

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81

“Attuazione dell'articolo 1 della Legge 3/07/2007, n. 123, in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro” TESTO UNICO SULLA SICUREZZA E SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO **e s.m.i.**

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

di cui agli articoli 17, comma a) e 28, del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81

Integrato con la valutazione del rischio incendio ai sensi D.M. 10/03/1998.

Ente:



**I.P.S.S.E.C. – ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E
COMMERCIALI “A. OLIVETTI” DI MONZA**



Sede Legale/ Direzione/Plesso scolastico:	Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)
Attività:	Attività didattica e amministrativa statale per la formazione di studenti nel ciclo di istruzione della scuola secondaria di 2° grado

Livello di revisione	Data	IL DATORE DI LAVORO	IL R.S.P.P.	IL MEDICO COMPETENTE	IL R.L.S. (per presa visione)
Prima stesura	22/09/2020		<i>Fucini</i>		
Revisione 01					
Revisione 02					



S o m m a r i o

1. PREMESSA	6
1.1 <i>Supporto tecnico alla valutazione dei rischi.....</i>	<i>6</i>
2. RIFERIMENTI NORMATIVI E BIBLIOGRAFICI PRINCIPALI	7
3. IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE.....	10
3.1 <i>Dati anagrafici.....</i>	<i>10</i>
3.2 <i>Organigramma della sicurezza.....</i>	<i>11</i>
3.2.1 <i>Flow-chart.....</i>	<i>11</i>
3.2.3 <i>Preposti</i>	<i>12</i>
3.2.4 <i>Medico Competente.....</i>	<i>12</i>
3.2.5 <i>Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.....</i>	<i>12</i>
3.2.6 <i>Referenti ed Incaricati per la sicurezza</i>	<i>13</i>
3.3 <i>Squadra antincendio e primo soccorso.....</i>	<i>13</i>
3.4 <i>Incarichi formali per la gestione della sicurezza, salute, igiene e prevenzione incendi nell'Istituto Scolastico</i>	<i>13</i>
3.5 <i>Registro degli infortuni.....</i>	<i>14</i>
3.6 <i>Descrizione dell'insediamento.....</i>	<i>15</i>
3.6.1 <i>Allocazione urbanistica e territoriale dell'insediamento scolastico</i>	<i>15</i>
3.6.2 <i>Visione aerea generale dell'insediamento scolastico</i>	<i>16</i>
3.6.3 <i>Descrizione dell'insediamento.....</i>	<i>17</i>
3.7 <i>Descrizione delle attività</i>	<i>19</i>
3.8 <i>Elenchi dei Lavoratori con relative mansioni.....</i>	<i>23</i>
3.9 <i>Individuazione dei gruppi omogenei di lavoratori e sintesi dei rischi specifici per mansione</i>	<i>24</i>
3.10 <i>Manutenzione a cura dell'Ente Locale Amministrazione Provinciale di Monza.....</i>	<i>28</i>
4. CRITERI SEGUITI.....	29
4.1 <i>Elenco dei pericoli presi in considerazione.....</i>	<i>29</i>
4.2 <i>Analisi della variabile Rischio.....</i>	<i>33</i>
4.3 <i>Scala della variabile Probabilità (P).....</i>	<i>34</i>
4.4 <i>Scala della variabile Danno (D).....</i>	<i>34</i>
4.5 <i>Matrice di valutazione del Rischio (R)</i>	<i>35</i>
4.6 <i>Matrice di applicabilità dei fattori di rischio</i>	<i>36</i>
5. FATTORI DI RISCHIO RILEVATI.....	38
RISCHI PER LA SICUREZZA	40
1. <i>Aree di transito (Titolo II D.Lgs. 81/2008).....</i>	<i>40</i>
2. <i>Spazi di lavoro (Titolo II D.Lgs. 81/2008).....</i>	<i>44</i>
2ter. <i>Rischio idrogeologico.....</i>	<i>47</i>
CARATTERI IDROGEOLOGICI ED IDROGRAFICI DELL' AREA SU CUI INSISTE L' INSEDIAMENTO SCOLASTICO.....	47
ANALISI DEI RISCHI IDROGEOLOGICI ED IDROGRAFICI.....	47
INTERVENTI DI CARATTERE SPECIFICO.....	48
2quater. <i>Rischio sismico</i>	<i>49</i>
3. <i>Lavori in altezza, su ponteggi/trabattelli, utilizzo scale a mano (Titolo IV - Capo II - Sezione I e II D.Lgs. 81/2008).....</i>	<i>51</i>
4. <i>Attrezzature di lavoro (Titolo III - Capo I D.Lgs. 81/2008)</i>	<i>52</i>
5. <i>Manipolazione manuale di oggetti.....</i>	<i>61</i>
6. <i>Immagazzinamento di oggetti</i>	<i>63</i>
7. <i>Impianti elettrici (Titolo III - Capo III D.Lgs. 81/2008).....</i>	<i>66</i>
9. <i>Reti e apparecchi distribuzione/utilizzo gas (Titolo III - Capo I D.Lgs. 81/2008)</i>	<i>73</i>
10. <i>Apparecchi di sollevamento (Titolo III - Capo I D.Lgs. 81/2008)</i>	<i>75</i>
12. <i>Rischi di incendio e di esplosione (Punto 4 Allegato IV D.Lgs. 81/2008 e D.M. 10/03/1998; Titolo XI D.Lgs. 81/2008).....</i>	<i>79</i>
12.1 <i>Riferimenti normativi</i>	<i>79</i>
12.2 <i>Criteri seguiti</i>	<i>80</i>
12.3 <i>Individuazione dei pericoli d'incendio.....</i>	<i>82</i>
12.4 <i>Attività.....</i>	<i>84</i>
12.5 <i>Individuazione delle persone potenzialmente esposte.....</i>	<i>85</i>



SOMMARIO

12.6 Individuazione delle sorgenti di ignizione	85
12.7 Classificazione del rischio di incendio.....	86
12.8 Eliminazione o riduzione dei pericoli di incendio.....	87
A. RISCHIO ELETTRICO	88
B. OPERAZIONI DI MANUTENZIONE.....	88
C. FUMO.....	88
D. FULMINE	88
SISTEMI ED IMPIANTI DI PROTEZIONE ANTINCENDIO ATTIVA E PASSIVA	89
A. IMPIANTO DI RILEVAZIONE E SEGNALAZIONE INCENDIO	89
B. IMPIANTI IDRICI ANTINCENDIO FISSI	89
C. ATTREZZATURE MOBILI ANTINCENDIO	89
D. IMPIANTO DI RIVELAZIONE, SEGNALAZIONE ED INTERCETTAZIONE AUTOMATICI FUGHE GAS METANO IN CENTRALE TERMICA E CUCINE DIDATTICHE	89
E. CARTELLONISTICA DI SICUREZZA	89
F. GESTIONE DELLA SICUREZZA	89
VERIFICA DEL RISPETTO DEI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA IN CASO DI INCENDIO AI SENSI DELLA DIRETTIVA COMUNITARIA 89/106 CEE	91
A. LA CAPACITÀ PORTANTE DELL'EDIFICIO POSSA ESSERE GARANTITA PER UN PERIODO DI TEMPO DETERMINATO	91
B. LA PRODUZIONE E LA PROPAGAZIONE DEL FUOCO E DEL FUMO ALL'INTERNO DELL'OPERA SIA LIMITATO	91
C. GLI OCCUPANTI POSSONO LASCIARE L'OPERA O ESSERE SOCCORSI ALTRIMENTI	91
D. SIA PRESA IN CONSIDERAZIONE LA SICUREZZA DELLE SQUADRE DI SOCCORSO	91
E. VALUTAZIONE DELL'ACCETTABILITÀ DEL RISCHIO INCENDIO RESIDUO	92
12.9 Ulteriori misure adottate	96
12.10 Adempimenti ex Titolo XI D.Lgs. 81/2008 (rischio di formazione di atmosfere esplosive)	96
<i>Individuazione atmosfera esplosiva e fonti di accensione</i>	97
<i>Misure di prevenzione</i>	97
<i>Valutazione – classificazione area</i>	98
<i>Misure di protezione</i>	98
<i>Ulteriori misure per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza e salute</i>	98
12.11 Manutenzione antincendio a cura dell'Ente Locale	99
RISCHI PER LA SALUTE	100
14. Esposizione ad agenti chimici (Titolo IX – Capo I D.Lgs. 81/2008)	100
15. Esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni (fumo passivo di sigaretta e gas radon) (Titolo IX – Capo II D.Lgs. 81/2008)	125
16. Esposizione all'amianto (Titolo IX – Capo III D.Lgs. 81/2008).....	127
17. Esposizione ad agenti biologici (Titolo X D.Lgs. 81/2008)	128
17bis. Esposizione alla legionella (Titolo X D.Lgs. 81/2008 e Accordo Conferenza Stato-Regioni 07/05/2015)	132
18. Esposizione ad agenti allergizzanti / sensibilizzanti	135
19. Ventilazione locali di lavoro (Titolo II e Allegato IV D.Lgs. 81/2008).....	139
20. Climatizzazione dei locali di lavoro	140
21. Esposizione ad agenti fisici: rumore (Titolo VIII – Capo II D.Lgs. 81/2008)	142
23. Microclima termico (Titolo II e Allegato IV D.Lgs. 81/2008)	143
24. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ionizzanti (gas radon) (Titolo VIII D.Lgs. 81/2008).....	148
25. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni elettromagnetiche (Titolo VIII – Capo IV e Allegato XVI D.Lgs. 81/2008).....	150
26. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ottiche artificiali (Titolo VIII – Capo V e Allegato XXXVII D.Lgs. 81/2008).....	158
26.1 Premessa	158
26.2 Identificazione presenza fonti di radiazioni ottiche artificiali	159
26.3 Valutazione del rischio da esposizione a radiazioni ottiche artificiali incoerenti (lampade per l'illuminazione a tubi fluorescenti a soffitto), fotocopiatrici, stampanti, computer e relativi schermi	159
27. Illuminazione (Titolo II e Allegato IV D.Lgs. 81/2008)	160
28. Carico di lavoro fisico: rischio posturale (Titolo VI e Allegato XXXIII D.Lgs. 81/2008).....	162
29. Carico di lavoro fisico: rischio movimentazione manuale dei carichi (Titolo VI e Allegato XXXIII D.Lgs. 81/2008).....	164
30. Carico di lavoro fisico: rischio movimenti ripetuti con sovraccarico biomeccanico degli arti superiori.....	169
31. Lavoro ai videoterminali (Titolo VII e Allegato XIV D.Lgs. 81/2008)	178



RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (DI TIPO TRASVERSALE)	182
33. Stress lavoro correlato e/o mobbing (articolo 28, comma 1 D.Lgs. 81/2008).....	182
34. Ergonomia delle postazioni di lavoro e posture (articoli 1, comma 1 e 28 D.Lgs. 81/2008).....	188
35. Ergonomia delle attrezzature (articoli 1, comma 1 e 28 D.Lgs. 81/2008).....	189
36. Rischi connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi (articoli 1, comma 1 e 28 D.Lgs. 81/2008)	190
37. Rischi connessi all'uso di alcol, di droghe e di sostanze psicotrope (articolo 41, comma 4 D.Lgs. 81/2008).....	191
6. PROGRAMMA DELLE MISURE ATTE A GARANTIRE IL CONTROLLO ED IL MIGLIORAMENTO NEL TEMPO DEI LIVELLI DI SICUREZZA E SALUTE.....	192
7. FATTORI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI	193
7.1 Informazione e formazione	193
7.2 Antincendio - emergenza - primo soccorso.....	194
7.3 Cassetta di pronto soccorso.....	197
7.4 Dotazione individuale dispositivi di protezione (DPI).....	199
7.5 Dotazione cartellonistica	202
7.6 Contratti d'opera e appalti/Rapporti tra Datori di lavoro.....	203
7.7 Programma di revisione della valutazione dei rischi	205
8. PROGRAMMA DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEI LAVORATORI	206
8.1. Documento di valutazione dei rischi.....	206
8.2. Formazione dei Lavoratori.....	206
8.3. Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	206
9. ALLEGATI	208
10. CONCLUSIONI.....	209

1. PREMESSA

Il presente documento è redatto ai sensi degli articoli 17, comma a) e 28 del D.Lgs. 81/2008 ed illustra il complesso delle operazioni concernenti la valutazione dei rischi, effettuata ai sensi dello stesso.

Il documento, che rappresenta l'aggiornamento per l'anno 2020, si articola nelle seguenti sezioni principali:

- A) relazione;
- B) indicazione dei criteri seguiti
- C) fattori di rischio rilevati, indicazione delle misure definite, programmazione delle azioni
- D) riferimenti
- E) allegati

1.1 Supporto tecnico alla valutazione dei rischi

È stato conferito incarico all'Arch. Luca Lucchini, della Società P L S.r.l. Fire & Safety Engineering di Milano per il supporto tecnico allo svolgimento delle procedure necessarie alla effettuazione della valutazione dei rischi, i cui esiti sono raccolti nel presente documento e negli allegati.

L'impianto metodologico per una corretta rilevazione delle ipotesi di rischio, in accordo con le linee guida emanate a livello UE, ha visto, in prima istanza, l'analisi della documentazione relativa alle strutture, agli impianti e alle attrezzature di lavoro, al fine di verificarne l'adeguatezza rispetto a quanto richiesto dalle norme vigenti, nonché il livello di aggiornamento della documentazione stessa in relazione allo stato di fatto.

Il Rappresentante per dei lavoratori per la sicurezza è stato consultato per quanto di competenza.

I Lavoratori sono stati coinvolti mediante comunicazioni e informazioni da parte del Datore di lavoro.



2. RIFERIMENTI NORMATIVI E BIBLIOGRAFICI PRINCIPALI

Il documento di valutazione dei rischi è stato aggiornato osservando un complesso di riferimenti così riassumibili:

- ⇒ precetti legislativi, (leggi e decreti, circolari ministeriali ecc.);
- ⇒ norme di buona tecnica, indicazioni dei fabbricanti, ecc.;
- ⇒ documento CEE “Orientamenti CEE riguardo alla valutazione dei rischi sul lavoro” (Comunità Europea DG V/E/2, unità medicina e igiene del lavoro);
- ⇒ linee guida OSHA Agenzia europea per la sicurezza e la salute: “come effettuare una valutazione dei rischi” 2008;
- ⇒ linee guida ISPESL;
- ⇒ linee guida INAIL;
- ⇒ “Indirizzi per la redazione del DVR”, documento approvato dal Comitato Tecnico Scientifico del Progetto Obiettivo Prevenzione e Sicurezza nei luoghi di lavoro nella riunione del 16 luglio 2004 della DG Sanità della regione Lombardia;
- ⇒ documento di intesa tra Confindustria di Vicenza e Spisal del Vicentino, luglio 2008.
- ⇒ indicazioni operative Coordinamento Tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro delle Regioni e delle Province autonome.

Bibliografia essenziale (in costante aggiornamento):

- ⇒ Prevenzione degli infortuni sul lavoro, ed. Pirola
- ⇒ Igiene del lavoro, ed. Pirola
- ⇒ Guida alla vigilanza sull'igiene e sicurezza del lavoro, ed. Maggioli
- ⇒ Sicurezza, ed. Masson periodici tecnici
- ⇒ Manuali sicurezza Associazione Ambiente e Lavoro
- ⇒ Tutte le norme di prevenzione incendi, G. Giomi e P.R. Pais, EPC
- ⇒ La nuova regolamentazione di prevenzione incendi, P.R. Pais, EPC
- ⇒ La gestione della sicurezza antincendio, S. Marinelli, EPC
- ⇒ Prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro Zucchetti-Santirocco, Buffetti
- ⇒ I dispositivi di protezione individuale, EPC
- ⇒ La sicurezza degli impianti, EPC



RIFERIMENTI NORMATIVI

- ⇒ La sicurezza delle macchine, EPC
- ⇒ La sicurezza sulle macchine, E. Grassani, Delfino
- ⇒ Sostanze e preparati pericolosi, EPC 1
- ⇒ Il rischio chimico negli ambienti di lavoro, Azienda USL di Modena
- ⇒ Sollevamento e trasporto carichi, CSAO
- ⇒ Prevenzione del rischio da rumore
- ⇒ Criteri generali per la sicurezza delle macchine, Azienda USL di Modena
- ⇒ La sicurezza delle macchine, UNI e Centro Estero Camere di Commercio Lombarde
- ⇒ Sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, P. Soprani, Giuffrè
- ⇒ La sicurezza degli impianti, AA.VV., Giuffrè
- ⇒ Modulo Sicurezza, AA.VV., IPSOA
- ⇒ I DPI, Azienda USL di Modena
- ⇒ Prevenire e curare i dolori cervicali e il mal di schiena, EPM
- ⇒ Dossier Ambiente e Lavoro
- ⇒ Memento pratico igiene e sicurezza del lavoro, Francis Lefebvre, ed. IPSOA
- ⇒ Codice della sicurezza, P. Soprani, Ambiente & Sicurezza
- ⇒ Quindicinale Ambiente & Sicurezza, ed. Il Sole 24 Ore Pirola
- ⇒ Mensile ISL Igiene & Sicurezza del lavoro, ed. IPSOA
- ⇒ Unificazione e certificazione, ed. UNI
- ⇒ Rivista mensile PdE Rivista di psicologia applicata all'emergenza, alla sicurezza e all'ambiente, Studio Zuliani Vicenza
- ⇒ Pubblicazioni, opuscoli e ricerche di settore INAIL
- ⇒ Pubblicazioni, opuscoli e ricerche di settore ISPESL
- ⇒ Pubblicazioni, opuscoli e ricerche di settore del Coordinamento tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro delle Regioni e delle Province autonome
- ⇒ Pubblicazioni, opuscoli e ricerche di settore SUVA
- ⇒ Schede Tecniche Servizio Sanitario Emilia Romagna e Università degli Studi di Bologna



Banche dati e siti web:

- ⇒ AIDII-Associazione Italiana Degli Igienisti Industriali
- ⇒ INAIL
- ⇒ UNI
- ⇒ ISS Istituto Superiore Sanità
- ⇒ ARS Il codice Ambiente e Lavoro
- ⇒ INSIC; SIMLII; Altalex; GIMLE; OHSA; SicurWeb
- ⇒ VVF C N Vigili del Fuoco
- ⇒ Gazzetta Ufficiale R I
- ⇒ UNI
- ⇒ Ambiente e Sicurezza sul Lavoro



3. IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

3.1 Dati anagrafici

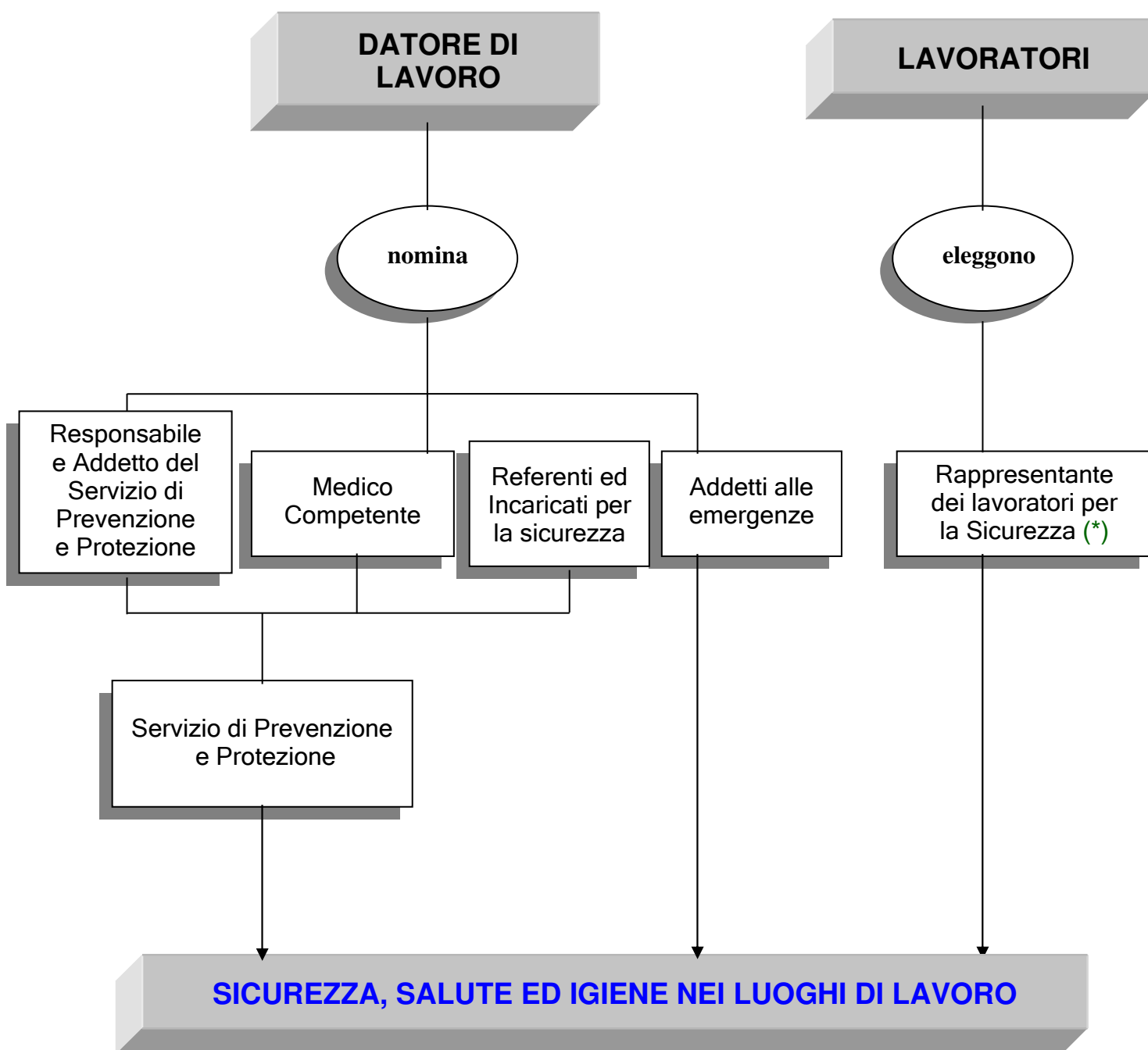
ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI – I.P.S.S.E.C. “ADRIANO OLIVETTI”	
Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	
tel. 039.32.46.27 - fax 039.32.33.97	
Codice Meccanografico: MBRC060002	
Codice fiscale: 85007010151	
legalmente rappresentato da:	Dirigente Scolastico Prof.ssa Renata Antonietta Cumino
con sede in:	Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)
attività esercitata:	Attività didattica e amministrativa statale per la formazione di studenti nel ciclo di istruzione della scuola secondaria di 2° grado



3.2 Organigramma della sicurezza

3.2.1 Flow-chart

L'organizzazione della sicurezza aziendale è strutturata secondo il seguente diagramma di flusso:



Nota: (*) Attualmente non eletto: l'Ente si avvale del RLST.



3.2.2 Datore di lavoro

Il *Datore di lavoro* è individuato ex-Lege nella figura del Dirigente Scolastico pro-tempore dell'Istituto, attualmente la **Prof.ssa Renata Antonietta Cumino**.

3.2.3 Preposti

All'interno dell'Istituto, il DSGA, il Collaboratore Vicario (Vicepresidente), i Collaboratori del Dirigente Scolastico, gli Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP), i Docenti e gli Assistenti Tecnici di laboratorio sono stati individuati quali Preposti.

Il Preposto è persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa. Tali figure sono state specificamente formate al compito.

3.2.4 Medico Competente

Quale *Medico Competente*, ai sensi dell'articolo 18, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 81/2008, è stata nominata la **Dott.ssa Grazia Rita Ferrara**, medico in possesso dei titoli professionali di cui all'articolo 38 del D.Lgs. 81/2008. Copia della lettera di nomina è agli atti dell'Ente.

3.2.5 Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Sono state avviate le procedure per l'informazione dei Lavoratori circa il diritto all'elezione del proprio Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, ai sensi dell'articolo 47 del D.Lgs. 81/2008.

