1 Valutazioni dei rischi specifici

- 1.1 Valutazione dei rischi da Movimentazione Manuale Carichi (MMC) e Pazienti (MMP):
 - 1.1.1 applicazione del metodo NIOSH
 - 1.1.2 applicazione del metodo SNOOK-CIRIELLO
 - 1.1.3 applicazione del metodo MAPO
- 1.2 Valutazione dei rischi da esposizione a Agenti Biologici
- 1.3 Valutazione dei rischi da esposizione ad Agenti Chimici
- 1.4 Valutazione dei rischi da esposizione a Radiazioni Ionizzanti
- 1.5 Valutazione dei rischi per le Lavoratrici Gestanti (Tutela Maternità)
- 1.6 Valutazione dei rischi da esposizione a Atmosfere Esplosive
- 1.7 Valutazione dei rischi da esposizione a Vibrazioni
- 1.8 Valutazione dei rischi da esposizione a Rumore
- 1.9 Valutazione dei rischi da Stress lavoro-correlato
- 1.10 Valutazione dei rischi da esposizione ad Amianto
- 1.11 Valutazione delle postazioni VDT ed elenco personale videoterminalista
- 1.12 Elenco personale che utilizza carrelli elevatori

All.2 Sistemi di monitoraggio degli indici di rischio e di controllo delle misure

- 2.1 Applicazione del metodo Spo.So.
- 2.2 Applicazione del metodo R.P.M.

All.3 Piano di Formazione, Informazione e Addestramento

All.4 Linee guida Dispositivi di Protezione Individuale, Dispositivi di Protezione e Indumenti di lavoro

All.5 Procedure Operative di Sicurezza

All.6 Documento di Valutazione del Rischio Incendio

All.7 Piano di Gestione Emergenza

All.8 Registro della Formazione

All.9 Registro delle Emergenze

All.10 Planimetrie

All.11 Piano di Sorveglianza Sanitaria