Malgrado ciò, l'RSU dell'Ente non ha attualmente indicato il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS), ai sensi dell'articolo 47 del D.Lgs. 81/2008, pur essendo stati informato e sollecitato di tale diritto/dovere dal Datore di lavoro.

Pertanto, ai sensi dell'articolo 47, comma 8 del D.Lgs. 81/2008, le funzioni di RLS sono esercitate dagli RLS territoriali (se presenti) di cui all'articolo 48 del D.Lgs. 81/2008.

Il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza è una figura molto importante in quanto trasferisce di fatto la percezione soggettiva del rischio di chi lavora, realizzando quello spirito "partecipativo" che sta alla base del Decreto ed è uno dei dati fondamentali delle norme europee.



Pertanto, l' RLS, quando e se eletto, sarà formato adeguatamente, disporrà di ore necessarie per svolgere il proprio lavoro, parteciperà alla riunione periodica e potrà accedere liberamente al documento di valutazione e dispone delle prerogative di cui all'articolo 50 del D.Lgs. 81/2008.

Per l'elezione, il numero di rappresentanti, i compiti, i permessi, le attribuzioni, le modalità di consultazione, le informazioni, la documentazione aziendale, la formazione del RSL e le riunioni periodiche si fa riferimento al CCNL.

3.2.6 Referenti ed Incaricati per la sicurezza

Al fine di garantire il costante controllo della correttezza delle attività svolte e delle attrezzature presenti nella sede scolastica dell'Istituto (comprese quella antincendio e di emergenza), di permettere la puntuale segnalazione di non conformità per la rapida soluzione dei problemi e diffondere le informazioni necessarie, il Dirigente Scolastico ha nominato Referenti e Incaricati per la sicurezza.

3.3 Squadra antincendio e primo soccorso

Gli Addetti, designati ai sensi dell'articolo 18, comma 1, lettera c) del D.Lgs. 81/2008, hanno frequentato specifici corsi di formazione riguardanti l'attuazione delle misure di *prevenzione e lotta antincendio, evacuazione e primo soccorso*, ai sensi degli articoli 45 e 46 D.Lgs. 81/2008, del D.M. 10/03/1998 e del D.M. 388/2003, come da programmi specificati nel punto 6.2 del presente Documento. La documentazione attestante l'avvenuta formazione è agli atti dell'Ente.

3.4 Incarichi formali per la gestione della sicurezza, salute, igiene e prevenzione incendi nell'Istituto Scolastico

Al fine di organizzare la corretta, efficace e puntuale gestione della sicurezza, salute, igiene e prevenzione incendi nei plessi dell'Istituto, la Direzione incarica formalmente (procedendo a ricognizione annuale della copertura dei compiti, in occasione dell'avvio di ciascun anno scolastico) le figure "sensibili" citate nei precedenti punti, quali:

- ☒ Preposti
- ☒ Referenti ed Incaricati per la sicurezza
- ☒ Coordinatori dell'emergenza
- ☒ Addetti antincendio



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

- ☒ Addetti 1° soccorso
- ☒ Altri incaricati alla gestione dell'emergenza

L'organizzazione della gestione della sicurezza dell'Ente è formalizzata e rappresentata mediante apposite tabelle compilate/aggiornate annualmente e specifico organigramma, afferenti il presente documento ed il Piano di evacuazione/emergenza dell'insediamento, dei quali Personale in servizio e Utenza sono informati anche mediante l'inserimento nel sito web dell'Istituto scolastico.

3.5 Registro degli infortuni

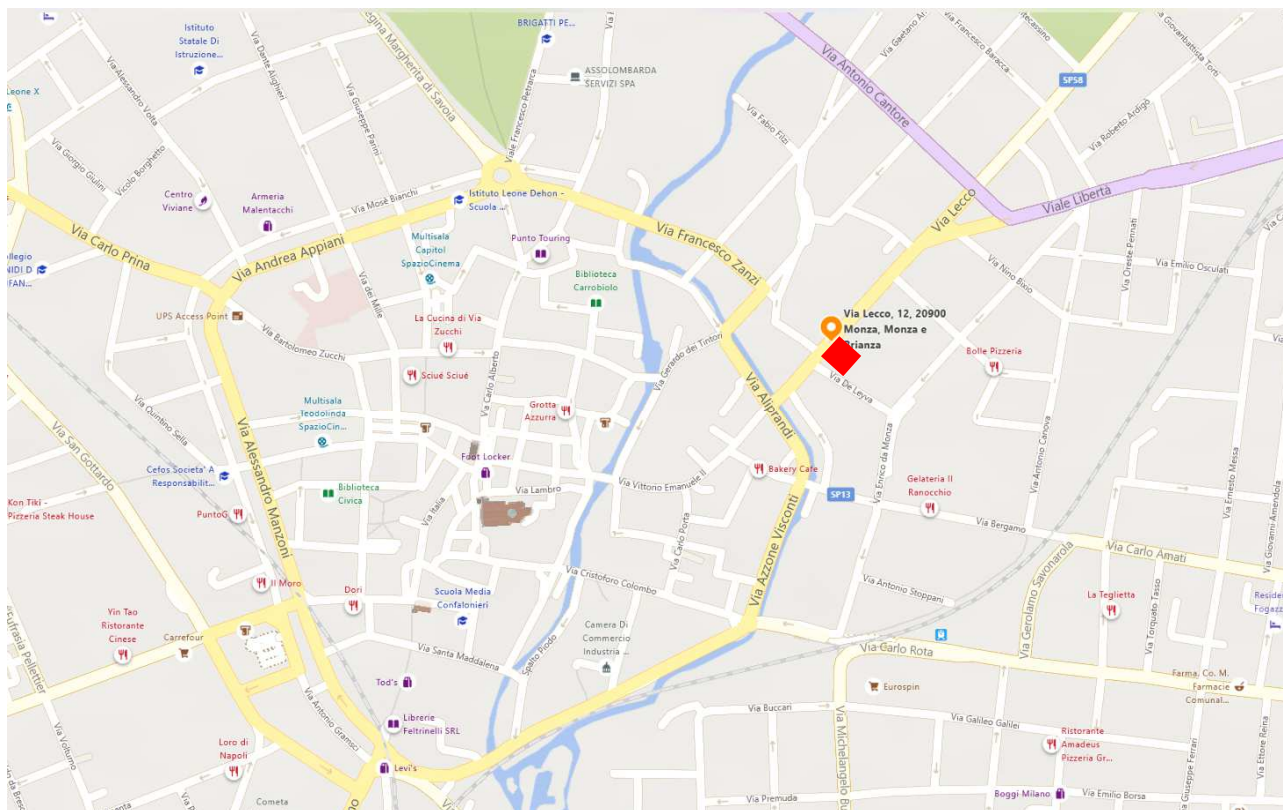
Alla data di stesura del presente documento il Registro degli infortuni, anche se non più previsto dalle vigenti normative, è comunque tenuto e conservato presso la sede legale dell'Istituto.



3.4 Descrizione dell'insediamento

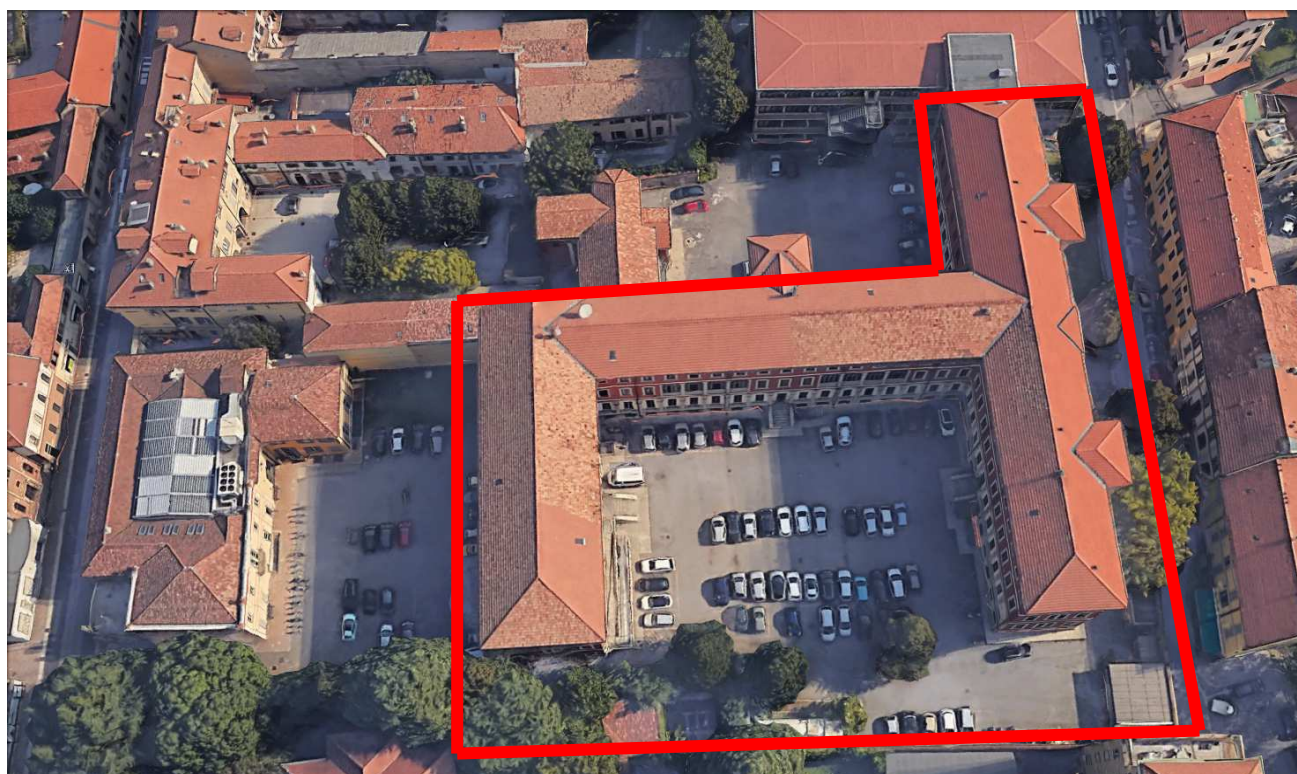
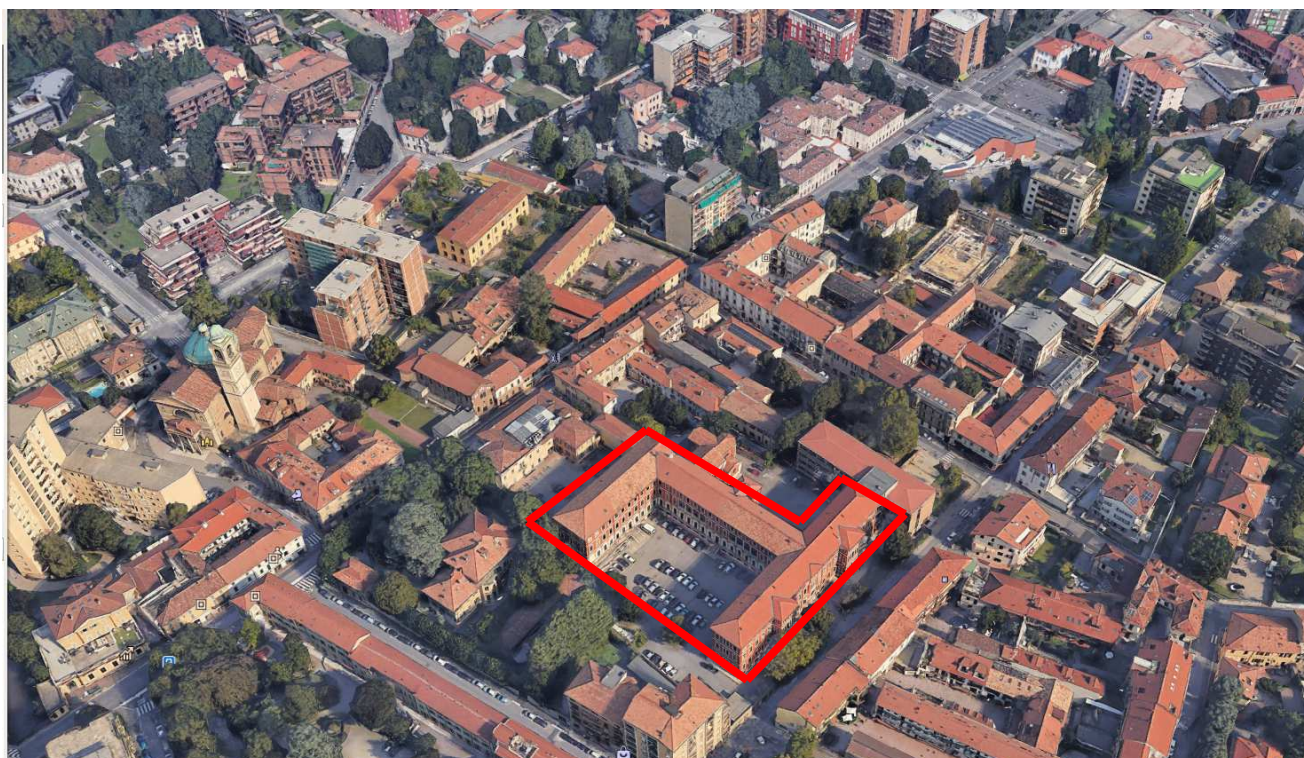
3.5.1 Allocazione urbanistica e territoriale dell'insediamento scolastico

Le attività (didattiche, di laboratorio e amministrative) sono esercitate presso insediamento scolastico situato nel contesto del territorio del Comune di Monza, ubicato in zona a nord-est, a ridosso del “centro storico”, in via Lecco n° 12, allocato come indicato nella cartografia seguente:





3.5.2 Visione aerea generale dell'insediamento scolastico





IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

3.5.3 Descrizione dell'insediamento

L'insediamento è costituito da un unico edificio (risalente al XIX secolo avente struttura portante tradizionale in laterocemento), distribuito in n° 4 ali, caratterizzato da n° 3 piani fuori terra (più piano sottotetto) e n° 1 piano seminterrato. In dettaglio:

Piano seminterrato	Piano rialzato	Piano primo	Piano secondo	Piano sottotetto
▪ Scale interne ▪ Scale esterne ▪ Locale quadri elettrici ▪ Locali archivio/magazzini/depositi ▪ Laboratorio informatica ▪ Spogliatoi ▪ Laboratori/Stu= denti alimentaristi ▪ Ripostigli ▪ Dispensa ▪ Vano ascensore ▪ Servizi igienici ▪ Centrale termica	▪ Ingresso principale ed ingressi secondari ▪ Uscire di emergenza ▪ Portineria/Bidelleria principale ▪ Scale interne ▪ Vano ascensore ▪ Atri e saloni ▪ Corridoi ▪ Aule ▪ Palestra e relativi spogliatoi, servizi igienici e magazzino attrezzeria sportiva ▪ Laboratorio informatica ▪ Laboratori enogastronomia: ✓ Laboratorio di sala 1 ✓ Laboratorio di sala 2 ✓ Laboratorio di sala 3 ✓ Laboratorio di sala 4 ✓ Cucina collettiva ✓ Locale rigoverno stoviglie e pentolame ✓ Cucina individuale ✓ Cucina dimostrativa ✓ Pasticceria ✓ Caffetteria ▪ Bar personale ▪ Biblioteca ▪ Aula Insegnanti ▪ Infermeria/"Locale covid" ▪ Ripostigli ▪ Servizi igienici	▪ Scale interne ▪ Scale esterne di emergenza ▪ Vano ascensore ▪ Atri e saloni ▪ Corridoi ▪ Aule ▪ Uffici amministrativi e locali accessori ▪ Ufficio direzionale ▪ Aule informatica ▪ Ripostigli ▪ Servizi igienici	▪ Scale interne ▪ Scale esterne di emergenza ▪ Vano ascensore ▪ Atri e saloni ▪ Corridoi ▪ Aule ▪ Ripostigli ▪ Servizi igienici	▪ Scala interna ▪ Locale "open space" senza permanenza di persone (con pavimentazione, orditura e struttura portante del tetto in legno)



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

L'immobile scolastico, di proprietà del Comune di Monza e affidato, per la manutenzione ordinaria e straordinaria, all'Amministrazione Provinciale di Monza, insiste su area cortilizia (in parte asfaltata ed in parte a verde) pertinenziale comprendente vie di transito pedonali ed autoveicolari nonché parcheggi scoperti.

Per una precisa individuazione degli spazi e delle relative precise destinazioni d'uso, si rimanda alla cartografia tematica agli atti dell'Istituto.



3.6 Descrizione delle attività

Le attività svolte nell'ambito dell'Istituto Professionale sono riconducibili a quelle tipiche delle Scuole di Istruzione Secondarie di 2° grado:

- **Attività amministrativa e gestionale** Attività effettuata con l'ausilio di videoterminale.
Attrezzature di lavoro: VDT; normali attrezzature d'ufficio
Sostanze accessorie: //
Lavoratori: Dirigente Scolastico; Direttore dei Servizi Generali Amministrativi ("DSGA"); Assistenti amministrativi; Docenti e Insegnanti Tecnico-Pratici ("ITP") adibiti a mansioni tecnico-amministrative

- **Attività didattica "ex cathedra"** Comprende lezioni didattiche tradizionali volte alla preparazione teorica degli studenti.
Attrezzature di lavoro: VDT; lavagna a gesso; "LIM"; ecc.
Sostanze accessorie: //
Lavoratori: Docenti; Studenti

- **Attività didattica di laboratorio** Comprende esercitazioni didattiche legate al settore enogastronomico e turistico-alberghiero volte alla realizzazione dello sviluppo di abilità e competenze attraverso l'utilizzo di attrezzature ed apparati, che verranno analizzate in dettaglio nel proseguo del presente documento.
Nel dettaglio, le attività esercitate dal personale nell'ambito dei laboratori enogastronomici (cucine, pasticceria, sale, caffetteria, bar) sono, in generale, le seguenti:
 - ⇒ stoccaggio (in dispensa) e conservazione delle derrate alimentari;
 - ⇒ trasporto e predisposizione degli alimenti necessari per la loro lavorazione e cottura;
 - ⇒ preparazione dei piatti a partire da materie prime;
 - ⇒ operazioni di pulizia e sanificazione che prevedono anche lo smontaggio ed il rimontaggio delle attrezzature da parte degli Operatori (ad esempio: affettatrici, grattugie, tritacarne, ecc.);
 - ⇒ collocazione negli appositi spazi, pulizia/sanificazione delle stoviglie, degli utensili e delle attrezzature in uso;
 - ⇒ pulizia dei locali di lavoro e relative pertinenze.



Nel corso della succitata attività gli Addetti (Docenti, Insegnanti Tecnico-Pratici, Assistenti Tecnici, Collaboratori Scolastici e Studenti) fanno uso di macchine e attrezzature di lavoro tipiche delle cucine e pasticcerie professionali, la cui tipologia viene indicata di seguito.

Le operazioni di lavoro comportano:

- il prelevamento manuale e/o mediante ausili meccanici delle derrate alimentari dalle dispense o dalle celle frigorifere poste al piano interrato dell'insediamento, il trasporto nei locali di lavorazione con l'ausilio di carrelli con ruote e transpallet meccanici;
- il trasferimento manuale e/o mediante ausili meccanici sui banchi di lavoro delle derrate alimentari;
- la preparazione dei cibi mediante operazioni di:
 - ⇒ lavaggio delle derrate nelle apposite vasche con acqua corrente;
 - ⇒ apertura scatolame con utilizzo di apriscatole elettrici/meccanici;
 - ⇒ taglio e porzionamento delle derrate con l'ausilio di attrezzi di cucina manuali (coltelli di vario tipo) e meccanizzati (tritacarne, grattugia, affettatrice, ecc.);
 - ⇒ trasporto manuale, con l'ausilio di carrelli a ruote, delle derrate preparate al punto di cottura;
 - ⇒ cottura dei cibi mediante banchi pentola, brasiera, forni, (elettrici); cucine con piastre elettriche;
 - ⇒ imballaggio dei cibi cotti o comunque pronti in contenitori termici e quindi trasporto di questi, mediante carrelli con ruote, alla zona di ritiro da parte dei trasportatori incaricati della consegna del cibo ai refettori delle sedi servite;
- lavaggio manuale delle attrezzature utilizzate (placche dei bagnomaria, cuocipasta, pentolame, tegami, attrezzi ed accessori) utilizzando appositi prodotti detergenti e meccanica mediante lavaoggetti, utilizzando appositi prodotti detergenti, ed acqua corrente, mediante prelevamento dai carrelli, scarico e riposizionamento nelle apposite sedi;
- pulizia e sanificazione quotidiana dei piani di lavoro, dei pavimenti e delle pareti piastrellate dei locali (compresi servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale di cucina) mediante normali attrezzature manuali e prodotti detergenti;
- svuotamento plurigiornaliero dei contenitori dei rifiuti e trasporto dei sacchi pieni (previa accurata chiusura degli stessi) all'apposito luogo di raccolta; quando necessario, pulizia e sanificazione del contenitore stesso mediante acqua calda, spazzolatura mediante detergenti e disinfezione.

Attrezzature: forni elettrici, tagliaverdura, pelapatate, tritacarne, grattugia, affettatrici, banchi pentola, brasiera, termosigillatrice, lavaoggetti meccanica, lavastoviglie meccanica, cucine con piastre elettriche, coltelleria, attrezzi da taglio, carrelli a ruote, pentolame vario, contenitori termici per il trasporto dei cibi pronti ai punti di consumo/controllo, attrezzature manuali per pulizia locali, postazioni attrezzate acqua per lavaggio carrelli e termiche, ecc.

Sostanze: detersivi per lavaoggetti meccanica e lavastoviglie meccanica, detergenti per pulizie, prodotti sanificanti, disincrostanti per forni.

Lavoratori: Docenti, Insegnanti Tecnico-Pratici, Assistenti Tecnici, Collaboratori Scolastici (pulizia e lavaggio) e Studenti (con esclusione assoluta dalle attività più pericolose e vietate ai "Lavoratori giovani" e costante controllo e "tutoraggio" da parte di Docenti e Insegnanti Tecnico-Pratici, ai sensi del D.Lgs. 345/1999).



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

Nelle sale l'attività comporta:

- ⇒ allestimento e preparazione delle tavole;
- ⇒ pulizia locali e relativi arredi;
- ⇒ trasporto degli alimenti pronti;
- ⇒ collocazione negli appositi spazi di rigoverno, delle stoviglie e delle posate per il successivo lavaggio

Attrezzature: carrelli a ruote, lavastoviglie.

Sostanze: detergenti per pulizie e sanificanti.

Lavoratori: Docenti, Insegnanti Tecnico-Pratici, Assistenti Tecnici, Collaboratori Scolastici (pulizia e lavaggio) e Studenti (con esclusione assoluta dalle attività più pericolose e vietate ai “Lavoratori giovani” e costante controllo e “tutoraggio” da parte di Docenti e Insegnanti Tecnico-Pratici, ai sensi del D.Lgs. 345/1999).

A margine dell'attività dei laboratori di enogastronomia, il personale Magazziniere/Dispensiere espleta la seguente attività:

GESTIONE DISPENSA

- ⇒ Operazioni di rifornimento delle dispense e dei magazzini mediante eventuale assistenza e/o partecipazione allo scarico dai mezzi dei Fornitori esterni
- ⇒ Operazioni di prelevamento dai locali magazzino di bevande, scatolame alimentare e non, prodotti confezionati, prodotti per le pulizie, altri materiali di consumo in uso.

Le consegne da parte dei fornitori vengono effettuate sia quotidianamente che con altra periodicità, a seconda della tipologia di materiali.

La movimentazione dai mezzi dei Fornitori viene effettuata con l'ausilio di carrelli a ruote e transpallet meccanici, nonché mediante transpallet elettrici a timone (questi ultimi vengono utilizzati da personale autorizzato e conformemente formato dipendente dai Fornitori).

Gli addetti provvedono anche alla pulizia dei locali.

GESTIONE CELLE FRIGORIFERE

L'attività comporta:

- ⇒ operazioni di rifornimento di celle frigorifere mediante eventuale assistenza e partecipazione allo scarico dai mezzi dei fornitori esterni;
- ⇒ operazioni di prelevamento dalle celle frigorifere di surgelati, cassette di frutta e verdura, formaggi e carne porzionati, formaggi in forme, salumi da porzionare ed altri beni deperibili;
- ⇒ operazioni di prelevamento di derrate alimentari deperibili varie da frigoriferi e congelatori.

Le consegne da parte dei fornitori vengono effettuate giornalmente o con altra cadenza.

Le consegne da parte dei fornitori vengono effettuate sia quotidianamente che con altra periodicità, a seconda della tipologia di materiali.

La movimentazione viene effettuata mediante carrelli a ruote.



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

Gli addetti provvedono anche alla pulizia e sanificazione periodiche delle celle frigorifere previo sbrinamento delle stesse.

ATTIVITÀ AMMINISTRATIVA

Comprende il disbrigo degli adempimenti amministrativi e contabili legati all'attività produttiva, il contatto telefonico con l'esterno, la predisposizione di documenti amministrativi, contabili, ecc. È svolta con l'ausilio di videoterminale.

Attrezzature di lavoro: normali attrezzature d'ufficio manuali, telefono, videoterminale ed accessori, ecc.; carrelli con ruote

Sostanze: detergenti per pulizie.

Lavoratori: Magazziniere/Dispensiere.



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

- **Attività didattica di educazione fisica** Comprende esercitazioni nella palestra (appositamente attrezzata) e negli spazi esterni di riferimento

Attrezzature di lavoro: attrezzature specifiche ginniche fisse e mobili

Sostanze accessorie: //

Lavoratori: Docenti di Educazione Fisica; Studenti.

- **Attività di pulizia, raccolta e conferimento rifiuti all'apposito spazio esterno.**

Comprende operazioni di scopatura e lavaggio delle superfici orizzontali e verticali, comprese quelle vetrate, di tutti gli spazi dell'unità scolastica, con eventuale raccolta di rifiuti solidi in appositi sacchi e collocazione di questi ultimi in locale prestabilito in attesa di essere trasportati al sito della pubblica via per il conferimento e lo smaltimento dei rifiuti da parte dell'Azienda preposta.

Attrezzature di lavoro: normali attrezzature manuali per l'impiego nel campo delle pulizie; lavasciuga pavimenti elettriche con "uomo a bordo"

Sostanze accessorie: detergenti per pavimenti, detergenti tensioattivi per superfici, sgrassanti, sanificanti, creme detergenti abrasive, ecc.

Lavoratori: Collaboratori scolastici

3.7 Elenchi dei Lavoratori con relative mansioni

Per la puntuale indicazione dell'organico in servizio degli insediamenti scolastici dell'Istituto Scolastico, comprendente le mansioni di

- ☒ Dirigente Scolastico/Datore di lavoro
- ☒ Docente
- ☒ Docente di Sostegno
- ☒ Assistente Tecnico
- ☒ Insegnante Tecnico-Pratico
- ☒ DSGA-Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi
- ☒ Assistente Amministrativo
- ☒ Collaboratore Scolastico

si rimanda alla documentazione amministrativa agli atti della Direzione Scolastica, tenuto anche conto del fisiologico turnover del personale, in particolare quello Docente/Insegnante.



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

3.8 Individuazione dei gruppi omogenei di lavoratori e sintesi dei rischi specifici per mansione

PERSONALE DIRETTIVO E AMMINISTRATIVO						
MANSIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	LUOGHI DI LAVORO FREQUENTATI	ATTREZZATURE UTILIZZATE	RISCHI SPECIFICI	FORMAZIONE/ADDESTRAM. SPECIFICO	SORVEGL. SANITARIA
Dirigente scolastico	⇒ Supervisione e coordinamento del personale non docente e docente ⇒ Lavoro d'ufficio. ⇒ Ricevimento pubblico ed utenti.	Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC	VDT	SI	SI
Collaboratore Vicario (Vicepreside)	⇒ Supervisione e coordinamento del personale non docente e docente ⇒ Lavoro d'ufficio. ⇒ Ricevimento pubblico ed utenti.	Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC	VDT	SI	SI
Direttore amministrativo	⇒ Supervisione e coordinamento del personale non docente ⇒ Lavoro d'ufficio. ⇒ Ricevimento pubblico ed utenti.	Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC ⇒ Scale doppie manuali	VDT	SI	SI
				Movimenti ripetuti arti superiori (uso VDT)	SI	SI
				Cadute dall'alto (utilizzo scale portatili doppie)	SI	NO
Assistente amministrativo	⇒ Lavoro d'ufficio. ⇒ Ricevimento pubblico ed utenti.	Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC ⇒ Scale doppie manuali	VDT	SI	SI (*)
				Movimenti ripetuti arti superiori (uso VDT)	SI	SI (*)
				Cadute dall'alto (utilizzo scale portatili doppie)	SI	NO

PERSONALE TECNICO						
MANSIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	LUOGHI DI LAVORO FREQUENTATI	ATTREZZATURE UTILIZZATE	RISCHI SPECIFICI	FORMAZIONE/ADDESTRAM. SPECIFICO	SORVEGL. SANITARIA
Assistente tecnico	⇒ Attività tecnica di supporto ai Docenti nei laboratori didattici ⇒ Attività di piccola manutenzione e pulizia attrezzature di laboratorio ⇒ Lavoro d'ufficio.	Laboratori scolastici Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature di laboratorio ⇒ Utensileria manuale ⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC ⇒ Scale doppie manuali	VDT	SI	SI (*)
				Movimenti ripetuti arti superiori (uso VDT e uso utensileria manuale)	SI	SI
				Movimentazione Manuale dei Carichi/Posture incongrue	SI	SI
				Cadute dall'alto (utilizzo scale portatili doppie)	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori e polvere in genere)	SI	SI
Assistente tecnico LABORATORI INFORMATICI	⇒ Attività tecnica di supporto ai Docenti nei laboratori didattici ⇒ Attività di piccola manutenzione e pulizia attrezzature di laboratorio ⇒ Lavoro d'ufficio.	Laboratori scolastici di pertinenza Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature di laboratorio di pertinenza ⇒ Utensileria manuale ⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC	VDT	SI	SI (*)
				Movimenti ripetuti arti superiori (uso VDT)	SI	SI (*)
				Cadute dall'alto (utilizzo scale portatili doppie)	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori e polvere in genere)	SI	SI



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

PERSONALE TECNICO

MANSIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	LUOGHI DI LAVORO FREQUENTATI	ATTREZZATURE UTILIZZATE	RISCHI SPECIFICI	FORMAZIONE / ADDESTRAM. SPECIFICO	SORVEGL. SANITARIA
Assistente tecnico LABORATORIO SCIENZE	⇒ Attività tecnica di supporto ai Docenti nei laboratori didattici ⇒ Attività di piccola manutenzione e pulizia attrezzature di laboratorio ⇒ Lavoro d'ufficio.	Laboratori scolastici di pertinenza Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature di laboratorio di pertinenza ⇒ Utensileria manuale ⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC	VDT	SI	SI (*)
				Movimenti ripetuti arti superiori (uso VDT)	SI	SI (*)
				Cadute dall'alto (utilizzo scale portatili doppie)	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori e polvere in genere)	SI	SI
Assistente tecnico LABORATORI ENOGASTRO=NOMIA	⇒ Attività tecnica di supporto ai Docenti nei laboratori didattici ⇒ Attività di piccola manutenzione e pulizia attrezzature di laboratorio ⇒ Lavoro d'ufficio.	Laboratori scolastici di pertinenza Dispensa e celle frigorifere Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Carrelli manuali ⇒ Attrezzature e macchine di cucina e/o pasticceria ⇒ Attrezzerie di cucina e/o pasticceria	Movimentazione Manuale dei Carichi/Posture incongrue	SI	SI
				Movimenti ripetitivi arti superiori	SI	SI
				Agenti biologici- Agenti allergizzanti/ sensibilizzanti	SI	SI
				Vibrazioni meccaniche	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori e polvere in genere)	SI	SI

PERSONALE AUSILIARIO

MANSIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	LUOGHI DI LAVORO FREQUENTATI	ATTREZZATURE UTILIZZATE	RISCHI SPECIFICI	FORMAZIONE/ ADDESTRAM. SPECIFICO	SORVEGL. SANITARIA
Collaboratore scolastico	⇒ Attività pulizia locali ed arredi ⇒ Lavaggio attrezzerie e stoviglie cucine e pasticceria nel locale rigoverno ⇒ Attività di vigilanza utenti della scuola	Aule Laboratori scolastici Locale rigoverno attrezzerie e stoviglie laboratori cucina e pasticceria Uffici Sale riunioni Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzi manuali per pulizia (scope a frange, scope a trapezio, spingiacqua, spandicera, aste telescopiche, secchi, panni, ecc.) ⇒ Scale doppie manuali ⇒ Lavasciuga pavimenti elettrica "uomo a bordo"	Movimentazione Manuale dei Carichi/Posture incongrue	SI	SI
				Movimenti ripetuti arti superiori	SI	SI
				Cadute dall'alto (utilizzo scale portatili doppie)	SI	NO
				Uso lavasciuga pavimenti elettrica "uomo a bordo"	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti per pulizia e polvere in genere)	SI	SI
				Agenti biologici: pulizia servizi igienici; tetano	SI	SI (anche eventuale profilassi)



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

PERSONALE DOCENTE

MANSIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	LUOGHI DI LAVORO FREQUENTATI	ATTREZZATURE UTILIZZATE	RISCHI SPECIFICI	FORMAZIONE/ADDESTRAM. SPECIFICO	SORVEGL. SANITARIA
Docente	⇒ Attività didattica "ex cathedra" ⇒ Attività didattica tecnico-pratica e laboratoriale nei laboratori didattici (lingue, informatica, scienze e enogastronomia) ⇒ Lavoro d'ufficio. ⇒ Ricevimento utenti.	Aule Laboratori di eventuale pertinenza Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC ⇒ Attrezzature di laboratorio di eventuale pertinenza	VDT	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori)	SI	SI
Docente di sostegno	⇒ Attività didattica "ex cathedra" ⇒ Lavoro d'ufficio. ⇒ Ricevimento utenti.	Aule Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC	VDT	SI	NO
				Movimentazione Manuale dei Carichi/Posture incongrue	SI	SI
				Rischio biologico	SI	SI
Insegnante tecnico-pratico LABORATORI INFORMATICI	⇒ Attività di docenza di supporto ai Docenti nei laboratori didattici ⇒ Attività di piccola manutenzione ⇒ Lavoro d'ufficio.	Laboratori scolastici di pertinenza Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature di laboratorio di pertinenza ⇒ Utensileria manuale ⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC	VDT	SI	SI (*)
				Movimenti ripetuti arti superiori (uso VDT)	SI	SI (*)
				Cadute dall'alto (utilizzo scale portatili doppie)	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori e polvere in genere)	SI	SI
Insegnante tecnico-pratico LABORATORIO SCIENZE	⇒ Attività di docenza di supporto ai Docenti nei laboratori didattici ⇒ Attività di piccola manutenzione ⇒ Lavoro d'ufficio.	Laboratori scolastici di pertinenza Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Attrezzature di laboratorio di pertinenza ⇒ Utensileria manuale ⇒ Attrezzature tipiche da ufficio e PC	VDT	SI	SI (*)
				Movimenti ripetuti arti superiori (uso VDT)	SI	SI (*)
				Cadute dall'alto (utilizzo scale portatili doppie)	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori e polvere in genere)	SI	SI
Insegnante tecnico-pratico LABORATORI ENOGASTRONOMIA	⇒ Attività di docenza di supporto ai Docenti nei laboratori didattici ⇒ Attività di piccola manutenzione ⇒ Lavoro d'ufficio.	Laboratori scolastici di pertinenza Dispensa e celle frigorifere Uffici Spazi comuni Area esterna di pertinenza	⇒ Carrelli manuali ⇒ Attrezzature e macchine di cucina e/o pasticceria ⇒ Attrezzerie di cucina e/o pasticceria	Movimentazione Manuale dei Carichi/Posture incongrue	SI	SI
				Movimenti ripetitivi arti superiori	SI	SI
				Agenti biologici- Agenti allergizzanti/ sensibilizzanti	SI	SI
				Vibrazioni meccaniche	SI	NO
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori e polvere in genere)	SI	SI



IDENTIFICAZIONE DELL'ENTE

STUDENTI LABORATORI ENOGASTRONOMIA

MANSIONE	ATTIVITÀ SVOLTE	LUOGHI DI LAVORO FREQUENTATI	ATTREZZATURE UTILIZZATE	RISCHI SPECIFICI	FORMAZIONE/ADDESTRAM. SPECIFICO	SORVEGL. SANITARIA
Studente con attività didattiche di laboratorio	⇒ Attività didattica e tecnico-pratica in laboratorio	Laboratori scolastici	⇒ Attrezzature di laboratorio	Movimentazione Manuale dei Carichi/Posture incongrue	SI	NO (**)
				Movimenti ripetitivi arti superiori	SI	NO (**)
				Agenti biologici- Agenti allergizzanti/ sensibilizzanti	SI	NO (**)
				Vibrazioni meccaniche	SI	NO (**)
				Agenti chimici (prodotti in uso nei laboratori e polvere in genere)	SI	NO (**)

Note: (*) Soltanto personale che utilizza VDT oltre le 20 ore settimanali

(**) In accordo con il Medico Competente, vista la frequentazione dei laboratori inferiore alle 10 ore settimanali, non si ritiene necessaria la sorveglianza sanitaria

Per i nominativi dei singoli Lavoratori si rimanda al precedente capitolo 3.7 del presente documento ed al mansionario agli atti dell'Ente.



3.9 Manutenzione a cura dell'Ente Locale Amministrazione Provinciale di Monza

La manutenzione ordinaria e straordinaria afferente l'immobile scolastico costituente l'Istituto (porzione edilizia ed impiantistica, risorse antincendio, adeguamenti impiantistici e di prevenzione incendi ai sensi del D.M. Interni 26/08/1992 e s.m.i. "Norme di prevenzione incendi nell'edilizia scolastica", richiesta ed ottenimento CPI, ecc.) sono, ex Lege, a carico dell'Amministrazione Provinciale di Monza di concerto con il Comune di Monza (Ente proprietario dell'immobile).

Il Dirigente Scolastico, ai sensi del D.Lgs. 81/2008, ha segnalato e segnala puntualmente e PERIODICAMENTE agli Enti Locali succitati gli interventi strutturali e manutentivi necessari per assicurare la sicurezza degli stabili. Copia della documentazione trasmessa è agli atti dell'Ente.



4. CRITERI SEGUITI

La “valutazione dei rischi” è il procedimento di *misura* della possibile entità del danno derivante dal verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.

Per **pericolo** si intende: “proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (materiali, attrezzature di lavoro, ecc.) avente potenziale di causare danni”.

Per **rischio** si intende: “probabilità che sia raggiunto il limite potenziale di danno nelle condizioni di impiego/esposizione di un determinato fattore”.

(Definizioni ricavate dalla Circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, n. 102 del 07/08/1995).

I criteri orientativi per la realizzazione della valutazione hanno tenuto conto di diversi aspetti, in particolare:

1. Individuazione delle fonti potenziali di pericolo presenti in tutte le fasi lavorative;
2. individuazione dei soggetti esposti;
3. individuazione dei danni effettivamente verificatisi in passato, sulla base dell'esame del “Registro infortuni”;
4. valutazione dei rischi, considerando adeguatezza e affidabilità delle misure di tutela, cui segue l'individuazione delle misure di eliminazione o riduzione dei rischi, con programmazione delle azioni di prevenzione e protezione.

Per l'individuazione delle fonti di potenziale pericolo sono state utilizzate le linee guida riprese dal documento approvato in data 5/7/94 dal *Comitato consultivo per la sicurezza, l'igiene e la tutela della salute sul luogo di lavoro* dell'Unione Europea.

4.1 Elenco dei pericoli presi in considerazione

1. Impiego di impianti, macchinari e attrezzature di lavoro.

- 1.1 Elementi in movimento rotatorio o traslatorio non sufficientemente protetti, che possono causare schiacciamenti, tagli, perforazioni, cesoiamenti, urti, agganciamenti e trascinamenti.
- 1.2 Elementi o materiali in movimento libero (caduta, rotolamento, scivolamento, ribaltamento, dispersione nell'aria, oscillazione, crolli) cui possono conseguire danni per le persone.



1.3 Movimenti di macchinari e di veicoli.

1.4 Pericolo di incendio e di esplosione (per es. attrito o serbatoi in pressione).

1.5 Intrappolamento.

2. Metodi di lavoro su impianti e macchinari.

2.1 Superfici spigolose (bordi taglienti, spigoli, punte, superfici abrasive, superfici calde, superfici scivolose, parti protendenti).

2.2 Attività in altezza.

2.3 Compiti che comportano movimenti o posizioni innaturali.

2.4 Spostamento manuale di carichi (peso, distanze, frequenze).

2.5 Spazi limitati o confinati.

2.6 Stabilità del posto di lavoro e degli accessi.

2.7 Pulizie e manutenzioni accessibili e in sicurezza.

2.8 Tecniche e metodi di lavoro.

2.9 Necessità di uso di indumenti e dispositivi di protezione individuale.

2.10 Trasporti e contenitori materiali.

2.11 Inciampare e scivolare (superfici bagnate o comunque scivolose ecc.).

3. Impiego dell'elettricità.

3.1 Pannelli di comando elettrici.

3.2 Impianti elettrici (per es. rete principale, circuiti d'illuminazione).

3.3 Attrezzature, sistemi di controllo e di isolamento a comando elettrico.

3.4 Impiego di attrezzi elettrici portatili.

3.5 Incendi, esplosioni o effetti chimici causati dall'energia elettrica.

3.6 Cavi elettrici sospesi.



4. Esposizione a sostanze o preparati pericolosi per la sicurezza e la salute.

- 4.1 Inalazione, ingestione o assorbimento cutaneo di materiali pericolosi per la salute (fluidi, fumi, gas, vapori, aerosol, polveri).
- 4.2 Impiego di materiali infiammanti, combustibili o esplosivi.
- 4.3 Mancanza di ossigeno (asfissia).
- 4.4 Presenza di sostanze corrosive.
- 4.5 Presenza di sostanze reattive/instabili.
- 4.6 Presenza di sostanze irritanti o sensibilizzanti.
- 4.7 Presenza di sostanze cancerogene.

5. Esposizione ad agenti fisici.

- 5.1 Esposizione a radiazioni ionizzanti (raggi X, gamma, alfa, beta, elettroni, ioni, neutroni) a raggi infrarossi, ultravioletti, a frequenze basse ed estremamente basse, radiofrequenze, microonde, laser.
- 5.2 Rumori o ultrasuoni (danno alla salute, mascheramento di segnali d'allarme o pericolo).
- 5.3 Vibrazioni (corpo intero e arti superiori).
- 5.4 Fonti di calore radiante (sostanze/mezzi ad alta temperatura).
- 5.5 Presenza di sostanze/mezzi a temperatura molto bassa.
- 5.6 Presenza di fluidi sotto pressione (aria, vapore, liquidi compressi).

6. Esposizione ad agenti biologici.

- 6.1 Rischio di infezioni o di intossicazioni derivante dalla manipolazione e dall'esposizione a microrganismi, esotossine ed endotossine.
- 6.2 Rischio di infezioni dovute ad esposizione non intenzionale di batteri, virus, funghi e parassiti (per es.: legionella liberata dai sistemi di condizionamento, contatto con animali o parti di animali).



7. Fattori ambientali e ambienti di lavoro.

- 7.1 Illuminazione non adeguata o tecnicamente errata.
- 7.2 Temperatura, umidità e ventilazione dell'aria.
- 7.3 Inquinamento da agenti chimici.
- 7.4 Riflessi sull'inquinamento esterno (acqua, aria, suolo) e rifiuti.
- 7.5 Pulizia e ingombro dei pavimenti.

8. Fattori “trasversali” e “costrittività organizzative”.

Vengono inoltre presi in considerazione i pericoli “*trasversali*” per la salute e la sicurezza dei lavoratori, ovvero quelli ascrivibili al concetto di “*stress negativo*” o “*distress*”, che si genera allorquando si instaura un logorio progressivo che può arrivare fino alla rottura delle difese psicofisiche del lavoratore coinvolto.

Tali pericoli si vanno ad affiancare a quelli che comportano una nocività delle lavorazioni in cui si sviluppa il ciclo produttivo aziendale, essendo ascrivibili agli ambiti organizzativi e psicosociali, noti anche come “*costrittività organizzative*”:

- 8.1 Organizzazione del lavoro
- 8.2 Fattori psicologici
- 8.3 Rapporti di lavoro
- 8.4 Condizioni e situazioni di lavoro difficili
- 8.5 Ripetitività del lavoro
- 8.6 Monotonia del lavoro
- 8.7 Ritmi di lavoro sostenuti

9. Fattori derivanti dalle interferenze

Nel caso di affidamento di lavori (opere, servizi, somministrazioni, ecc.) ad Imprese o Aziende appaltatrici o a Lavoratori autonomi all'interno dello stabilimento, vengono altresì presi in considerazione i pericoli ascrivibili alle interferenze tra le attività svolte dai lavoratori del Committente e le attività svolte dai lavoratori del Aziende, Società, Imprese e/o Lavoratori autonomi presso i luoghi di lavoro del Committente.



4.2 Analisi della variabile Rischio

I criteri di valutazione del rischio rispondono a una duplice logica: conformità di impianti e attrezzature alle specifiche dichiarate e valutazioni semi-qualitative della gravità e probabilità dell'evento pericoloso.

I rischi individuati sono valutati secondo la *Matrice di Valutazione del Rischio*; in generale si può esprimere il *Rischio (R)* quale funzione della variabile *Probabilità (P)*, intesa come elemento che definisca la possibilità temporale che si instauri una definita situazione di pericolo e della variabile *Danno (D)*, intesa come entità dell'infortunio:

$$R = f (P, D)$$

Ipotizzando, nella più semplice delle ipotesi, una linearizzazione della funzione suddetta otteniamo:

$$R = P \times D$$

Nel seguito sono esposti i criteri per quantificare, nelle situazioni specifiche e contingenti, le variabili Probabilità e Danno nell'accezione definita in precedenza.



CRITERI SEGUITI

4.3 Scala della variabile Probabilità (P)

Si riportano nella tabella seguente, i criteri sui quali ci si è basati per pervenire ad una quantificazione della variabile Probabilità:

Valore	Livello	Criteri
4	Altamente probabile	⇒ esiste una correlazione diretta tra la condizione rilevata e il verificarsi del danno ipotizzato ⇒ si sono già verificati danni per la condizione rilevata nella stessa azienda o in aziende simili o in situazioni operative simili ⇒ il verificarsi del danno conseguente la condizione rilevata non susciterebbe stupore per l'azienda
3	Probabile	⇒ la condizione rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto ⇒ sono noti episodi in cui alla condizione è seguito un danno ⇒ il verificarsi del danno conseguente la condizione rilevata susciterebbe sorpresa in azienda
2	Poco probabile	⇒ la condizione rilevata può provocare un danno solo in caso di circostanze sfortunate di eventi ⇒ sono noti solo rarissimi episodi verificatisi ⇒ il verificarsi del danno conseguente la condizione rilevata susciterebbe grande sorpresa in azienda
1	Improbabile	⇒ la condizione rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili e indipendenti ⇒ non sono noti episodi verificatisi ⇒ il verificarsi del danno conseguente la condizione rilevata susciterebbe incredulità

4.4 Scala della variabile Danno (D)

Si riportano nella tabella seguente, i criteri sui quali ci si è basati per pervenire ad una quantificazione della variabile Danno:

Valore	Livello	Criteri
4	Gravissimo	⇒ infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale ⇒ esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti
3	Grave	⇒ infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale ⇒ esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
2	Medio	⇒ infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile ⇒ esposizione cronica con effetti reversibili
1	Lieve	⇒ infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile ⇒ esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili



4.5 Matrice di valutazione del Rischio (R)

Definiti il danno e la probabilità il rischio viene graduato attraverso la funzione:

$$R = P \times D$$

I risultati sono esprimibili in un'opportuna rappresentazione grafico-matriciale del tipo in *Fig.1* e consentono di definire le priorità e la programmazione temporale degli interventi di protezione e prevenzione da adottare:

Valori di Probabilità <i>P</i>	Valori di Rischio <i>R</i>				
4	4	8	12	16	Valori di Danno <i>D</i>
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
<i>Fig. 1</i>	1	2	3	4	

$R > 8$ ⇒ Azioni correttive indilazionabili.

$4 \leq R \leq 8$ ⇒ Azioni correttive necessarie da programmare con urgenza.

$2 \leq R \leq 3$ ⇒ Azioni correttive e/o migliorative da programmare nel breve-medio periodo.

$R = 1$ ⇒ Azioni migliorative da valutare in fase di programmazione.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	CRITERI SEGUITI

4.6 Matrice di applicabilità dei fattori di rischio

Operativamente, ci si è avvalsi di un **elenco di 42 fattori di rischio**, ad ognuno dei quali è correlata una specifica lista di controllo.

La *MATRICE DI APPLICABILITÀ DEI FATTORI DI RISCHIO* evidenzia quali fattori sono stati effettivamente presi in considerazione e testati, in funzione delle caratteristiche ambientali e delle tipologie lavorative dell'unità lavorativa.



CRITERI SEGUITI

FATTORI DI RISCHIO	APPLICABILITÀ	
RISCHI PER LA SICUREZZA	SI	NO
1. Aree di transito	■	
2. Spazi di lavoro	■	
2bis. Ambienti confinati/sospetti di inquinamento		■
2ter. Rischio idrogeologico	■	
2quater. Rischio sismico	■	
3. Lavori in altezza, su ponteggi/trabattelli, utilizzo scale a mano	■ (*)	
4. Attrezzature di lavoro	■ (*)	
5. Manipolazione manuale di oggetti	■ (*)	
6. Immagazzinamento di oggetti	■	
7. Impianti elettrici	■	
8. Apparecchi a pressione		■
9. Reti e apparecchi distribuzione gas	■	
10. Apparecchi di sollevamento	■ (*)	
11. Mezzi di trasporto		■ (*)
12. Rischi di incendio ed esplosione	■	
13. Rischi per la presenza di esplosivi		■
RISCHI PER LA SALUTE	SI	NO
14. Esposizione ad agenti chimici	■ (*)	
15. Esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni (fumo passivo di sigaretta e gas radon)	■ (*)	
16. Esposizione all'amianto	■ (*)	
17. Esposizione ad agenti biologici	■ (*)	
17bis. Esposizione alla legionella	■ (*)	
18. Esposizione ad agenti allergizzanti/sensibilizzanti	■ (*)	
19. Ventilazione locali di lavoro	■	
20. Climatizzazione locali di lavoro	■ (*)	
21. Esposizione ad agenti fisici: rumore	■ (*)	
22. Esposizione ad agenti fisici: vibrazioni meccaniche	■ (*)	
23. Microclima termico	■ (*)	
24. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ionizzanti (gas radon)	■ (*)	
25. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni elettromagnetiche	■ (*)	
26. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ottiche artificiali	■ (*)	
27. Illuminazione	■	
28. Carico di lavoro fisico: rischio posturale	■ (*)	
29. Carico di lavoro fisico: rischio movimentazione manuale dei carichi	■ (*)	
30. Carico di lavoro fisico: rischio movimenti ripetuti con sovraccarico biomeccanico degli arti superiori	■ (*)	
31. Lavoro ai videoterminali	■ (*)	
RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)	SI	NO
32. Lavoro notturno – Lavoro in solitudine – Lavoro a turni		■ (*)
33. Stress lavoro correlato e/o mobbing	■ (*)	
33bis. Rischio rapine		■ (*)
34. Ergonomia delle postazioni di lavoro e posture	■ (*)	
35. Ergonomia delle attrezzature	■ (*)	
36. Rischi connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi	■ (*)	
37. Rischi connessi all'uso di alcol, di droghe e di sostanze psicotrope	■ (**)	

Note: (*) Possibili implicanze per il personale femminile (si veda a tal proposito il “Documento di valutazione dei rischi ex D.Lgs. 151/2001 all'uopo predisposto che compendia il presente documento).



5. FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

Segue l'elenco dei fattori di rischio, rilevati per ogni singolo plesso, per i quali sono state riscontrate non conformità, di seguito descritte per esteso, oppure situazioni migliorabili sotto il profilo degli interventi preventivi e di messa in sicurezza. Tale elenco è valido per tutte e tre le strutture, vista l'omogeneità delle attività svolte nei singoli plessi scolastici.

Nella valutazione si è tenuto conto dei lavoratori dipendenti e delle persone, non dipendenti, presenti occasionalmente o per ragioni di servizio (clienti o fornitori, manutentori esterni, dipendenti da imprese appaltatrici di servizi, ecc.).

RISCHI PER LA SICUREZZA
1. Aree di transito
2. Spazi di lavoro
2ter. Rischio idrogeologico
2quater. Rischio sismico
3. Lavori in altezza, su ponteggi/trabattelli, utilizzo scale a mano
4. Attrezzature di lavoro
5. Manipolazione manuale di oggetti
6. Immagazzinamento di oggetti
7. Impianti elettrici
9. Reti e apparecchi distribuzione gas
10. Apparecchi di sollevamento
12. Rischi di incendio ed esplosione

RISCHI PER LA SALUTE
14. Esposizione ad agenti chimici (*)
15. Esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni (*)
16. Esposizione all'amianto (*)
17. Esposizione ad agenti biologici (*)
17bis. Esposizione alla legionella
18. Esposizione ad agenti allergizzanti/sensibilizzanti (*)
19. Ventilazione locali di lavoro (*)
20. Climatizzazione locali di lavoro (*)
21. Esposizione ad agenti fisici: rumore (*)
23. Microclima termico (*)
24. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ionizzanti [gas radon] (*)
25. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni elettromagnetiche (*)
26. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ottiche artificiali (*)
27. Illuminazione (*)
28. Carico di lavoro fisico: rischio posturale (*)
29. Carico di lavoro fisico: rischio movimentazione manuale dei carichi (*)
30. Carico di lavoro fisico: rischio movimenti ripetuti con sovraccarico biomeccanico degli arti superiori (*)
31. Lavoro ai videoterminali (*)



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)
33. Stress lavoro correlato e/o mobbing (*)
34. Ergonomia delle postazioni di lavoro e posture (*)
35. Ergonomia delle attrezzature (*)
36. Rischi connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi (*)
37. Rischi connessi all'uso di alcol, di droghe e di sostanze psicotrope (**)

Note: (*) Possibili implicanze per il personale femminile (si veda a tal proposito lo specifico "Documento valutazione dei rischi ex D.Lgs. 151/2001" all'uopo predisposto e che compendia il presente documento).

(**) Attività che rientrano in quelle previste dall'Allegato I del Provvedimento 18/09/2008.

Vengono altresì presi in considerazione i seguenti

ASPETTI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI
Organizzazione della sicurezza, Emergenza, Pronto soccorso
Informazione e formazione
Dispositivi di Protezione Individuale

Ai sensi degli articoli 1, comma 1e 28 del D.Lgs. 81/2008 ed in ottemperanza al D.Lgs. 151/2001 "*Testo Unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità, a norma dell'articolo 15 della Legge 8 marzo 2000 n. 53*", con particolare riferimento al Capo II, è stata altresì effettuata la prescritta valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute delle lavoratrici durante il periodo di gravidanza e durante l'allattamento, per la cui trattazione si rimanda allo specifico documento agli atti dell'Ente.

Ai sensi dell'articolo 28 del D.Lgs. 81/2008 ed in ottemperanza all'articolo 8 del D.Lgs. 345/1999 "*Attuazione della Direttiva 94/33/CE relativa alla protezione dei giovani sul lavoro*", è stata inoltre effettuata la prescritta valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli Studenti che, vista la particolarità delle attività didattiche svolte nell'Istituto Scolastico (in particolare, le attività dei laboratori enogastronomici) vedono gli stessi equiparati a Lavoratori, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 81/2008, per la cui trattazione si rimanda allo specifico documento agli atti dell'Ente.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

RISCHI PER LA SICUREZZA

1. Aree di transito (Titolo II D.Lgs. 81/2008)

Interventi di carattere specifico

Reparto:	Intera unità scolastica	Addetto:	<i>Tutto il personale</i>				
Rilevazione	Possibile ingombro dei passaggi causa la collocazione non regolamentata di materiali e oggetti.						
Rischio individuato	Traumi o lesioni per inciampo e caduta.						
	Tipologia:	Rischio riferito all’ambiente					
	Valutazione	P:	2 poco probabile	D:	2 medio	R:	4
Misure di protezione e prevenzione	1.1 Disposizioni agli addetti comprendenti il divieto di collocarvi ingombri anche temporanei.						
Programma di attuazione	1.1 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.						
Stato attuazione	1.1 Intervento attuato alla data di revisione del presente documento.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Aree di transito

Reparto:	Intera unità scolastica		Addetto:	<i>Tutto il personale</i>							
Rilevazione		Possibile presenza di ingombri temporanei costituiti da materiali collocati a terra davanti alle uscite.									
Rischio individuato		Intralcio dell'esodo in caso di emergenza.									
		Tipologia:		Rischio riferito all'ambiente							
		Valutazione		P:	1 improbabile		D:	3 grave		R:	3
Misure di protezione e prevenzione				1.2 Richiamo agli addetti al mantenimento di buone condizioni di fruibilità delle uscite, con divieto di collocare materiali ad ingombro delle stesse.							
Programma di attuazione				1.2 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata agli addetti in modo controllato e documentato.							
Stato attuazione				1.2 Intervento attuato alla data di revisione del presente documento.							

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Aree di transito

Reparto:	Intera unità scolastica		Addetto:	<i>Tutto il personale</i>				
Rilevazione	Possibile presenza di cavi elettrici flessibili, ad intralcio dei passaggi, per alimentazione attrezzature mobili o derivazioni temporanee.							
Rischio individuato	Traumi per inciampo e caduta.							
	Tipologia:		Rischio riferito all’ambiente					
	Valutazione		P:	2 poco probabile	D:	2 medio	R:	4
Misure di protezione e prevenzione			1.3 Disposizioni agli addetti comprendenti il richiamo a collocare opportunamente i cavi elettrici flessibili prevenendo l’intralcio dei corridoi di passaggio.					
Programma di attuazione			1.3 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.					
Stato attuazione			1.3 Intervento attuato alla data di revisione del presente documento.					

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Reparto: Intero insediamento		Addetto: Tutto il personale					
Rilevazione	Presenza armadi con ante in vetro (ad altezza d'uomo) NON avente caratteristiche di sicurezza Presenza di sopraluce delle porte di accesso alle aule e ad altri locali in vetro NON avente caratteristiche di sicurezza						
Rischio individuato	Tagli o lacerazioni in caso di sfondamento. Urti e traumi in caso di contatto per scarsa visibilità dei manufatti.						
	Tipologia:	Rischio riferito all'ambiente					
	Valutazione	P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	3
Misure di protezione e prevenzione		1.4 Verifica delle caratteristiche costruttive delle vetrate e loro adeguamento ove necessario (mediante sostituzione o applicazione di pellicola o trattamento che conferisca il necessario grado di resistenza all'urto o mediante acquisizione di certificazione che ne attesti il comportamento in caso di rottura); applicazione di segno distintivo ad altezza d'occhi sulle vetrate che ne siano prive.					
Programma di attuazione		1.4 Intervento immediato					
Stato attuazione		1.4 Intervento da attuarsi alla data di revisione del presente documento.					

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

2. Spazi di lavoro (Titolo II D.Lgs. 81/2008)

Le caratteristiche degli ambienti di lavoro, confrontando le prescrizioni previste dall' articolo 63 e relativo Allegato IV del D.Lgs. 81/2008 nonché dei Regolamenti locali vigenti in materia, risultano soddisfatte.

Interventi di carattere specifico

Reparto:	Intera unità scolastica		Addetto:	<i>Tutto il personale</i>				
Rilevazione	Possibile presenza di ostacoli temporanei rappresentati da ante di armadi o porte lasciati aperti o oggetti abbandonati a terra.							
Rischio individuato	Lesioni o traumi per urto, inciampo e caduta.							
	Tipologia:		Rischio riferito all’ambiente					
	Valutazione		P:	1 improbabile	D:	2 medio	R:	2
Misure di protezione e prevenzione			2.1 Disposizioni agli addetti riguardo alla prevenzione di situazioni di rischio derivanti da cattive abitudini lavorative.					
Programma di attuazione			2.1 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.					
Stato attuazione			2.1 Intervento attuato alla data di revisione del presente documento.					

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Spazi di lavoro

Reparto:	Intera unità scolastica		Addetto:	<i>Tutto il personale</i>					
Rilevazione		Possibile presenza di ingombri temporanei rappresentati attrezzature, materiali e/o prodotti depositati al di fuori delle apposite scaffalature presenti.							
Rischio individuato		Lesioni e traumi per inciampo e caduta.							
		Tipologia:		Rischio riferito all’ambiente					
		Valutazione		P:	2 poco probabile	D:	2 medio	R:	4
Misure di protezione e prevenzione			2.2 Disposizioni all’addetta riguardo al mantenimento di ottimali condizioni di ordine nel locale in esame, con divieto di collocare oggetti al di fuori della scaffalatura se non per il tempo strettamente necessario alla loro ordinata collocazione.						
Programma di attuazione			2.2 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.						
Stato attuazione			2.2 Interventi attuati alla data di revisione del presente documento.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Spazi di lavoro

Reparto:	Intera unità scolastica		Addetto:	<i>Tutto il personale</i>				
Rilevazione		Attività svolta su superfici bagnate e sdruciolevoli durante il lavaggio dei pavimenti.						
Rischio individuato		Lesioni o traumi per scivolamento e caduta						
	Tipologia:	Rischio riferito all’ambiente						
	Valutazione	P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	3	
Misure di protezione e prevenzione		2.3 Informazioni agli addetti circa il rischio individuato e sui relativi comportamenti da adottare (utilizzo cartellonistica portatile triangolare di pericolo scivolamento durante la pulizia da parte degli addetti).						
Programma di attuazione								
Stato attuazione		2.3 Interventi da attuare.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

2ter. Rischio idrogeologico

Caratteri idrogeologici ed idrografici dell'area su cui insiste l'insediamento scolastico

Dall'analisi dell'elaborato tecnico Programma di Previsione e Prevenzione dei Rischi e Piano di Emergenza Piano di Emergenza – Schede Macroscenari – Scenario idraulico – idrogeologico – Scenario 05 Monza – Inquadramento scenari della Provincia di Monza Brianza, l'insediamento scolastico insiste su area A RISCHIO IDROGEOLOGICO MOLTO ELEVATO NEL RETICOLO IDROGRAFICO PRINCIPALE (FIUME LAMBRO).

Analisi dei rischi idrogeologici ed idrografici

Tale aspetto implica un particolare rischio di allagamento per innalzamento per esondazioni del fiume Lambro, che scorre in zona.

Ciò implica un oggettivo rischio di allagamento per innalzamento della falda, limitato tuttavia ai seguenti soli spazi, locali e quant'altro situato a piani seminterrati presenti nell'insediamento:

Essendo quindi presente nell'area su cui insiste l'insediamento scolastico un oggettivo RISCHIO IDROGEOLOGICO, ovvero di allagamento, si è ritenuto opportuno adottare una serie di misure di prevenzione e protezione (indicate nel successive paragrafo) atte a ridurre l'impatto sulle persone.

Nel Piano di emergenza-evacuazione predisposto dall'Ente ed afferente al presente documento vengono altresì indicate le procedure di emergenza da attuare in caso di allagamenti, al fine di evitare/ridurre le conseguenze sulle persone.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

Interventi di carattere specifico

Reparto/	Spazi, aree e locali dell'Insediamento		Addetto:	Tutte le Persone presenti negli				
Area:	situata al piano seminterrato			spazi a rischio di allagamento				
Rilevazione	Presenza di spazi, aree e locali dell'Insediamento situate al piano seminterrato e quindi soggette ad allagamento in caso di particolari condizioni meteorologiche e/o idrogeologiche.							
Rischio individuato	Annegamento							
	Tipologia:		Rischio riferito all'ambiente ed alla mansione					
	Valutazione	P:	2 poco probabile	D:	3 grave	R:	6	
Misure di protezione e prevenzione		1ter.1 Informazione dei Lavoratori in merito ai rischi ed ai corretti comportamenti da attuare. 1ter.2 Predisposizione di procedure di emergenza da attuare in caso di allagamento.						
Programma di attuazione		1ter.1 Organizzazione informazione. 1ter.2 Interventi da attuarsi mediante Piano di emergenza-evacuazione.						
Stato attuazione		1ter.1 Intervento da attuare. 1ter.2 Intervento da attuare.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

2quater. Rischio sismico

Classificazione sismica

La classificazione sismica del territorio nazionale ha introdotto normative tecniche specifiche per le costruzioni di edifici, ponti ed altre opere in aree geografiche caratterizzate dal medesimo rischio sismico.

Qui sotto è riportata la zona sismica per il territorio di Monza (MB), indicata nell'Ordinanza del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3274/2003 e aggiornata con la Delibera della Giunta Regionale della Lombardia del 7 novembre 2003 n. 14964:

Zona sismica: 3	Zona con pericolosità sismica bassa, che può essere soggetta a scuotimenti modesti.
-----------------	---

AgMax: 0, 058594	Accelerazione massima presente all'interno del territorio comunale.
-------------------------	---

I criteri per l'aggiornamento della mappa di pericolosità sismica sono stati definiti nell'Ordinanza del PCM n. 3519/2006, che ha suddiviso l'intero territorio nazionale in quattro zone sismiche sulla base del valore dell'accelerazione orizzontale massima (ag) su suolo rigido o pianeggiante, che ha una probabilità del 10% di essere superata in 50 anni:

ZONA SISMICA	FENOMENI RISCONTRATI	ACCELERAZIONE CON PROBABILITÀ DI SUPERAMENTO DEL 10% IN 50 ANNI
1	Zona con pericolosità sismica alta. Indica la zona più pericolosa, dove possono verificarsi forti terremoti.	$ag \geq 0,25g$
2	Zona con pericolosità sismica media, dove possono verificarsi terremoti abbastanza forti.	$0,15 \leq ag < 0,25g$
3	Zona con pericolosità sismica bassa, che può essere soggetta a scuotimenti modesti.	$0,05 \leq ag < 0,15g$
4	Zona con pericolosità sismica molto bassa. È la zona meno pericolosa, dove le possibilità di danni sismici sono basse.	$ag < 0,05g$

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Da quanto emerso dal capitolo precedente si conviene che il rischio sismico della zona ospitante la Scuola di cui alla presente relazione risulta molto basso sia in termini di probabilità di accadimento che in termini di danno (essendo soggetta a scuotimenti modesti).

Tuttavia, anche se è remota l'eventualità che un sisma colpisca direttamente il territorio del comune di Monza e se eventuali scuotimenti sarebbero bassissimi, sia questi ultimi che una forte scossa tellurica nelle vicinanze potrebbero comunque provocare scosse sismiche che giungerebbero in zona inattesa, provocando comunque oscillazioni che creerebbero panico tra le persone.

Per tali motivazioni, nel Piano di emergenza-evacuazione predisposto dall'Ente ed afferente al presente documento vengono comunque indicate le procedure di emergenza da attuare in caso di terremoto, al fine di evitare/ridurre le conseguenze sulle persone.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

3. Lavori in altezza, su ponteggi/trabattelli, utilizzo scale a mano (Titolo IV - Capo II - Sezione I e II D.Lgs. 81/2008)

Interventi di carattere specifico:

Area:	Intero insediamento	Addetto:	Tutto il personale					
Rilevazione	Impiego di scale doppie manuali.							
Rischio individuato	Lesioni per caduta, anche conseguente a cedimenti strutturali.							
	Tipologia:	Rischio riferito alla mansione						
	Valutazione	P:	2 poco probabile	D:	3 grave	R:	6	
Misure di protezione e prevenzione		3.1 Fornitura scale portatili conformi a quanto previsto dall’articolo 113 e relativo Allegato XX del D.Lgs. 81/2008 nonché alle norme tecniche UNI EN 131-1 e 131-2. 3.2 Disposizione ai lavoratori riguardo al corretto uso delle attrezzature (divieto di impiego non occasionale, modalità di posizionamento, assistenza di altri lavoratori. 3.3 Attivazione di un programma di verifica periodica per accertare le condizioni generali delle scale, dei pioli e dei montanti, al fine di provvedere per opportuni interventi di manutenzione o sostituzione.						
Programma di attuazione		3.2 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 3.3 Intervento da attuarsi mediante procedura aziendale.						
Stato attuazione		3.1-3.2-3.3 Interventi attuati.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

4. Attrezzature di lavoro (Titolo III - Capo I D.Lgs. 81/2008)

▪ Attrezzi manuali attività gestionale e amministrativa

Nell'ambito delle attività i lavoratori impiegano i seguenti attrezzi manuali:

Tipologia	Costruttore/modello	Anno costruzione	Marcatura CE
Forbici, cutter	Vari	/	/

Tutti gli attrezzi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

▪ Attrezzi manuali attività pulizia

Nell'ambito delle attività i Lavoratori incaricati impiegano i seguenti attrezzi manuali:

Tipologia	Costruttore/modello	Anno costruzione	Marcatura CE
Forbici, cutter	Vari		SI
Scope a frange	Vari		SI
Scope a trapezio	Vari		SI
Spingiacqua	Vari		SI
Aste telescopiche	Vari		SI
Secchi	Vari		SI
Panni	Vari		SI
Spugne	Vari		SI
Scale semplici portatili	Vari		SI
Carrelli a ruote	Vari		SI

Tutti gli attrezzi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

Per il dettaglio (Marca, Modello, dichiarazione di conformità, libretto d'uso, ecc.) si rimanda all'inventario ed alla documentazione tecnica agli atti dell'Ente.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

▪ **Attrezzi manuali attività didattica laboratorio**

Nell'ambito delle attività i lavoratori impiegano i seguenti attrezzi manuali:

Tipologia	Costruttore/modello	Anno costruzione	Marcatura CE
Forbici, cutter	Vari	/	/
Attrezzi manuali e piccoli utensili (martelli, tenaglie, pinze, seghetti, cacciaviti, scalpelli, morsetti, ecc.)	Vari	/	/

Tutti gli attrezzi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

▪ **Macchine e apparecchi da ufficio**

Le macchine e apparecchiature presenti nell'insediamento e messe a disposizione dei lavoratori sono:

- personal computer completi
- stampanti
- fax
- calcolatrici elettroniche
- impianto telefonico con relativi apparecchi telefonici.

Tutti gli apparecchi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

Per il dettaglio (Marca, Modello, dichiarazione di conformità, libretto d'uso, ecc.) si rimanda all'inventario ed alla documentazione tecnica agli atti dell'Ente.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

▪ **Macchine e apparecchi attività pulizia**

Nell'ambito delle attività i lavoratori incaricati impiegano le seguenti macchine/apparecchiature:

Tipologia	Costruttore/modello	Anno costruzione	Marcatura CE
LAVASCIUGA PAVIMENTI "uomo a bordo"	VARI		SI
ASPIRAPOLVERE	VARI		SI
Caricabatterie	VARI		SI
Carrelli a ruote	VARI		SI

Tutte le macchine e gli apparecchi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

▪ **Macchine e apparecchi attività laboratori informatica**

Tipologia	Costruttore/modello	Anno costruzione	Marcatura CE
COMPUTER ED ACCESSORI	VARIE		SI

Tutte le macchine e gli apparecchi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

Per il dettaglio (Marca, Modello, dichiarazione di conformità, libretto d'uso, ecc.) si rimanda all'inventario ed alla documentazione tecnica agli atti dell'Ente.

▪ **Macchine e apparecchi dispensa**

Tipologia	Costruttore/modello	Anno costruzione	Marcatura CE
Celle frigorifere	VARIE		SI
Frigoriferi	VARIE		SI
Abbattitori	VARIE		SI

Tutte le macchine e gli apparecchi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

Per il dettaglio (Marca, Modello, dichiarazione di conformità, libretto d'uso, ecc.) si rimanda all'inventario ed alla documentazione tecnica agli atti dell'Ente.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

▪ **Macchine e apparecchi attività palestre**

Tutte le macchine e gli apparecchi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

Per il dettaglio (Marca, Modello, dichiarazione di conformità, libretto d'uso, ecc.) si rimanda all'inventario ed alla documentazione tecnica agli atti dell'Ente.

Interventi di carattere generale

In relazione all'utilizzo delle attrezzature, si provvederà:

- alla predisposizione di apposita scheda da consegnare ai lavoratori, al fine di consentire l'immediata segnalazione di qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nelle attrezzature di lavoro messe a loro disposizione;
- alla predisposizione di apposito registro composto da schede per la programmazione e registrazione degli interventi di manutenzione;
- alla messa a disposizione dei lavoratori del "libretto d'uso" delle singole attrezzature, in particolare quelle a funzionamento elettrico, al fine di permetterne un uso in piena sicurezza.
- Le attrezzature prive di marcatura CE e non conformi alla direttiva macchine (D.P.R. 459 del 24/07/1996), nell'attesa di un intervento di eventuale messa a norma o revisione per adattamento alle prescrizioni di sicurezza, sono messe momentaneamente fuori uso e verranno ripristinate una volta certificate come idonee all'uso. Le rimanenti attrezzature che non sarà possibile rendere idonee saranno definitivamente messe fuori uso.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

Interventi di carattere specifico:

segue: Attrezzature di lavoro

Area:	Laboratori didattici		Addetto:	Assistenti tecnici				
Rilevazione		Impiego di attrezzi manuali da taglio (forbici, cutter, pinze, tenaglie,cacciaviti, seghetti, scalpelli ecc.).						
Rischio individuato		Ferite da taglio, ferite lacero-contuse alle mani conseguenti all’impiego improprio e non controllato delle attrezzature.						
	Tipologia:	Rischio riferito alla mansione						
	Valutazione	P:	2 poco probabile	D:	2 medio	R:	4	
Misure di protezione e prevenzione		4.1 Informazione specifica degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, secondo la natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti. 4.2 Disposizioni agli addetti comprendenti: - la verifica periodica dello stato di conservazione degli attrezzi, in particolare l’integrità della lama e dell’impugnatura. - il divieto di utilizzare attrezzi da taglio non conformi (ad es. privi di impugnatura o muniti di impugnatura realizzata con mezzi di fortuna); - la riposizione degli attrezzi con la lama retratta (cutter); - la riposizione degli attrezzi non in uso in cassetti e nelle apposite custodie 4.3 Dotazione a lavoratori, con obbligo di impiego, di guanti protettivi.						
Programma di attuazione		4.1-4.2 Interventi da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 4.3 Intervento da attuarsi mediante distribuzione ai lavoratori in modo controllato e documentato.						
Stato attuazione		4.1-4.2–4.3 Interventi attuati.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Attrezzature di lavoro

Area:	Laboratori didattici	Addetto:	Docenti Assistenti tecnici						
Rilevazione		Uso di attrezzature alimentate elettricamente.							
Rischio individuato		Rischio residuo di elettrocuzione.							
	Tipologia:	Rischio riferito alla mansione							
	Valutazione	P:	1 improbabile		D:	1 lieve		R:	1
Misure di protezione e prevenzione		4.4 Informazione specifica degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, secondo la natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti. 4.5 Verifica periodica delle attrezzature al fine di accertare lo stato degli apparecchi, delle spine e dei cavi di alimentazione, con sostituzione di quanto non risponda positivamente alle verifiche 4.6 Annotazione nel registro delle manutenzioni degli interventi effettuati.							
Programma di attuazione		4.4 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 4.5-4.6 Interventi da attuarsi con periodicità mensile.							
Stato attuazione		4.4-4.5-4.5 Interventi in corso.							

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

▪ **Macchine e apparecchi attività laboratori enogastronomia**

Interventi di carattere specifico attrezzi laboratori enogastronomia:

Tutti gli attrezzi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Struttura: ⇒ zona preparazione; ⇒ zona lavaggio e rigoverno.	Operazioni di lavoro che comportano utilizzo di attrezzi manuali da taglio o appuntiti e manipolazione oggetti appuntiti: ⇒ coltelleria; ⇒ accessori cucina; ⇒ manipolazione rottami metallici taglienti durante e dopo apertura scatole.	Taglio, lesioni per contatto con gli utensili.	P: 3 - probabile D: 1 - lieve	3
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito alla mansione.		Docente laboratorio Insegnante Tecnico-pratico Assistente Tecnico Studente		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
4.6 Disposizioni ed informazione agli addetti circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate e l'obbligo di utilizzo dei seguenti dispositivi di protezione individuale: ⇒ guanti per la protezione da tagli.		4.6 Intervento attuato mediante formazione dei lavoratori e mediante distribuzione ai lavoratori in modo controllato e documentato.		
4.7 Disposizioni agli addetti comprendenti il richiamo al corretto utilizzo degli attrezzi e delle condizioni d'uso relativamente a: ⇒ impugnatura dell'attrezzo asciutta e priva di oli o grassi ⇒ collocazione temporanea in posizioni nelle quali non possano essere soggetti a caduta		4.7 Intervento attuato mediante formazione dei lavoratori.		
4.8. Attivazione di un programma di verifica periodica per accertare lo stato di conservazione degli attrezzi utilizzati (impugnatura, lama) al fine di provvedere ad interventi di sostituzione.		4.8 Intervento da attuare.		



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SICUREZZA

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Laboratori enogastronomia	Operazioni di lavoro mediante utensili manuali tradizionali. Possibili contatti con parti taglienti, appuntite, ecc. (interventi periodici di pulizia/sostituzione degli elementi filtranti delle cappe aspiranti, interventi di pulizia su attrezzature che prevedono lo smontaggio delle stesse) che comportano lo smontaggio di particolari delle attrezzature.	Taglio, lesione per contatto con gli utensili e con particolari delle cappe	P: 2 - poco probabile D: 2 - medio	4
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito alla mansione.		Docente laboratorio Insegnante Tecnico-pratico Assistente Tecnico Studente		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
4.9 Attivazione di un programma di verifica periodica per accertare lo stato di conservazione degli attrezzi utilizzati (impugnatura, lama) al fine di provvedere ad interventi di sostituzione.		4.9 Intervento da attuare.		
4.10 Disposizioni agli addetti comprendenti il richiamo al corretto utilizzo degli attrezzi e delle condizioni d'uso relativamente a: ⇒ cavi di alimentazione protetti da possibili danneggiamenti e posizionati in modo da non intralciare passaggi o posti di lavoro; ⇒ impugnatura dell'utensile asciutta e priva di oli o grassi ⇒ collocazione temporanea in posizioni nelle quali non possano essere soggetti a caduta ⇒ l'obbligo di utilizzare i dispositivi di protezione forniti in dotazione individuale durante le normali operazioni di lavoro (guanti protettivi)		4.10 Intervento attuato mediante formazione dei lavoratori.		
4.11 Disposizioni ed informazione agli addetti circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate e obbligo di utilizzo dei DPI in dotazione.		4.11 Intervento attuato mediante formazione dei lavoratori e mediante distribuzione ai lavoratori in modo controllato e documentato.		

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Interventi di carattere generale attrezzi laboratori enogastronomia:

In relazione all'utilizzo delle attrezzature di lavoro, si è provveduto:

- all'informazione specifica degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, secondo le indicazioni contenute nei manuali d'uso, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti;
- alla predisposizione di apposita scheda da mettere a disposizione dei lavoratori, al fine di consentire l'immediata segnalazione di qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nelle attrezzature di lavoro messe a loro disposizione;
- alla predisposizione di apposito registro composto da schede per la registrazione degli interventi di manutenzione effettuati.

Elenco indicativo attrezzi ed apparecchi laboratori enogastronomia:

TIPOLOGIA
Lavastoviglie
Affettatrici
Brasiere
Cappe aspiranti
Carrelli termici
Macchine del caffè
Cuocipasta
Centrifughe
Forni elettrici
Forni a microonde
Tagliaverdure
Tritacarne
Carrelli a ruote
Abbattitori
Planetaria
Macchina sfoglia

Tutte le macchine e gli attrezzi sono muniti di marcatura e documentazioni attestanti e la conformità alle normative vigenti in materia di sicurezza, conformemente all'articolo 70 del D.Lgs. 81/2008, e dotati di libretto d'uso, messo a disposizione dei lavoratori.

Per il dettaglio (Marca, Modello, dichiarazione di conformità, libretto d'uso, ecc.) si rimanda all'inventario ed alla documentazione tecnica agli atti dell'Ente.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

5. Manipolazione manuale di oggetti

Interventi di carattere specifico

Reparto:	Laboratori didattici Aule didattiche Uffici	Addetto:	<i>Tutti i lavoratori</i>				
Rilevazione	Operazioni di lavoro in cui è richiesta la manipolazione di oggetti con rischio di caduta, anche su piani rialzati di scaffalature ed armadi.						
Rischio individuato	Schiacciamenti o traumi agli arti inferiori per caduta accidentale degli oggetti manipolati. Lesioni per cadute conseguenti all'impiego di mezzi inadeguati (elementi d'arredo).						
	Tipologia:	Rischio riferito all'attività					
	Valutazione	P:	3 probabile	D:	2 medio	R:	6
Misure di protezione e prevenzione	5.1 Informazione agli addetti circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate. 5.2 Dotazione con obbligo di impiego di scalette di altezza opportuna per la riposizione di oggetti su piani sopraelevati di scaffalature e armadi.						
Programma di attuazione							
Stato attuazione	5.1-5.2 Interventi attuati alla data di revisione del presente documento.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SICUREZZA

segue: Manipolazione manuale di oggetti

Interventi di carattere specifico

Reparto:	Laboratori didattici Dispensa/Magazzino	Addetto:	Docente laboratorio Insegnante Tecnico-pratico Assistente Tecnico Dispensiere/Magazziniere Studente					
Rilevazione	Operazioni di lavoro che possono comprendere la raccolta di materiale di varia natura, fra cui oggetti con parti taglienti, appuntite o soggetti a frantumazione originati come scarti di lavorazione nella attività didattica di laboratorio.							
Rischio individuato	Taglio, lacerazione.							
	Tipologia:	Rischio riferito all’attrezzatura						
	Valutazione	P:	2 poco probabile	D:	1 lieve	R:	2	
Misure di protezione e prevenzione	5.3 Informazione agli addetti circa i rischi connessi con le attività svolte. 5.4 Disposizioni agli addetti comprendenti l’obbligo di utilizzare i dispositivi di protezione forniti in dotazione individuale durante le operazioni di lavoro a rischio: ▪ guanti resistenti al taglio							
Programma di attuazione	5.3-5.4 Interventi da attuarsi mediante documentazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.							
Stato attuazione	5.2 - 5.3 Interventi in corso.							

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

6. Immagazzinamento di oggetti

Interventi di carattere generale

Oltre alle situazioni di rischio più avanti riportate, al fine di prevenire comunque l'insorgere di situazioni pericolose derivanti da:

- urti o collisioni con oggetti o parti di essi sporgenti da supporti o scaffalature;
- immagazzinamento promiscuo di prodotti infiammabili e prodotti combustibili;
- cadute di materiali immagazzinati mediante impilamento su superfici instabili o disomogenee;
- riduzione delle vie di transito e di fuga per collocazione permanente o momentanea di materiali fuori dalle aree predisposte

si prevede di adottare procedure di immagazzinamento distribuite in modo controllato agli addetti.

Al fine di prevenire l'insorgere di situazioni pericolose, si è provveduto a:

- dare istruzioni agli addetti circa i criteri di collocazione dei materiali da immagazzinare, secondo il genere e la forma degli stessi, al fine di evitare l'impilamento in condizioni di precaria stabilità.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Immagazzinamento di oggetti

Interventi di carattere specifico:

Reparto:	Intera unità scolastica	Addetto:	Tutti i lavoratori				
Rilevazione	Materiali ed attrezzature collocati, in assenza di scaffalature, direttamente a terra in zone non definite (anche in spazi di passaggio)						
Rischio individuato	Lesioni e traumi contro parti protendenti.						
	Tipologia:	Rischio riferito all’ambiente					
	Valutazione	P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	3
Misure di protezione e prevenzione	6.1 Risistemazione di materiali ed attrezzature su apposite scaffalature. 6.2 Disposizioni ai lavoratori riguardo la collocazione razionale di materiali ed attrezzature.						
Programma di attuazione	6.1 Intervento da attuarsi mediante fornitura di scaffalature. 6.2 Intervento da attuarsi mediante documentazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.						
Stato attuazione	6.1-6.2 Interventi in corso.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

Area:	Intera unità scolastica	Addetto:	Tutti i lavoratori					
Rilevazione		Possibile caduta di materiali ed attrezzature di peso significativo non correttamente stoccati o a causa di sovraccarico/non corretto fissaggio a parete delle scaffalature.						
Rischio individuato		Lesioni o traumi per investimento da materiali conseguente a movimentazione o scorrette modalità di stoccaggio o crollo scaffalature.						
	Tipologia:	Rischio riferito all’ambiente						
	Valutazione	P:	2 poco probabile	D:	2 medio	R:	4	
Misure di protezione e prevenzione		6.3 Verifica dei criteri di immagazzinamento e delle condizioni di stabilità delle scaffalature. 6.4 Fissaggio a parete o a soffitto le scaffalature e collocazione di targhette con indicazione del peso massimo. 6.5 Adozione di misure procedurali ed informative circa le modalità di collocazione dei materiali. 6.6 Verifica periodica delle condizioni di stoccaggio dei materiali. 6.7 Disposizioni ai lavoratori in merito alla necessità di utilizzo di apposita scheda per la segnalazione di eventuali anomalie dovute a rottura o malfunzionamento, al fine di consentire immediati interventi di ripristino.						
Programma di attuazione		6.3 Intervento da attuarsi in economia. 6.4 Intervento da attuarsi in economia. 6.5 Intervento da attuarsi mediante disposizione ai lavoratori in modo documentato. 6.6 Intervento da attuarsi periodicamente. 6.7 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.						
Stato attuazione		6.3-6.4-6.5-6.6-6.7 Interventi in corso.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

7. Impianti elettrici (Titolo III - Capo III D.Lgs. 81/2008)

Interventi di carattere generale sugli impianti elettrici

- Gli impianti elettrici devono essere costruiti e mantenuti in modo da prevenire i pericoli derivanti da contatti accidentali con elementi sotto tensione.
- Gli impianti elettrici devono essere costruiti e mantenuti in modo da prevenire i rischi di incendio e di scoppi derivanti da eventuali anomalie nel loro esercizio.
- Le macchine e gli apparecchi elettrici devono recare l'indicazione delle caratteristiche costruttive, della tensione, dell'intensità e tipo di corrente. In questo caso, occorre sospendere l'uso dell'apparecchiatura, procedere a collaudo e apporre l'apposita targhetta.
- L'isolamento dei conduttori in ogni punto dell'impianto deve essere adeguato alla tensione.
- Le parti metalliche degli impianti e delle protezioni contro il contatto accidentale devono essere collegate a terra.
- L'impianto deve essere dotato di idonee protezioni contro il contatto accidentale con conduttori ed elementi in tensione.
- L'impianto deve essere dotato di protezioni contro le sovratensioni.
- L'impianto deve essere dotato di protezioni contro i sovraccarichi.
- Deve essere verificata la necessità di proteggere l'impianto elettrico contro le scariche atmosferiche.
- L'impianto deve essere dotato di protezioni contro le scariche atmosferiche, ove ne sia stata verificata la necessità.
- Gli organi di interruzione, manovra e sezionamento devono essere posizionati in idonei quadri elettrici chiusi.
- Gli impianti di distribuzione di energia elettrica devono essere protetti con adeguato dispositivo in relazione al sistema di distribuzione, contro i contatti indiretti.
- Le derivazioni a spina devono essere provviste d'interruttori a monte per permettere l'inserimento e il disinserimento a circuito aperto.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Pertanto in relazione alle prescrizioni normative vigenti è agli atti dell'Ente la documentazione obbligatoria attestante la rispondenza degli impianti elettrici alla regola dell'arte per l'insediamento.

In conformità alle disposizioni di cui alla Legge di riferimento di base (n. 186 del 1 marzo 1968, l'impianto elettrico è stato realizzato seguendo la normativa applicabile impiegando componenti e materiali costruiti a regola d'arte e adatti al luogo di destinazione.

Relativamente all'esecuzione dei lavori sull'impianto, per i quali sussiste l'obbligo di progettazione quando vengono superati i limiti dimensionali previsti dalla normativa di riferimento (400 mq), l'Amministrazione Provinciale di Monza deve provvedere al rilascio della dichiarazione di conformità alle norme CEI, che sarà conservata nell'archivio scolastico.

L'impianto di terra è stato regolarmente denunciato al competente Ufficio territoriale ISPESL, quale prima installazione. La documentazione non è stata acquisita e a tale scopo è stata formalizzata richiesta all'Amministrazione Provinciale di Monza.

Nell'ambito della valutazione e prevenzione dei rischi derivanti da impiego dell'elettricità, sono in corso di predisposizione le seguenti misure di prevenzione:

- manutenzione programmata dell'impianto, al fine di soddisfare requisiti che garantiscano condizioni di sicurezza sia per i lavoratori che per la struttura stessa e prevenire i pericoli derivanti da contatti accidentali con gli elementi sotto tensione e i rischi derivanti da eventuali anomalie che si verifichino nel loro esercizio;
- collocazione della segnaletica razionalmente in prossimità dei quadri elettrici, indicante i rischi specifici e comprendente il divieto di intervento ai non autorizzati e il divieto di impiegare acqua per spegnere incendi su apparecchi in tensione;
- informazioni ai lavoratori in merito alle precauzioni da adottare per evitare contatti diretti o indiretti con la corrente elettrica.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Interventi di carattere generale sulle apparecchiature elettriche

In relazione alle apparecchiature elettriche, si rimanda a quanto indicato nel precedente capitolo “4. Attrezzature di lavoro”.

Misura preventiva	Modalità di attuazione	Tempi di attuazione
7.1 verifica periodica della segnaletica indicante i rischi specifici in prossimità di impianti (quadri elettrici, ...) ed integrazione della stessa ove obsoleta o non perfettamente leggibile.	adozione di procedure controlli e verifica periodica dell'attuazione delle misure di prevenzione.	intervento da attuare in modo documentato

Interventi di carattere specifico:

Reparto:	Intera unità scolastica	Addetto:	Tutti i lavoratori					
Rilevazione	Possibilità di contatti con parti in tensione in caso di danneggiamento accidentale.							
Rischio individuato	Rischio residuo: <i>elettrocuzione per contatto diretto con elementi accidentalmente in tensione.</i>							
	Tipologia:	Rischio riferito all’attrezzatura ed agli impianti						
	Valutazione	P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	3	
Misure di protezione e prevenzione	7.2 Adozione di programma di manutenzione preventiva e periodica degli impianti. 7.3 Disposizioni ai lavoratori ed agli studenti in merito alla necessità di utilizzo di apposita scheda per la segnalazione di eventuali anomalie dovute a rottura o malfunzionamento, al fine di consentire immediati interventi di ripristino. 7.4 Verifica periodica delle condizioni di sicurezza degli impianti.							
Programma di attuazione	7.2 Intervento da attuarsi mediante istituzione di procedura di monitoraggio documentata. 7.3 Intervento da attuarsi mediante documentazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 7.4 Intervento da attuarsi mediante istituzione di procedura di monitoraggio documentata.							
Stato attuazione	7.2–7.3–7.4 Interventi da attuare a cura dell’Ente Locale proprietario dell’immobile scolastico.							

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Rischi elettrici

Reparto:	Intera unità scolastica	Addetto:	Tutti i lavoratori				
Rilevazione	Possibilità di contatti con parti in tensione.						
Rischio individuato	Rischio residuo: <i>elettrocuzione per contatto diretto con elementi in tensione</i>						
	Tipologia:	Rischio riferito all’attrezzatura ed agli impianti					
	Valutazione	P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	3
Misure di protezione e prevenzione		7.5 Verifica periodica delle condizioni di sicurezza degli impianti.					
Programma di attuazione		7.5 Intervento da attuarsi mediante istituzione di procedura di monitoraggio documentata.					
Stato attuazione		7.5 Intervento da attuarsi periodicamente					

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Rischi elettrici

Reparto:	Intera unità scolastica		Addetto:	Tutti i lavoratori				
Rilevazione	Collegamento attrezzature elettriche mediante utilizzo di prolunghe, adattatori, “ciabatte”, ecc.							
Rischio individuato	Rischio residuo di elettrocuzione e surriscaldamenti conduttori. Rischio caduta per utilizzo prolunghi attraversanti i locali.							
	Tipologia:		Rischio riferito all’attrezzatura					
	Valutazione		P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	3
Misure di protezione e prevenzione			7.6 Informazione agli addetti circa i rischi derivanti da collegamenti elettrici non corretti. 7.7 Evitare il ricorso ad adattatori, prese multiple, ecc. intervenendo sulla dotazione di prese dell’impianto elettrico. 7.8 Utilizzare prolunghe evitando che queste attraversino i locali, mantenendole lungo le pareti. 7.9 Verifica periodica delle attrezzature al fine di accertare lo stato degli apparecchi, delle spine e dei cavi di alimentazione, con sostituzione di quanto non risponda positivamente alle verifiche.					
Programma di attuazione			7.6 Intervento da attuarsi mediante documentazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 7.7 Intervento da attuarsi con modifiche all’impianto elettrico esistente. 7.8 Intervento da attuarsi direttamente da parte dei lavoratori. 7.9 Intervento da attuarsi mediante istituzione di procedura di monitoraggio documentata.					
Stato attuazione			7.6-7.7-7.8-7.9 Interventi in corso.					

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Rischi elettrici

Reparto:	Intera unità scolastica	Addetto:	<i>Tutti i lavoratori</i>				
Rilevazione	Operazioni di lavoro comprendenti l’impiego di attrezzature alimentate elettricamente.						
Rischio individuato	Rischio residuo di elettrocuzione.						
	Tipologia:	Rischio riferito alla mansione					
	Valutazione	P:	2 poco probabile	D:	3 grave	R:	6
Misure di protezione e prevenzione	7.10 Disposizione ai lavoratori ed agli studenti comprendente la verifica degli attrezzi prima di ogni impiego con riferimento alle condizioni degli involucri e dei cavi flessibili di alimentazione.						
Programma di attuazione	7.10 Intervento da attuarsi mediante istituzione di procedura di monitoraggio documentata.						
Stato attuazione	7.10 Intervento in corso.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Rischi elettrici

Reparto:	Laboratori didattici		Addetto:	<i>Tutti i lavoratori</i>								
Rilevazione			Interventi di piccola manutenzione ordinaria comprendenti la pulizia di attrezzature elettriche in uso.									
Rischio individuato			Rischio residuo di elettrocuzione.									
			Tipologia:		Rischio riferito alla mansione							
			Valutazione		P:	2 poco probabile		D:	3 grave		R:	6
Misure di protezione e prevenzione					7.11 Disposizione ai lavoratori ed agli studenti comprendente il divieto di effettuare operazioni su elementi dell'impianto previa interruzione dell'energia elettrica.							
Programma di attuazione					7.11 Intervento da attuarsi mediante documentazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.							
Stato attuazione					7.11 Intervento in corso.							

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

9. Reti e apparecchi distribuzione/utilizzo gas (Titolo III - Capo I D.Lgs. 81/2008)

Interventi di carattere generale

Al fine di richiamare il necessario livello di attenzione e vigilanza, ovvero consentire l'immediata individuazione dei dispositivi per l'intervento d'emergenza si provvederà:

- ad esporre segnaletica evidenziante l'ubicazione della valvola d'intercettazione posta sulla tubazione d'adduzione gas e l'interruttore elettrico generale (C.T. e Laboratorio di chimica);
- disporre la colorazione distintiva, giallo, della parte a vista delle tubazioni d'adduzione gas;
- esporre avvisi recanti numeri d'emergenza in caso di necessità e segnaletica di divieto di fumare e usare fiamme libere;
- collocare idonei estintori portatili segnalati da apposita cartellonistica e distribuiti in numero adeguato.

In relazione alle prescrizioni normative vigenti (L. 1083/71, L. 46/90; DPR 447/91, DM 12/04/96, Norme UNI-CIG) è in fase di reperimento la documentazione obbligatoria attestante la rispondenza dell'impianto alla regola dell'arte, al fine di definire il programma degli interventi di adeguamento da parte dell'Ente.

Nell'ambito della valutazione e prevenzione dei rischi derivanti da impiego del gas metano sono state considerate le seguenti necessità:

- monitoraggio dello stato di fatto, mediante predisposizione di **programma di manutenzione preventiva dell'impianto di adduzione ed utilizzo gas metano (Centrale termica e Aerotermini a soffitto Palestra).**

Interventi di carattere specifico:

Misura preventiva		Modalità di attuazione	Tempi di attuazione
9.1	verifica periodica della segnaletica indicante i rischi specifici in prossimità di impianti ed integrazione della stessa ove obsoleta o non perfettamente leggibile.	adozione di procedure controlli e verifica periodica dell'attuazione delle misure di prevenzione.	intervento da attuare in modo documentato

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Reti e apparecchiature distribuzione gas

Interventi di carattere specifico:

Reparto:	Locale centrale termica Cucine	Addetto:	Tutti i lavoratori						
Rilevazione		Possibilità di guasti.							
Rischio individuato		Rischio residuo: <i>fughe di gas; incendio; esplosione; produzione monossido di carbonio.</i>							
		Tipologia:		Rischio riferito all’attrezzatura e agli impianti					
		Valutazione		P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	3
Misure di protezione e prevenzione				9.2 Avvio programma adeguamento impianto adduzione ed utilizzo gas metano. 9.3 Verifica periodica delle condizioni di sicurezza dell’impianto. 9.4 Adozione di programma di manutenzione preventiva e periodica degli impianti. 9.5 Disposizioni ai manutentori in merito alla necessità di utilizzo di apposita scheda per la segnalazione di eventuali anomalie dovute a rottura o malfunzionamento, al fine di consentire immediati interventi di ripristino. 9.6 Verifica periodica delle condizioni di sicurezza degli impianti.					
Programma di attuazione				9.2 Intervento da attuarsi mediante mappatura, anche documentale, dello “stato di fatto” dell’impianto e successivo eventuale adeguamento agli standard di Legge. Allo stato si è in fase di coinvolgimento della Proprietà al fine di definire la programmazione degli interventi mediante progetto di adeguamento. 9.3 Intervento da attuarsi periodicamente 9.4 Intervento da attuarsi in modo documentato 9.5 Intervento da attuarsi in modo documentato 9.6 Intervento da attuarsi periodicamente					
Stato attuazione				9.2-9.3-9.4-9.5-9.6 Interventi da attuare a momento di stesura del presente documento.					

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

10. Apparecchi di sollevamento (Titolo III – Capo I D.Lgs. 81/2008)

Interventi di carattere generale impianto ascensore:

In relazione alle prescrizioni normative vigenti è agli atti dell'Ente la documentazione obbligatoria attestante la rispondenza degli impianti alla regola dell'arte.

Nell'ambito della valutazione e prevenzione dei rischi derivanti da impiego di ascensore presente nell'insediamento, sono state considerate le seguenti necessità:

Riferimenti normativi. Gli ascensori ed i montacarichi installati negli edifici civili:

- ✓ se installati dopo l'entrata in vigore del D.P.R. 162/99 (25/06/1999) devono essere adeguati alle regole previste dalla norma tecnica europea UNI EN 081-80 e dalla sua appendice nazionale e devono essere sottoposti alle prove di collaudo di cui allo stesso D.P.R. 162/99, che ha recepito la Direttiva 95/16/CE, dirette ad accertare se l'impianto risponde alle norme vigenti. Queste debbono essere eseguite dalla ditta che ha installato o modificato l'impianto, secondo quanto disposto dall'Organo di ispezione;
- ✓ se installati prima del l'entrata in vigore del D.P.R. 162/99 (25/06/1999), devono essere adeguati alle regole previste dalla norma tecnica europea UNI EN 081-80 e dalla sua appendice nazionale secondo le modalità previste dal D.M. 26/10/2005, al fine di salvaguardare la sicurezza anche degli utenti degli apparecchi di sollevamento installati in edifici civili precedentemente alla data di entrata in vigore della Direttiva 95/16/CE.

Le operazioni di ispezione periodica e straordinaria, secondo quanto disposto sempre dal D.P.R. 162/99 devono essere dirette ad accertare se le parti dalle quali dipende la sicurezza di esercizio dell'impianto sono in condizioni di efficienza, se i dispositivi di sicurezza funzionano regolarmente o sono in condizione di funzionare regolarmente e se è stato ottemperato alle prescrizioni eventualmente impartite in precedenti ispezioni, devono essere eseguite dal manutentore.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Il proprietario dello stabile, o il suo legale rappresentante, sono tenuti ad effettuare regolari manutenzioni dell'impianto ivi installato, nonché a sottoporre lo stesso a verifica periodica ogni due anni. Alla verifica periodica degli ascensori e montacarichi provvedono, secondo i rispettivi ordinamenti, a mezzo di tecnici forniti di laurea in ingegneria, l'azienda sanitaria locale competente per territorio, ovvero, l'ARPA, quando le disposizioni regionali di attuazione della Legge 21 gennaio 1994, n. 61, attribuiscono ad essa tale competenza, la direzione provinciale del lavoro del Ministero del lavoro e della previdenza sociale competente per territorio per gli impianti installati presso gli stabilimenti industriali o le aziende agricole, nonché, gli organismi di certificazione notificati.

Il soggetto che ha eseguito la verifica periodica rilascia al proprietario, nonché alla ditta incaricata della manutenzione, il verbale relativo e, ove negativo, ne comunica l'esito al competente ufficio comunale per i provvedimenti di competenza.

Le operazioni di verifica periodica sono dirette ad accertare se le parti dalle quali dipende la sicurezza di esercizio dell'impianto sono in condizioni di efficienza, se i dispositivi di sicurezza funzionano regolarmente e se è stato ottemperato alle prescrizioni eventualmente impartite in precedenti verifiche. Il soggetto incaricato della verifica fa eseguire dal manutentore dell'impianto le suddette operazioni.

A seguito di verbale di verifica periodica con esito negativo, il competente ufficio comunale dispone il fermo dell'impianto fino alla data della verifica straordinaria con esito favorevole.

In caso di incidenti di notevole importanza, anche se non sono seguiti da infortunio, il proprietario o il suo legale rappresentante danno immediata notizia al competente ufficio comunale che dispone, immediatamente, il fermo dell'impianto. Per la rimessa in servizio dell'ascensore, è necessaria una verifica straordinaria, con esito positivo.

Ai fini della conservazione dell'impianto e del suo normale funzionamento, il proprietario o il suo legale rappresentante sono tenuti ad affidare la manutenzione di tutto il sistema dell'ascensore o del montacarichi a persona munita di certificato di abilitazione o a ditta specializzata ovvero a un operatore comunitario dotato di specializzazione equivalente che debbono provvedere a mezzo di personale abilitato.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Il manutentore provvede anche alla manovra di emergenza che, in caso di necessità, può essere effettuata anche da personale di custodia istruito per questo scopo.

Il manutentore provvede, periodicamente, secondo le esigenze dell'impianto:

- a) a verificare il regolare funzionamento dei dispositivi meccanici, idraulici ed elettrici e, in particolare, delle porte dei piani e delle serrature;
- b) a verificare lo stato di conservazione delle funi e delle catene;
- c) alle operazioni normali di pulizia e di lubrificazione delle parti.

Il manutentore provvede, almeno una volta ogni sei mesi per gli ascensori e almeno una volta all'anno per i montacarichi:

- a) a verificare l'integrità e l'efficienza del paracadute, del limitatore di velocità e degli altri dispositivi di sicurezza;
- b) a verificare minutamente le funi, le catene e i loro attacchi;
- c) a verificare l'isolamento dell'impianto elettrico e l'efficienza dei collegamenti con la terra;
- d) ad annotare i risultati di queste verifiche sul libretto di cui all'articolo 16.

Il manutentore promuove, altresì, tempestivamente la riparazione e la sostituzione delle parti rotte o logorate, o a verificarne l'avvenuta, corretta, esecuzione.

Il proprietario o il suo legale rappresentante provvedono prontamente alle riparazioni e alle sostituzioni.

Nel caso in cui il manutentore rilevi un pericolo in atto, deve fermare l'impianto, fino a quando esso non sia stato riparato informandone, tempestivamente, il proprietario o il suo legale rappresentante e il soggetto incaricato delle verifiche periodiche, nonché il comune per l'adozione degli eventuali provvedimenti di competenza.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

I verbali dalle verifiche periodiche e straordinarie debbono essere annotati o allegati in apposito libretto che, oltre ai verbali delle verifiche periodiche e straordinarie e agli esiti delle visite di manutenzione, deve contenere copia delle dichiarazioni di conformità, e copia delle comunicazioni del proprietario o suo legale rappresentante al competente ufficio comunale, nonché copia della comunicazione del competente ufficio comunale al proprietario o al suo legale rappresentante relative al numero di matricola assegnato all'impianto.

Il proprietario o il suo legale rappresentante assicurano la disponibilità del libretto all'atto delle verifiche periodiche o straordinarie o nel caso del controllo.

In ogni cabina devono esporsi, a cura del proprietario o del suo legale rappresentante, le avvertenze per l'uso e una targa recante le seguenti indicazioni:

- a) soggetto incaricato di effettuare le verifiche periodiche;
- b) installatore e numero di fabbricazione;
- c) numero di matricola;
- d) portata complessiva in chilogrammi;
- e) numero massimo di persone.

La manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti è affidata, mediante appalto, a Ditta specializzata, secondo i contratti agli atti dell'Ente Locale proprietario degli impianti.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

12. Rischi di incendio e di esplosione (Punto 4 Allegato IV D.Lgs. 81/2008 e D.M. 10/03/1998; Titolo XI D.Lgs. 81/2008)

12.1 Riferimenti normativi

La presente sezione illustra le risultanze riferite alla valutazione specifica dei rischi d'incendio presenti nell'edificio scolastico e più precisamente le conseguenti misure di prevenzione e protezione come stabilito dall'art. 28 del D. Lgs. 81/2008 e dal Decreto Ministeriale del 10 Marzo 1998.

I criteri per procedere nella valutazione dei rischi di incendio sono:

- identificazione dei pericoli;
- valutazione del livello di rischio di incendio;
- misure per l'eliminazione o la riduzione dei pericoli d'incendio.

Essendo l'insediamento scolastico soggetto all'obbligo del Certificato di Prevenzione Incendi e, quindi, al controllo obbligatorio dei Vigili del Fuoco, ed essendo altresì state in esso attuate tutte le misure previste dal CPI presentato al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco territorialmente competente in sede di progetto (comportamento al fuoco di strutture e materiali, compartimentazioni, vie di esodo, mezzi di spegnimento, sistemi di rivelazione e allarme, ecc.), in ottemperanza al punto 1.4.5 del D.M. 10/03/1998 si ritiene che queste siano adeguate.

Pertanto, la seguente valutazione, che costituisce parte specifica e integrante del Documento di Valutazione dei Rischi, in osservanza al dettato di cui all'art. 2 comma 1 D.M. 10/03/98, si limita a contenere le sole indicazioni previste dal punto 1.5 del D.M. 10/03/1998. Per le prescrizioni degli allegati VI, VII, VIII e IX del D.M. 10/03/1998, si rimanda al “Piano di emergenza-evacuazione” ed al “Registro della manutenzione periodica ai fini antincendio” afferenti il seguente documento.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

12.2 Criteri seguiti

Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui al D.M. 10/03/1998 sono state assunte le seguenti definizioni:

<i>Pericolo di incendio:</i>	Proprietà o qualità intrinseca di determinati materiali o attrezzature, oppure di metodologie e pratiche di lavoro o di utilizzo di un ambiente di lavoro, che presentano il potenziale di causare un incendio;
<i>Rischio di incendio:</i>	Probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di accadimento di un incendio e che si verifichino conseguenze dell'incendio sulle persone presenti;
<i>Valutazione dei rischi d'incendio:</i>	Procedimento di valutazione dei rischi di incendio in un luogo di lavoro, derivante dalle circostanze del verificarsi di un pericolo di incendio.

Si è inoltre tenuto conto delle principali cause degli incendi nelle attività produttive, di seguito indicate, desunte da *Tavole statistiche del Ministero dell'Interno - Direzione Generale della Protezione Civile e dei Servizi Antincendio* e da *Associazione Nazionale Imprese Assicuratrici*:

- Cause elettriche (scintille, surriscaldamento di conduttori, di motori elettrici, impianti sovraccaricati e non adeguatamente protetti, riparazioni o modifiche effettuate da persone non qualificate)
- Mozzicone di sigaretta o fiammifero
- Negligenza nell'uso di fiamme libere e di apparecchi generatori di calore
- Deposito o manipolazione non idonea di sostanze infiammabili o combustibili
- Inadeguata pulizia delle aree di lavoro e scarsa manutenzione di apparecchiature
- Autocombustione
- Faville
- Guasti ad apparecchiature e bruciatori di impianto di riscaldamento, camino
- Ostruzioni della ventilazione di apparecchi di riscaldamento, macchinari, apparecchiature elettriche e di ufficio
- Apparecchiature elettriche lasciate sotto tensione anche quando inutilizzate
- Dolose
- Fulmine
- Esplosione e scoppi

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

La valutazione dei rischi d'incendio è stata quindi articolata nelle fasi sottoelencate:

- individuazione dei pericoli di incendio, i quali sono stati analizzati tenendo conto:
 - delle caratteristiche costruttive dell'edificio, dei luoghi di lavoro e degli elementi d'arredo in relazione alla *reazione* e alla *resistenza* al fuoco;
 - delle caratteristiche delle sostanze e dei materiali impiegati e/o stoccati, con riferimento a proprietà fisiche e chimiche, stabilità e reattività;
 - delle attività esercitate, con particolare riferimento alla sussistenza di eventuali sorgenti d'innesco.
- individuazione dei lavoratori e delle altre persone presenti nel luogo di lavoro esposte a rischi di incendi
- valutazione del rischio incendio
- eliminazione o riduzione dei pericoli di incendio
- valutazione del rischio residuo di incendio
- verifica dell'adeguatezza delle misure di sicurezza esistenti ovvero individuazione di eventuali ulteriori provvedimenti e misure necessarie ad eliminare o ridurre i rischi residui di incendio.

Sulla base della valutazione dei rischi si è giunti alla classificazione del livello di rischio di incendio dell'intero luogo di lavoro e/o di ogni parte di esso secondo le seguenti tipologie:

LUOGHI DI LAVORO A RISCHIO DI INCENDIO BASSO. Si intendono a rischio di incendio basso i luoghi di lavoro o parti di essi, in cui sono presenti sostanze a basso tasso di infiammabilità e le condizioni dei locali e di esercizio offrono scarse possibilità di sviluppo di principi di incendio ed in cui, in caso di incendio, la possibilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata.

LUOGHI DI LAVORO A RISCHIO DI INCENDIO MEDIO. Si intendono a rischio di incendio medio i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui sono presenti sostanze infiammabili e/o condizioni locali e/o di esercizio che possono favorire lo sviluppo di incendi, ma nei quali, in caso di incendio, la probabilità di propagazione dello stesso è da ritenersi limitata.

LUOGHI DI LAVORO A RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO. Si intendono a rischio di incendio elevato i luoghi di lavoro o parte di essi, in cui: per presenza di sostanze altamente infiammabili e/o per le condizioni locali e/o di esercizio sussistono notevoli probabilità di sviluppo di incendi e nella fase iniziale sussistono forti probabilità di propagazione delle fiamme, ovvero non è possibile la classificazione come luogo a rischio di incendio basso o medio.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

12.3 Individuazione dei pericoli d'incendio

Al fine di rappresentare i pericoli d'incendio presenti nell'insediamento vengono di seguito evidenziati le caratteristiche costruttive dei luoghi di lavoro, i materiali e le attività quali potrebbero costituire pericolo potenziale poiché contribuirebbero a favorire o facilitare la propagazione di un incendio:

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE DEI LUOGHI DI LAVORO		
Elemento	Materiale	Reazione al fuoco
Struttura portante (travi, pilastri)	c.a.	non combustibile
Copertura	legno	combustibile
Muratura perimetrale	laterocemento	non combustibile
Tamponamenti interni	laterocemento	non combustibile
Rivestimento interno	intonaco in cemento	non combustibile
Pavimentazione	linoleum - ceramica	parzialmente combustibile – non combustibile
Arredo interno	legno, plastica, metallo, tessuto	parzialmente combustibile

MATERIALI E SOSTANZE PRESENTI NELL'IMMOBILE			
Uffici e aule			
Prodotto	Classe d'incendio	Reparto d'impiego o ubicazione	Reazione al fuoco
Elementi d'arredo	A	Uffici	combustibile
Carta (cancelleria, archivio) e cartoni.	A	Uffici	combustibile
Prodotti/reagenti infiammabili (modiche quantità)	B	Uffici Officina Magazzino	infiammabili
Magazzini, dispense e celle frigorifere			
Prodotto	Classe d'incendio	Reparto d'impiego o ubicazione	Reazione al fuoco
Carta e cartoni. Imballi. Pallet.	A	Magazzino	combustibile
Materiali stoccati.	A	Magazzino	combustibile
Prodotti detergenti	A,B	Magazzino	combustibile (si rimanda alle specifiche "schede di sicurezza")

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Cucine didattiche			
Prodotto	Classe d'incendio	Reparto d'impiego o ubicazione	Reazione al fuoco
Derrate alimentari in lavorazione	A	Zona cottura	combustibile
Imballi e contenitori	A	Zona cottura	combustibile
Centrale termica, Cucine didattiche e relativa rete adduzione gas metano			
Prodotto	Classe d'incendio	Reparto d'impiego o ubicazione	Reazione al fuoco
Gas metano (alimentazione centrale termica e cucine didattiche)	C	Piano seminterrato	infiammabile
Zone interne caricabatteria lavasciuga pavimenti elettriche			
Prodotto	Classe d'incendio	Reparto d'impiego o ubicazione	Reazione al fuoco
Idrogeno (si sviluppa durante ricarica batterie)	C	aree caricabatterie lavasciuga pavimenti elettriche	infiammabile

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

12.4 Attività

Attività regolate da disposizioni specifiche

Per la valutazione del rischio incendio si è proceduto, tenendo conto di quanto disposto dalle norme di cui alla circ. M.I. nr° 75 del 3.07.1967 e quelle ad essa correlate, e seguendo le linee guida indicate nella circ M .I. nr. 1564/4146 sott. 2 del 29.08.1995, integrata con il D.M.10.03.1998 al fine di garantire i requisiti essenziali di sicurezza in caso d'incendio, contenuti nella direttiva comunitaria 89/106 CEE, che attengono a far sì che l'opera sarà concepita e gestita in modo che in caso d'incendio:

la capacità portante dell'edificio possa essere garantita per un periodo di tempo determinato;

la produzione e la propagazione del fuoco e del fumo all'interno delle opere siano limitate;

la propagazione del fuoco ad opere vicine sia limitata;

gli occupanti possano lasciare l'opera od essere soccorsi altrimenti;

sia presa in considerazione la sicurezza delle squadre di soccorso.

Ai sensi del D.P.R. 151 del 01/08/2011, nel Centro Commerciale sono presenti le attività, elencate nell'Allegato 1 della medesima norma, indicate sulla seguente tabella:

N° 67C	<i>Scuole di ogni ordine, grado e tipo, con oltre 300 persone presenti.....</i>
N° 74	<i>Impianti per la produzione del calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 116 kW</i> Rif.: Apparecchiature alimentate a gas metano (centrale termica)
N° 65B	<i>....., palestre, sia a carattere pubblico che privato, con capienza superiore a 100 persone, ovvero di superficie lorda in pianta al chiuso superiore a 200 m².....</i> Rif.: Palestra

Attività non regolate da disposizioni specifiche

Sono di seguito evidenziate, con riferimento alle attività esercitate o agli impianti eserciti, le cause che possono ritenersi sorgenti di innesco:

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

SORGENTI D'INNESCO	
Attività	Causa d'innescò
Presenza di fumatori	Braci
Apparecchiature alimentate elettricamente	Surriscaldamento
Ricarica batteria lavasciuga pavimenti elettriche	Surriscaldamento, cortocircuito
Fulmine (occasionale)	Surriscaldamento, incendio

All'interno dell'insediamento vengono individuati i seguenti luoghi a rischio specifico d'incendio:

LUOGHI A RISCHIO SPECIFICO D'INCENDIO
Centrale termica (alimentata a gas metano)
Cucine didattiche (alimentate a gas metano)
Palestra (presenza aerotermini e impianto adduzione gas metano)
Archivi
Biblioteca
Magazzini
Aula magna < 100 persone
Ricarica batteria lavasciuga pavimenti elettriche

12.5 Individuazione delle persone potenzialmente esposte

Nell'insediamento è presente, permanentemente o occasionalmente, il personale di seguito analiticamente indicato:

Area/reparto	Persone presenti o occasionalmente presenti
intera unità scolastica	- personale docente, amministrativo, collaboratori scolastici, studenti - visitatori, genitori, fornitori, ecc. (occasionale) - personale esterno svolgente attività manutentiva su attrezzature e impianti (occasionale)

12.6 Individuazione delle sorgenti di ignizione

Le sorgenti di ignizione presenti nell'insediamento che, in relazione alle specifiche aree e tipologie di lavoro ove sono presenti le sostanze combustibili, ed infiammabili, possono essere origine di un innesco sono distinte in:

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

- fonti permanenti

- fonti occasionali

Le fonti permanenti sono costituite essenzialmente dalle apparecchiature elettriche (quadri, motori, apparecchi di comando in tensione.

Le fonti occasionali sono costituite da operazioni di manutenzione con l'uso di fiamme libere, fumo, fulmine.

12.7 Classificazione del rischio di incendio

Sulla scorta dei rilievi sopradescritti si riporta di seguito la classificazione del livello di rischio per il luogo di lavoro:

Area/reparto	Livello di reazione al fuoco di materiali/sostanze in deposito e lavorazione			Presenza di cause di innesco		Livello di rischio		
	Basso	Medio	Elevato	SI	NO	Basso	Medio	Elevato
Aule e laboratori	■			■		■		
Uffici	■			■		■		
Aula magna (< 100 persone)	■			■			■	
Magazzini		■		■		■		
Biblioteca		■		■		■		
Archivi		■		■		■		
Centrale termica			■	■			■	
Cucine didattiche			■	■			■	
Palestra (aerotermini)			■	■			■	
Dispense e celle frigorifere		■		■			■	
Zona caricabatterie		■		■			■	

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Considerati i livelli di rischio precedentemente esposti e tenuto conto della presenza, nell'ambito dell'intero insediamento, di attività soggette obbligatoriamente alle visite ed ai controlli del Comando Provinciale dei VV.F. territorialmente competente, ai sensi del D.P.R. 151 del 01/08/2011-Allegato 1), nonché del fatto che si tratta di Scuola di "TIPO 5" secondo il D.M. 26/08/1996 "scuole con numero di presenze contemporanee oltre le 1200 persone) e di Scuola con oltre 1.000 persone presenti secondo il Punto 9.2 del D.M. 10 marzo 1998, tenuto conto che nel plesso è altresì ospitato altro Istituto Scolastico Superiore Statale, l'insediamento è da ritenersi classificabile, nella sua globalità, come a **rischio di incendio alto**.

12.8 Eliminazione o riduzione dei pericoli di incendio

Quali misure da attuare continuativamente al fine di ridurre i pericoli di incendio, sono disposte:

Misure di tipo tecnico

- il mantenimento in perfetta efficienza dei mezzi di estinzione presenti (estintori portatili a polvere chimica e a CO₂ ed impianto idranti), attraverso il controllo e la manutenzione periodica in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente (per quanto attiene la Ditta incaricata, si rimanda alla documentazione agli atti dell'Ente);
- la realizzazione a regola d'arte e manutenzione periodica degli impianti tecnici, secondo le procedure definite ai capitoli specifici del presente documento;
- la messa a terra di impianti, strutture e masse metalliche;
- installazione di segnaletica evidenziante l'ubicazione dei mezzi di estinzione e le vie di uscita.

Misure di tipo organizzativo

- la verifica che le disposizioni in materia di protezione e prevenzione incendi siano correttamente attuate (visibilità della segnalazione di mezzi di estinzione, agibilità delle vie di fuga);
- la predisposizione di una procedura scritta, secondo le disposizioni di al D.M 10/03/98, comprendente:
 - i compiti del personale incaricato dell'intervento di lotta antincendio;
 - le modalità dell'intervento volto a controllare o contenere l'evento dannoso;
 - le modalità di chiamata dei VV.F., di informazione al loro arrivo e di assistenza durante l'intervento.
- la formazione specifica dei lavoratori designati (cfr. "Informazione e Formazione; Antincendio - Pronto Soccorso").

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

IDENTIFICAZIONI SULLE PRECAUZIONI ADOTTATE AL FINE DI RIDURRE I RISCHI CONNESSI ALL'INCENDIO

A. RISCHIO ELETTRICO

L'impianto elettrico, nel suo complesso, non costituirà fonte primaria d'incendio nonché d'innesco di materiali combustibili o di sostanze infiammabili, poiché lo stesso è stato progettato e realizzato nel rispetto delle norme CEI relative ai luoghi a maggior rischio in caso d'incendio.

B. OPERAZIONI DI MANUTENZIONE

Per le necessità connesse alla manutenzione degli impianti dell'Insediamento scolastico potrà risultare necessario procedere all'utilizzo di fiamme libere (cannello ossiacetilenico) o all'impiego di attrezzature che possono costituire fonte d'innesco per i materiali combustibili od infiammabili presenti nell'area.

Tali aspetti saranno particolarmente valutati in occasione d'interventi localizzati nelle aree ove maggiore è il rischio d'incendio.

Sarà prevista, al riguardo, una specifica procedura di autorizzazione all'effettuazione di tali operazioni previo permesso di lavoro scritto, nel quale verrà indicata l'area di lavoro, l'operazione da compiere, le attrezzature utilizzate e le precauzioni adottate al fine di prevenire l'insorgere di un incendio.

C. FUMO

All'interno dell'Insediamento scolastico vige il divieto assoluto di fumo.

D. FULMINE

Ai sensi dell'articolo 84 *“Protezione dai fulmini”*, comma 1 del D.Lgs. 81/2008, per l'insediamento si è proceduto a richiedere all'Ente Locale proprietario dell'immobile all'effettuazione di specifica valutazione dei rischi conforma alla norma tecnica CEI EN 62305-2:2013-02 riguardante la *“Protezione contro i fulmini. Parte 2: Valutazione del rischio”*.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

SISTEMI ED IMPIANTI DI PROTEZIONE ANTINCENDIO ATTIVA E PASSIVA

A. IMPIANTO DI RILEVAZIONE E SEGNALAZIONE INCENDIO

L'edificio è protetto, nelle aree indicate sugli elaborati grafici agli atti dell'Ente Locale proprietario dell'immobile e tenutario degli obblighi manutentivi, con impianto di rilevazione e segnalazione automatico (con rilevatori a soffitto) e manuale (con pulsanti a vetrino) incendio con segnale riportato a posto presidiato.

B. IMPIANTI IDRICI ANTINCENDIO FISSI

L'impianto è costituito da:

⇒ protezione interna ed esterna con idranti UNI 45

Per quanto attiene alle altre caratteristiche del sistema antincendio si rimanda alle indicazioni riportate nella *Relazione tecnica sugli aspetti della sicurezza antincendio ai fini della richiesta di Certificato di Prevenzione Incendi e dichiarazione di inizio attività di cui al D.P.R. 37/1998* presentata al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco territorialmente competente

C. ATTREZZATURE MOBILI ANTINCENDIO

Negli immobili sono installati estintori aventi caratteristiche estinguenti idonee a garantire l'intervento su un principio d'incendio.

D. IMPIANTO DI RIVELAZIONE, SEGNALAZIONE ED INTERCETTAZIONE AUTOMATICI FUGHE GAS METANO IN CENTRALE TERMICA E CUCINE DIDATTICHE

Nella struttura è installato impianto di rivelazione, segnalazione ed intercettazione automatici delle eventuali fughe di gas metano, avente caratteristiche idonee a garantire l'intervento su una fuga di gas.

E. CARTELLONISTICA DI SICUREZZA

All'interno degli immobili è installata la cartellonistica di sicurezza prevista dalla vigente normativa e finalizzata ai rischi ed alle predisposizioni di sicurezza delle singole aree di lavoro.

F. GESTIONE DELLA SICUREZZA

Per l'intera attività è stato predisposto, ai sensi dell'articolo 15, comma 1, lettera u) del D.Lgs. 81/2008 e del D.M. 10/03/1998 un "*Piano di emergenza-evacuazione*" che tiene conto dei sottocitati criteri generali:

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

- ⇒ Costante controllo sulla fruibilità del sistema delle vie d'esodo.
- ⇒ Autorizzazione e predisposizione di preciso protocollo, in occasione di manutenzioni di impianti e di modifiche strutturali che si dovessero realizzare.
- ⇒ Verifica periodica, sull'efficienza dei dispositivi ed impianti finalizzati alla sicurezza antincendio, il cui esito deve risultare su apposito registro.
- ⇒ Predisposizione di procedure di emergenza e di evacuazione che individuino il personale addetto ed i modi d'azione per la gestione dell'emergenza della Filiale, comprese le modalità dell'intervento volto a controllare o contenere l'evento dannoso e le procedure di chiamata dei VV.F., di informazione al loro arrivo e di assistenza durante l'intervento.
- ⇒ Addestramento periodico per il personale costituente la squadra di emergenza.
- ⇒ Predisposizione di apposite istruzioni di sicurezza da esporre.

Il “*Piano di emergenza-evacuazione*” (con relativi elaborati grafici) è presente nell'insediamento.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

VERIFICA DEL RISPETTO DEI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA IN CASO DI INCENDIO AI SENSI DELLA DIRETTIVA COMUNITARIA 89/106 CEE

Nelle valutazioni che di seguito si espongono, viene verificato il rispetto dei requisiti richiesti dalla citata direttiva:

A. LA CAPACITÀ PORTANTE DELL'EDIFICIO POSSA ESSERE GARANTITA PER UN PERIODO DI TEMPO DETERMINATO.

L'edificio sulla base delle valutazioni eseguite nella determinazione del carico d'incendio è stato realizzato per garantire una durata di resistenza al fuoco conforme. Tali caratteristiche sono rilevabili dalla documentazione agli atti dell'Ente Locale proprietario dell'immobile e tenutario degli obblighi manutentivi.

B. LA PRODUZIONE E LA PROPAGAZIONE DEL FUOCO E DEL FUMO ALL'INTERNO DELL'OPERA SIA LIMITATO.

//

C. GLI OCCUPANTI POSSONO LASCIARE L'OPERA O ESSERE SOCCORSI ALTRIMENTI

Il sistema delle vie d'esodo è stato studiato per garantire la rapida e sicura evacuazione degli occupanti l'edificio verso luoghi sicuri.

In particolare, ogni area risulta dotata di un sistema indipendente delle vie d'esodo.

Per quanto attiene alla possibilità di soccorrere gli occupanti dell'edificio da parte degli Enti esterni, si è garantita l'accessibilità all'area da parte dei mezzi di soccorso con idonea viabilità.

D. SIA PRESA IN CONSIDERAZIONE LA SICUREZZA DELLE SQUADRE DI SOCCORSO

La sicurezza delle Squadre di soccorso è garantita attraverso:

- ⇒ accessibilità dell'area
- ⇒ caratteristiche di resistenza al fuoco delle strutture
- ⇒ le caratteristiche di compartimentazione e comunicazione realizzate
- ⇒ la predisposizione di specifico "Piano di emergenza-evacuazione".

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

E. VALUTAZIONE DELL'ACCETTABILITÀ DEL RISCHIO INCENDIO RESIDUO

Sulla base dell'attuale legislazione, che ha stabilito quali siano le norme minime da garantire ai fini della sicurezza antincendio delle attività soggette al controllo dei Vigili del Fuoco e conseguentemente ha indicato quale è il valore del rischio accettabile, si può ritenere, tenendo conto che le norme vigenti sono rispettate, che il rischio incendio risulta accettabile e compensato sulla base delle attuali conoscenze nel settore della sicurezza, visto il livello d'analisi condotta e le norme di esercizio contenute nel "Piano di emergenza-evacuazione" aziendale.

Quanto sopra risulta anche in linea con quanto stabilito al punto 1.4.5. dell'allegato I al D.M. 10/03/1998.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

segue: Eliminazione o riduzione dei pericoli di incendio

Interventi di carattere specifico

Reparto:	Generale		Addetto:	/			
Rilevazione	Attrezzature di lavoro elettriche permanentemente alimentate.						
Rischio individuato	Innesco di focolai d’incendio per surriscaldamento						
	Tipologia:		Rischio riferito all’attività				
	Valutazione		P:	2 poco probabile	D:	3 grave	R: 6
Misure di protezione e prevenzione			12.1 Istituzione di una procedura di monitoraggio volta ad accertare lo spegnimento degli apparecchi alimentati elettricamente al termine dell’orario lavorativo, salvo che questi siano stati progettati per essere mantenuti permanentemente in servizio.				
Programma di attuazione			12.1 Intervento immediato				
Stato attuazione			12.1 Interventi da attuare.				

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SICUREZZA		

Reparto:	Generale			Addetto:	/			
Rilevazione		Presenza di fumatori						
Rischio individuato		Innesco di materiali combustibili causato da mozziconi.						
	Tipologia:	Rischio riferito ai comportamenti						
	Valutazione	P:	2 poco probabile	D:	3 grave	R:	6	
Misure di protezione e prevenzione		12.2 Disposizione del divieto di fumare, richiamato mediante esposizione di segnaletica permanente. 12.3 Adozione di contenitori di opportune caratteristiche destinati allo spegnimento e conservazione dei mozziconi.						
Programma di attuazione		12.2-12.3 Interventi immediato.						
Stato attuazione		12.2-12.3 Interventi da attuare.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Reparto: Aula magna		Addetto:		/	
Rilevazione	Locale soggetto a sovraffollamento				
Rischio individuato	Difficoltà di evacuazione in caso di emergenza.				
	Tipologia:		Rischio riferito alle attività ed alla struttura		
	Valutazione	P: 2 poco probabile	D: 3 medio	R: 6	
Misure di protezione e prevenzione		12.4 Disposizione del divieto di superare, per l'accesso di persone, quello coincidente con quello dei posti a sedere presenti (max 90 persone contemporaneamente).			
Programma di attuazione					
Stato attuazione		12.4 Intervento effettuato.			

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

12.9 Ulteriori misure adottate

GESTIONE DELL'EMERGENZA

Al fine di garantire la protezione dei lavoratori e delle altre persone eventualmente presenti, nonché minimizzare gli effetti derivanti da un incendio nell'insediamento, è stato elaborato, ai sensi dell'articolo 15, comma 1, lettera u) del D.Lgs. 81/2008 e del D.M. 10/03/1998 un "*Piano di emergenza-evacuazione*" comprendente:

- i compiti del personale incaricato dell'intervento di lotta antincendio;
- le procedure per l'evacuazione dei lavoratori dai locali di lavoro;
- le modalità dell'intervento volto a controllare o contenere l'evento dannoso;
- le procedure di chiamata dei VV.F., di informazione al loro arrivo e di assistenza durante l'intervento.

Il Piano di emergenza e relativi elaborati grafici sono presenti nell'unità scolastica.

12.10 Adempimenti ex Titolo XI D.Lgs. 81/2008 (rischio di formazione di atmosfere esplosive)

CENTRALE TERMICA, CUCINE DIDATTICHE E AEROTERMI PALESTRA

In relazione all'applicazione del Titolo XI "*Protezione da atmosfere esplosive*" del D.Lgs. 81/2008, si evidenzia come la norma escluda dal proprio campo di applicazione quelle attività che prevedono l'utilizzo di apparecchi a gas di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 15 novembre 1996, n. 661 (art. 1, comma 1.a), di cui fa parte la centrale termica presente nell'insediamento (articolo, punto 1., lettera a) «..... apparecchi utilizzati per il riscaldamento, la produzione di acqua calda, che bruciano combustibili gassosi e hanno temperatura normale dell'acqua, non superiore a 105 °C»).

AREE RICARICA BATTERIE LAVASCIUGA PAVIMENTI ELETTRICHE

In relazione all'applicazione del Titolo XI "*Protezione da atmosfere esplosive*" del D.Lgs. 81/2008 e tenuto conto delle definizioni di cui all'articolo 288 del medesimo Decreto, si individuano le aree di ricarica delle macchine lavasciuga pavimenti in dotazione nell'insediamento come zone in cui potrebbe avvenire la formazione di atmosfere potenzialmente esplosive.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Individuazione atmosfera esplosiva e fonti di accensione

L'atmosfera esplosiva ipotizzata che si potrebbe formare è dovuta all'idrogeno ed all'ossigeno prodotti dall'elettrolisi della soluzione all'interno degli accumulatori provocata dalla corrente di sovraccarica.

Tali gas, quando emessi nell'atmosfera circostante (già contenente ossigeno), possono creare una miscela esplosiva solo se la concentrazione di idrogeno nell'aria supera il 4% in volume.

L'eventuale fonte di accensione (innesco) è legata a scintille prodotte dall'impianto elettrico o dalle apparecchiature ad esso collegate.

Misure di prevenzione

Lo scopo principale è quello di mantenere la concentrazione dell'idrogeno nell'area di ricarica delle batterie e nel locale in cui questa avviene al di sotto del 4% in volume: ciò si ottiene per diluizione, mediante una adeguata ventilazione dell'area di ricarica.

L'area deve essere organizzata con adeguato sistema di aerazione naturale (ad esempio: finestre a "vasistas" permanentemente aperte durante la ricarica, da stabilire mediante procedura scritta) tale che la portata di aria immessa e le superfici di immissione tengano conto del numero e delle caratteristiche degli elementi in carica.

Si tenga presente che le operazioni avvengono una volta alla settimana, prevalentemente in orario notturno, e per un numero estremamente limitato di mezzi in contemporanea (viene effettuata la ricarica di un solo mezzo per ciascuna area).

Inoltre, le attrezzature di ricarica sono conformi alle normative vigenti, così da limitare i fenomeni di elettrolisi dell'acqua una volta terminata la ricarica delle batterie.

Tali attrezzature subiscono periodica verifica e manutenzione, così come anche le batterie dei mezzi, per evitare fenomeni di eccessiva produzione di idrogeno a causa dell'invecchiamento del gruppo di accumulo.

La temperatura dell'area di ricarica è compresa tra i 20 ed i 30 °C e gli accumulatori vengono protetti dai raggi solari, da polveri e vibrazioni.

Le procedure di lavoro prevedono che durante le operazioni di ricarica si agevoli il più possibile la dissipazione dei gas, tenendo aperto il coperchio del vano in cui è alloggiata la batteria ed evitando di accostare oggetti ai mezzi.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

Valutazione – classificazione area

Tenuto conto di quanto indicato dal D.Lgs. 81/2008, occorre procedere a specifica valutazione dei rischi e zonizzazione, ai sensi del Titolo XI “*Protezione da atmosfere esplosive*” del D.Lgs. 81/2008”.

Misure di protezione

In relazione all’applicazione del Titolo XI “*Protezione da atmosfere esplosive*” del D.Lgs. 81/2008”, al fine di evitare il rischio di formazione di atmosfere esplosive nell’area, si dispongono comunque le seguenti azioni di prevenzione e protezione:

- ⇒ impianto elettrico realizzato a regola d’arte ed avente grado di protezione adeguato;
- ⇒ manutenzione periodica dell’impianto elettrico.
- ⇒ assenza di ogni installazione elettrica (compreso l’apparecchio di ricarica) o fonte di scintille o fiamme nelle vicinanze delle batterie in carica e comunque fino ad almeno 1 metro di distanza dalla postazione;
- ⇒ divieto di effettuare qualsiasi operazione che produca scintille o fiamme durante le operazioni di ricarica, fino ad almeno 1 metro di distanza dalla postazione;
- ⇒ idonea aerazione della zona di ricarica;
- ⇒ pinze di attacco caricabatteria dotate di dispositivo che consente il passaggio di corrente solo dopo il contatto con i morsetti della batteria;
- ⇒ divieto di stoccare in zona materiali infiammabili;
- ⇒ esposizione idonea cartellonistica conforme all’articolo 163, comma 1 D.Lgs. 81/2008 ed agli Allegati da XXIV a XXVIII dello stesso indicante pericolo (“incendio/esplosione”) e divieto (“non fumare e usare fiamme libere”);
- ⇒ azioni di informazione specifica agli addetti circa le corrette modalità di utilizzo caricabatterie e manipolazione batterie apparecchiature elettriche.

Ulteriori misure per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza e salute

Al fine di ridurre ulteriormente la probabilità di formazione di atmosfere potenzialmente esplosive, è allo studio la possibilità di prevedere, nell’ambito dell’acquisto di nuovi mezzi o della sostituzione delle batterie in quelli presenti, l’acquisizione di accumulatori realizzati con le migliori

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi -
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SICUREZZA	

12.11 Manutenzione antincendio a cura dell'Ente Locale

La manutenzione afferente la prevenzione incendi (porzione edilizia ed impiantistica, risorse antincendio, adeguamenti impiantistici e di prevenzione incendi ai sensi del D.M. 26/08/1992 “Norme di prevenzione incendi nell’edilizia scolastica”, richiesta ed ottenimento CPI, ecc.) sono, ex Lege, a carico dell’amministrazione Provinciale di Monza in coordinamento con il Comune di Monza (Ente proprietario dell’immobile scolastico).

Il Dirigente Scolastico, ai sensi del D.Lgs. 81/2008, ha segnalato all’Ente Locale gli interventi strutturali e manutentivi necessari per assicurare la sicurezza degli stabili e garantire la loro idoneità alle vigenti normative di prevenzione incendi. Copia della documentazione trasmessa è agli atti dell’Ente.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

RISCHI PER LA SALUTE

14. Esposizione ad agenti chimici (Titolo IX – Capo I D.Lgs. 81/2008)

Premessa:

Numerosi prodotti chimici (sostanze, preparazioni, rifiuti) presentano un rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori. Tali pericoli si nascondono, talvolta, sotto nomi semplici come «varechina, antigelo, inchiostro, vernice, fertilizzanti». Sono d'uso corrente e quotidiano in tutti i settori di attività. Il rischio deriva dal contatto dei prodotti pericolosi con l'organismo umano, in particolare per le condizioni di uso di questi prodotti.

Un prodotto è pericoloso quando ha uno o più effetti nocivi sull'organismo vivente. È tanto più pericoloso se i suoi effetti tossici sull'organismo derivano da dosi o durate di esposizione brevi. Alcuni tipi di rischi sono connessi alle proprietà dei prodotti: rischi di incidente (incendio, esplosione, dispersione), rischi di malattia.

Durante il lavoro, i lavoratori possono essere esposti a sostanze, preparazioni o rifiuti pericolosi, sia in modo accidentale (esplosione, incendio, rottura di condutture, serbatoi o altri contenitori) sia in modo abituale (uso quotidiano sul posto di lavoro). Il livello di esposizione è legato alla dose assunta e al tempo durante il quale il lavoratore è stato in contatto con il prodotto o la preparazione pericolosa.

Effetti sulla salute

Il corpo umano è protetto verso l'esterno dalla pelle che è un materiale vivente che, come tutti i materiali, può svolgere la sua funzione di protezione solo entro certi limiti.

Vi sono tre vie principali di penetrazione dei tossici nell'organismo: la via cutanea (pelle), la respirazione (polmoni) e l'ingestione (bocca).

Gli organi interni sono anch'essi tessuti viventi che presentano affinità diverse ai prodotti chimici.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Nell'intossicazione acuta, gli effetti sono immediati a seguito di una esposizione di breve durata con assorbimento rapido del tossico. Nell'intossicazione cronica, gli effetti sono tardivi (da qualche giorno a diverse decine di anni) e sono conseguenti alla esposizione a dosi minime ma frequenti per lunghi periodi.

Tali effetti dipendono dalla natura dei prodotti in causa, dalle operazioni eseguite (durata dell'operazione, frequenza ecc.) e dalla sensibilità dell'organismo.

I principi della prevenzione

Ogni recipiente contenente un prodotto pericoloso deve essere etichettato da chi l'ha riempito.

Il fornitore deve predisporre una scheda con i dati sulla sicurezza e deve trasmetterla all'utilizzatore.

Una priorità assoluta è rappresentata dal censimento dei prodotti pericolosi per limitarne l'impiego e cercare prodotti sostitutivi meno pericolosi, soprattutto per quelli cancerogeni.

Far conoscere la composizione dei prodotti o delle preparazioni pericolose (etichettatura chiara, informazione verbale o scritta, se necessario).

Informare sistematicamente in anticipo ogni lavoratore sui rischi che presentano per la sua salute o la sua sicurezza, prima di utilizzarli e sulle modalità operative oltre che sulle condizioni e le precauzioni per l'uso.

Limitare il numero dei lavoratori esposti all'azione dei prodotti pericolosi, controllare e rispettare i livelli di esposizione regolamentari, tener conto dei valori raccomandati (i valori limite di esposizione e i valori medi sono stati definiti per un grande numero di sostanze).

Sviluppare i mezzi di protezione collettiva (captazione alla fonte, aerazione, purificazione dei locali, mezzi di rilevamento ecc.) o, quando ciò non sia possibile, utilizzare gli equipaggiamenti di protezione individuale.

Predisporre una nota informativa con le avvertenze per ogni posto di lavoro che espone i lavoratori a prodotti pericolosi, per informarli sui rischi e le precauzioni da prendere.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

UFFICI

Interventi di carattere generale:

I prodotti utilizzati si limitano al toner per stampanti e fotocopiatrici che, nelle normali condizioni d'uso, comportano esposizione dei lavoratori a rischi moderati.

Per quanto riguarda l'elenco completo dei prodotti in uso ed il dettaglio dei nomi commerciali, della composizione, delle frasi di rischio e di tutte le altre informazioni riguardanti i prodotti, si rimanda alle "schede di sicurezza", disponibili per ogni prodotto (qualora indicati quali pericolosi), riportanti le istruzioni di sicurezza per il corretto utilizzo e la prevenzione dei rischi per la salute, messe a disposizione dei lavoratori, agli atti dell'Ente.

Ai sensi dell'articolo 223, comma 5, del D.Lgs. 81/2008, si valuta che la natura e l'entità dei rischi connessi con gli agenti chimici, per i lavoratori dell'Ente, così come analizzato, non rendano necessari ulteriori approfondimenti, comportando un'esposizione dei lavoratori a rischio basso per la sicurezza e irrilevante per la salute dei lavoratori e che le misure adottate (qui sotto indicate) sono sufficienti a ridurre il rischio, ai sensi dell'articolo 224, comma 2 del D.Lgs. 81/2008:

- a) progettazione e organizzazione dei sistemi di lavorazione sul luogo di lavoro;
- b) fornitura di attrezzature idonee per il lavoro specifico e relative procedure di manutenzione adeguate;
- c) riduzione al minimo del numero di lavoratori che sono o potrebbero essere esposti;
- d) riduzione al minimo della durata e dell'intensità dell'esposizione;
- e) misure igieniche adeguate;
- f) riduzione al minimo della quantità di agenti presenti sul luogo di lavoro in funzione delle necessità della lavorazione;
- g) metodi di lavoro appropriati comprese le disposizioni che garantiscono la sicurezza nella manipolazione, nell'immagazzinamento e nel trasporto sul luogo di lavoro di agenti chimici pericolosi nonché dei rifiuti che contengono detti agenti chimici.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Interventi di carattere specifico UFFICI:

Reparto:	Uffici	Addetto:	<i>Dirigente scolastico</i> <i>Direttore amministrativo</i> <i>Assistente amministrativo</i> <i>Assistente Tecnico</i> <i>Collaboratore scolastico</i> <i>Docente</i> <i>ITP</i> <i>Dispensiere/Magazziniere</i>								
Rilevazione		Utilizzo di toner per fotocopiatrice e stampanti.									
Rischio individuato		Rischio di contatto cutaneo, irritazione, dermatite irritativa.									
		Tipologia:		Rischio riferito all’attrezzatura ed alle sostanze in uso							
		Valutazione		P:	1 improbabile		D:	1 lieve		R:	1
Misure di protezione e prevenzione				14.1 Messa a disposizione delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati da parte delle ditte committenti, con obbligo di seguire le indicazioni in esse contenute.							
Programma di attuazione				14.1 Interventi eventualmente definiti dal Medico Competente in seguito all’accertamento di eventuali patologie riconducibili all’utilizzo di tali prodotti.							
Stato attuazione											

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi				
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI				
RISCHI PER LA SALUTE					

Reparto:	Centro stampa	Addetto:	Assistente amministrativo Assistente Tecnico Collaboratore scolastico					
Rilevazione	Utilizzo di toner per fotocopiatrice e stampanti in cartucce a perdere. Utilizzo inchiostro per fotostampante in cartucce a perdere. Possibile formazione di ozono durante il funzionamento fotocopiatrici.							
Rischio individuato	Rischio di contatto cutaneo, irritazione, dermatite irritativa. Rischio di contatto cutaneo, irritazione, dermatite irritativi anche delle mucose delle vie respiratorie per produzione vapori e gas ozono.							
	Tipologia:	Rischio riferito all’attrezzatura ed alle sostanze in uso						
	Valutazione	P:	1 improbabile	D:	1 lieve	R:	1	
Misure di protezione e prevenzione		14.2 Messa a disposizione delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati da parte delle ditte committenti, con obbligo di seguire le indicazioni in esse contenute. 14.3 Formazione impianti per ricambio forzato aria locali e aspirazione/filtraggio aria. 14.4 Disposizioni agli addetti comprendenti: ▪ guanti in lattice (UNI-EN 374 tempo di permeazione > 120 minuti; indice di protezione Classe 4); ▪ mascherina (FFP1S - UNI-EN 149).						
Programma di attuazione		14.2 Interventi definiti dal Medico Competente (quando nominato) in seguito all’accertamento di eventuali patologie riconducibili all’utilizzo di tali prodotti. 14.3 Intervento strutturale. 14.4 Interventi da attuare mediante specifica procedura.						
Stato attuazione		14.2 Intervento in corso. 14.3 Intervento da attuarsi alla data di stesura del seguente documento e da temporalizzare da parte del Datore di lavoro in virtù degli obblighi di Legge e tenuto conto dei vincoli operativi e gestionali dell’Ente (vincoli di bilancio; difficoltà organizzative e gestionali; complessità tecniche degli interventi; tempi tecnici e burocratici di intervento). 14.4 Intervento in corso.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Area:	Uffici Archivi Biblioteca Magazzini Dispensa	Addetto:	<i>Dirigente scolastico</i> <i>Direttore amministrativo</i> <i>Assistente amministrativo</i> <i>Assistente Tecnico</i> <i>Collaboratore scolastico</i> <i>Docente</i> <i>ITP</i> <i>Dispensiere/Magazziniere</i>		
Rilevazione	Attività svolte in ambienti dove è prevedibile una significativa concentrazione di polveri.				
Rischio individuato	Esposizione a polveri. Disturbi all'apparato respiratorio. Dermatiti e arrossamenti per soggetti sensibili.				
	Tipologia:		Rischio riferito all'ambiente		
	Valutazione	P: 2 poco probabile	D: 2 medio	R: 4	
Misure di protezione e prevenzione		14.5 Informazione ai lavoratori circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate. 14.6 Dotazione ai lavoratori, con obbligo di impiego, di mascherine protettive e guanti. 14.7 Per i Soggetti sensibili, controllo sanitario per gli addetti, secondo il programma definito dal Medico Competente, comprendente opportune misure di profilassi integrate da specifici esami specialistici (es. esame allergologico alle polveri).			
Programma di attuazione		14.5 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 14.6 Intervento da attuarsi mediante distribuzione ai lavoratori in modo controllato e documentato.			
Stato attuazione		14.5-14.6-14.7 Interventi attuati.			

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

ATTIVITÀ PULIZIA

Interventi di carattere generale

Al fine di garantire livelli di rischio accettabili anche in relazione alla sicurezza per tutte le sostanze impiegate nelle attività lavorative, vengono osservate le seguenti indicazioni generali:

Misura preventiva		Modalità di attuazione	Tempi di attuazione
14.8	Informazione ai lavoratori addetti circa le corrette modalità di impiego e stoccaggio ed ai relativi rischi connessi	formazione dei lavoratori	intervento attuato
14.8	Verifica periodica delle condizioni di stoccaggio delle sostanze utilizzate, secondo le indicazioni contenute nelle schede di sicurezza.	formazione dei lavoratori	intervento attuato
14.8	Disposizioni in merito all'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione forniti al fine di salvaguardare i lavoratori da dermatiti, irritazioni, arrossamenti.	disponibilità di DPI	intervento attuato

Tenuto conto che le sostanze utilizzate per la pulizia ordinaria sono prodotti detergenti che, nelle normali condizioni d'uso, non comportano esposizione a rischi rilevanti, al fine di prevenire situazioni di pericolo conseguenti ad eventi accidentali, si dispongono le seguenti misure preventive:

- Obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale individuati e consegnati dall'Ente dove le schede di sicurezza lo richiedano, nel corso delle operazioni di manipolazione diretta (guanti, mascherine, ecc.)
- Mantenimento dell'etichettatura originaria, in caso di travaso dei prodotti in altri contenitori per l'uso quotidiano, chiaramente leggibile e comprensibile al fine di assicurare il necessario livello di attenzione e vigilanza.
- Informazione agli addetti in relazione ai rischi derivanti dalla manipolazione impropria delle sostanze utilizzate, con indicazione dei comportamenti da tenere in caso di emergenza, desunte a partire dalle "schede di sicurezza" di ciascun prodotto utilizzato, fornite dal Produttore o dall'Importatore o dal Commercializzatore.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

- Divieto assoluto di utilizzare, in caso di travaso, recipienti che hanno contenuto prodotti alimentari.
- Verifica periodica delle condizioni di stoccaggio delle sostanze detenute, secondo le indicazioni contenute nelle rispettive schede di sicurezza. In prossimità dei luoghi di stoccaggio verranno esposti:
 - ▶ cartelli di pericolo conformi all'articolo 163, comma 1 D.Lgs. 81/2008 ed agli Allegati da XXIV a XXVIII dello stesso (*infiammabile, nocivo, ecc.* secondo i casi);
 - ▶ avvisi recanti i comportamenti da assumere in caso di emergenza, redatti secondo le indicazioni delle rispettive schede di sicurezza.

I prodotti utilizzati per la pulizia ordinaria e straordinaria di ambienti e attrezzerie/stoviglie cucine didattiche sono prodotti detergenti che, nelle normali condizioni d'uso confermano quanto evidenziato dal documento di valutazione del rischio chimico sopra citato, ovvero rischio moderato.

Questi sono sostanzialmente riconducibili alle seguenti tipologie:

1. detergenti per pulizie (pavimenti, sanitari, vetri, ecc.);
2. detergenti lavaggio attrezzature ed attrezzi cucina;
3. detergenti per lavastoviglie;
4. detergenti per macchine pulizia pavimenti semoventi;
5. prodotti per sanificazione;
6. prodotti disincrostanti;
7. prodotti anticalcare.

Lavoratori: Collaboratori scolastici

Per il dettaglio sui prodotti, si rimanda alle schede di sicurezza agli atti della Direzione.

Per quanto riguarda l'elenco completo dei prodotti in uso ed il dettaglio dei nomi commerciali, della composizione, delle frasi di rischio e di tutte le altre informazioni riguardanti i prodotti, si rimanda alle "schede di sicurezza", disponibili per ogni prodotto (qualora indicati quali pericolosi), riportanti le istruzioni di sicurezza per il corretto utilizzo e la prevenzione dei rischi per la salute, messe a disposizione dei lavoratori, agli atti dell'Ente.

Al fine di consentire l'accertamento dei rischi connessi con l'impiego o l'esposizione a sostanze potenzialmente pericolose, si è fatto riferimento ai dati desunti dalle schede di sicurezza fornite dal Produttore/Fornitore, dove disponibili/necessarie.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi		
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI		
RISCHI PER LA SALUTE			

segue: Esposizione ad agenti chimici

Interventi di carattere specifico ATTIVITÀ PULIZIA E LAVAGGIO ATTREZZERIE/STOVIGLIE CUCINE DIDATTICHE:

Area:	Intero insediamento		Attività:	Collaboratore scolastico		
Rilevazione	Utilizzo di prodotti chimici detergenti per la pulizia dei locali, degli arredi, delle superfici orizzontali e verticali, vetri, ecc. classificati: ⇒ irritanti					
Rischio individuato	Irritazione alla pelle e agli occhi, dermatiti, irritazioni, arrossamenti, disturbi all'apparato respiratorio, ustioni nel caso di contatto con i prodotti in caso di contatto e/o sversamento accidentale.					
	Tipologia:		Rischio riferito alla mansione ed all'attività svolta			
	Valutazione		P: 2 poco probabile	D: 3 grave	R: 6	
Misure di protezione e prevenzione			14.9 Informazione ai lavoratori circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate. 14.10 Dotazione ai lavoratori, con obbligo di impiego, di guanti e mascherine protettive.			
Programma di attuazione			14.9 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 14.10 Intervento da attuarsi mediante distribuzione ai lavoratori in modo controllato e documentato.			
Stato attuazione			14.9–14.10 Interventi attuato.			

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

segue: Esposizione ad agenti chimici

Interventi di carattere specifico:

Area:	Intero insediamento		Addetto:	Collaboratore scolastico			
Rilevazione	Attività svolte in ambienti dove è prevedibile una significativa concentrazione di polveri.						
Rischio individuato	Esposizione a polveri. Disturbi all'apparato respiratorio. Dermatiti e arrossamenti per soggetti sensibili.						
	Tipologia:		Rischio riferito all'ambiente				
	Valutazione		P:	2 poco probabile	D:	2 medio	R:
Misure di protezione e prevenzione			14.11 Informazione ai lavoratori circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate. 14.12 Dotazione ai lavoratori, con obbligo di impiego, di mascherine protettive e guanti. 14.13 Per i Soggetti sensibili, controllo sanitario per gli addetti, secondo il programma definito dal Medico Competente, comprendente opportune misure di profilassi integrate da specifici esami specialistici (es. esame allergologico alle polveri).				
Programma di attuazione			14.11 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 14.12 Intervento da attuarsi mediante distribuzione ai lavoratori in modo controllato e documentato.				
Stato attuazione			14.11-14.12-14.13 Interventi attuati.				

110



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Pulizia Sanificazione	Utilizzo di detergenti, sanificanti e disincrostanti classificati come nocivi o irritanti per la pulizia e la sanificazione di oggetti, superfici ed ambienti.	Irritazioni per contatto prolungato con la pelle. Lesioni a labbra, occhi, nausea, vomito per ingestione. Prurito alle vie respiratorie per inalazione.	P:2 poco probabile D:2 medio	4
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito alla mansione.		Collaboratore scolastico		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
14.16 Disposizioni agli addetti comprendenti: ⇒ l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione in dotazione individuale (si veda l'apposito capitolo del presente documento); ⇒ il corretto smaltimento in appositi contenitori, di stracci e altri ausili per la pulizia sporchi; ⇒ il richiamo ad osservare le regole di igiene personale (frequenti lavaggi delle mani con detergenti non aggressivi; divieto di mangiare, bere e fumare durante il lavoro). 14.17 Controllo sanitario per gli addetti, secondo il programma definito dal Medico competente.		14.16 Intervento attuato mediante specifica formazione del Personale coinvolto. 14.17 Intervento in corso.		

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Pulizia Sanificazione	Esposizione a polveri	Disturbi all'apparato respiratorio. Dermatiti da contatto e arrossamenti per soggetti sensibili.	P:1 improbabile D:2 medio	2
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito alla mansione.		Collaboratore scolastico		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
14.18 Disposizioni agli addetti comprendenti: ➤ l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione in dotazione individuale in dotazione (si veda l'apposito capitolo del presente documento); ➤ il richiamo ad osservare le regole di igiene personale (frequenti lavaggi delle mani con detergenti non aggressivi; divieto di mangiare, bere e fumare durante il lavoro). 14.19 Controllo sanitario per l'addetto, secondo il programma definito dal Medico competente comprendente opportune misure di profilassi integrate da specifici esami specialistici per i soggetti più sensibili (es. esame allergologico alle polveri).		14.18 Intervento attuato mediante specifica formazione del Personale coinvolto. 14.19 Intervento in corso.		

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

LABORATORIO DIDATTICO DI SCIENZE

Interventi di carattere generale:

Tenuto conto che le sostanze utilizzate nei laboratori didattici sono prodotti che, nelle normali condizioni d'uso, non comportano esposizione a rischi rilevanti, al fine di prevenire situazioni di pericolo conseguenti ad eventi accidentali, si dispongono le seguenti misure preventive:

- Obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale individuati e consegnati dall'Ente dove le schede di sicurezza lo richiedano, nel corso delle operazioni di manipolazione diretta (guanti, mascherine, ecc.)
- Mantenimento dell'etichettatura originaria, in caso di travaso dei prodotti in altri contenitori per l'uso quotidiano, chiaramente leggibile e comprensibile al fine di assicurare il necessario livello di attenzione e vigilanza.
- Informazione agli addetti in relazione ai rischi derivanti dalla manipolazione impropria delle sostanze utilizzate, con indicazione dei comportamenti da tenere in caso di emergenza, desunte a partire dalle “schede di sicurezza” di ciascun prodotto utilizzato, fornite dal Produttore o dall'Importatore o dal Commercializzatore.
- Verifica periodica delle condizioni di stoccaggio delle sostanze detenute, secondo le indicazioni contenute nelle rispettive schede di sicurezza. In prossimità dei luoghi di stoccaggio verranno esposti:
 - ▶ cartelli di pericolo conformi all'articolo 163, comma 1 D.Lgs. 81/2008 ed agli Allegati da XXIV a XXVIII dello stesso (*infiammabile, nocivo, ecc.* secondo i casi);
 - ▶ avvisi recanti i comportamenti da assumere in caso di emergenza, redatti secondo le indicazioni delle rispettive schede di sicurezza.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Per quanto riguarda il dettaglio del nome commerciale, della composizione, delle frasi di rischio e di tutte le altre informazioni riguardanti i prodotti, si rimanda alle singole “schede di sicurezza” conformi alle vigenti norme conservate presso l’Ente e messe a disposizione di tutti i Lavoratori.

Al fine di consentire l’accertamento dei rischi connessi con l’impiego o l’esposizione a sostanze potenzialmente pericolose, si è fatto riferimento ai dati desunti dalle schede di sicurezza fornite dal Produttore/Fornitore, dove disponibili/necessarie.

Al fine di garantire livelli di rischio accettabili anche in relazione alla sicurezza per tutte le sostanze impiegate nelle attività lavorative, vengono osservate le seguenti indicazioni:

Misura preventiva	Modalità di attuazione	Tempi di attuazione
Informazione ai lavoratori addetti circa le corrette modalità di impiego e stoccaggio ed ai relativi rischi connessi	adozione di procedura gestione delle schede di sicurezza	intervento attuato
Verifica periodica delle condizioni di stoccaggio delle sostanze utilizzate, secondo le indicazioni contenute nelle schede di sicurezza	adozione di procedura controlli	intervento in corso

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Ai sensi dell'articolo 223, comma 5, del D.Lgs. 81/2008, si valuta che la natura e l'entità dei rischi connessi con gli agenti chimici, per i lavoratori dell'Ente, così come analizzato, non rendano necessari ulteriori approfondimenti, comportando un'esposizione dei lavoratori a rischio basso per la sicurezza e irrilevante per la salute dei lavoratori e che le misure adottate (qui sotto indicate) sono sufficienti a ridurre il rischio, ai sensi dell'articolo 224, comma 2 del D.Lgs. 81/2008:

- a) progettazione e organizzazione dei sistemi di lavorazione sul luogo di lavoro;
- b) fornitura di attrezzature idonee per il lavoro specifico e relative procedure di manutenzione adeguate;
- c) riduzione al minimo del numero di lavoratori che sono o potrebbero essere esposti;
- d) riduzione al minimo della durata e dell'intensità dell'esposizione;
- e) misure igieniche adeguate;
- f) riduzione al minimo della quantità di agenti presenti sul luogo di lavoro in funzione delle necessità della lavorazione;
- g) metodi di lavoro appropriati comprese le disposizioni che garantiscono la sicurezza nella manipolazione, nell'immagazzinamento e nel trasporto sul luogo di lavoro di agenti chimici pericolosi nonché dei rifiuti che contengono detti agenti chimici;
- h) verifica periodica delle condizioni di stoccaggio delle sostanze detenute, secondo le indicazioni contenute nelle rispettive schede di sicurezza. In prossimità dei luoghi di stoccaggio verranno esposti:
 - ▶ cartelli di pericolo conformi all'articolo 163, comma 1 D.Lgs. 81/2008 ed agli Allegati da XXIV a XXVIII dello stesso (*infiammabile, nocivo, ecc.* secondo i casi);
 - ▶ avvisi recanti i comportamenti da assumere in caso di emergenza, redatti secondo le indicazioni delle rispettive schede di sicurezza.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Interventi di carattere specifico:

Reparto:	Laboratorio di scienze	Addetto:	<i>Docenti</i> <i>Assistenti Tecnici</i> <i>Studenti</i>							
Rilevazione	Utilizzo di sostanze chimiche pericolose per attività didattica. Si rimanda all’elenco degli <i>Interventi di carattere generale</i> ed alle specifiche schede di sicurezza.									
Rischio individuato	Rischio di contatto cutaneo, irritazione, dermatite irritativa, ustioni. Rischio di lesioni oculari. Rischio di lesioni alle vie respiratorie, alla cute ed agli occhi. Rischio di contatto cutaneo, irritazione, dermatite irritativi anche delle mucose delle vie respiratorie per produzione vapori.									
	Tipologia:		Rischio riferito alle sostanze in uso							
	Valutazione		P:	2 poco probabile		D:	3 grave		R:	1
Misure di protezione e prevenzione			14.20 Messa a disposizione delle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati al personale coinvolto, con obbligo di seguire le indicazioni in esse contenute. 14.21 Disposizioni agli addetti comprendenti l’uso di DPI specifici (o comunque indicati nelle singole “schede di sicurezza”): - camice e guanti antiacido - occhiali - mascherina per polveri a bassa nocività - ecc.							
Programma di attuazione			14.20 Interventi definiti dal Medico competente in seguito all’accertamento di eventuali patologie riconducibili all’utilizzo di tali prodotti. 14.21 Interventi da attuare mediante specifica procedura.							
Stato attuazione			14.20 Intervento in corso. 14.21 Intervento attuato.							

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

CUCINE E PASTICCERIA DIDATTICHE

Interventi di carattere generale:

Al fine di garantire livelli di rischio accettabili anche in relazione alla sicurezza per tutte le sostanze impiegate nelle attività lavorative, vengono osservate le seguenti indicazioni generali:

Misura preventiva		Modalità di attuazione	Tempi di attuazione
14.24	Informazione ai lavoratori addetti circa le corrette modalità di impiego e stoccaggio ed ai relativi rischi connessi	formazione dei lavoratori	intervento attuato
14.25	Verifica periodica delle condizioni di stoccaggio delle sostanze utilizzate, secondo le indicazioni contenute nelle schede di sicurezza.	formazione dei lavoratori	intervento attuato
14.26	Disposizioni in merito all'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione forniti al fine di salvaguardare i lavoratori da dermatiti, irritazioni, arrossamenti.	disponibilità di DPI	intervento attuato

Tenuto conto che le sostanze utilizzate per la pulizia ordinaria sono prodotti detergenti che, nelle normali condizioni d'uso, non comportano esposizione a rischi rilevanti, al fine di prevenire situazioni di pericolo conseguenti ad eventi accidentali, si dispongono le seguenti misure preventive:

- Obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale individuati e consegnati dall'Ente dove le schede di sicurezza lo richiedano, nel corso delle operazioni di manipolazione diretta (guanti, mascherine, ecc.)
- Mantenimento dell'etichettatura originaria, in caso di travaso dei prodotti in altri contenitori per l'uso quotidiano, chiaramente leggibile e comprensibile al fine di assicurare il necessario livello di attenzione e vigilanza.
- Informazione agli addetti in relazione ai rischi derivanti dalla manipolazione impropria delle sostanze utilizzate, con indicazione dei comportamenti da tenere in caso di emergenza, desunte a partire dalle "schede di sicurezza" di ciascun prodotto utilizzato, fornite dal Produttore o dall'Importatore o dal Commercializzatore.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

- Divieto assoluto di utilizzare, in caso di travaso, recipienti che hanno contenuto prodotti alimentari.
- Verifica periodica delle condizioni di stoccaggio delle sostanze detenute, secondo le indicazioni contenute nelle rispettive schede di sicurezza. In prossimità dei luoghi di stoccaggio verranno esposti:
 - ▶ cartelli di pericolo conformi all'articolo 163, comma 1 D.Lgs. 81/2008 ed agli Allegati da XXIV a XXVIII dello stesso (*infiammabile, nocivo, ecc.* secondo i casi);
 - ▶ avvisi recanti i comportamenti da assumere in caso di emergenza, redatti secondo le indicazioni delle rispettive schede di sicurezza.

I prodotti utilizzati per la pulizia ordinaria e straordinaria di ambienti e attrezzerie/stoviglie cucine didattiche sono prodotti detergenti che, nelle normali condizioni d'uso confermano quanto evidenziato dal documento di valutazione del rischio chimico sopra citato, ovvero rischio moderato.

Questi sono sostanzialmente riconducibili alle seguenti tipologie:

1. detergenti per pulizie (pavimenti, sanitari, vetri, ecc.);
2. detergenti lavaggio attrezzature ed attrezzi cucina;
3. detergenti per lavastoviglie;
4. detergenti per macchine pulizia pavimenti semoventi;
5. prodotti per sanificazione;
6. prodotti disincrostanti;
7. prodotti anticalcare.

Lavoratori: Collaboratori scolastici

Per il dettaglio sui prodotti, si rimanda alle schede di sicurezza agli atti della Direzione.

Per quanto riguarda l'elenco completo dei prodotti in uso ed il dettaglio dei nomi commerciali, della composizione, delle frasi di rischio e di tutte le altre informazioni riguardanti i prodotti, si rimanda alle "schede di sicurezza", disponibili per ogni prodotto (qualora indicati quali pericolosi), riportanti le istruzioni di sicurezza per il corretto utilizzo e la prevenzione dei rischi per la salute, messe a disposizione dei lavoratori, agli atti dell'Ente.

Al fine di consentire l'accertamento dei rischi connessi con l'impiego o l'esposizione a sostanze potenzialmente pericolose, si è fatto riferimento ai dati desunti dalle schede di sicurezza fornite dal Produttore/Fornitore, dove disponibili/necessarie.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

segue: Esposizione ad agenti chimici

Interventi di carattere specifico ATTIVITÀ PULIZIA E LAVAGGIO ATTREZZERIE/STOVIGLIE CUCINE DIDATTICHE:

Area:	Intero insediamento		Attività:	Collaboratore scolastico Insegnante Tecnico-pratico Assistente Tecnico Studente		
Rilevazione	Utilizzo di prodotti chimici detergenti per la pulizia dei locali, degli arredi, delle superfici orizzontali e verticali, vetri, ecc. classificati: ⇒ irritanti					
Rischio individuato	Irritazione alla pelle e agli occhi, dermatiti, irritazioni, arrossamenti, disturbi all'apparato respiratorio, ustioni nel caso di contatto con i prodotti in caso di contatto e/o sversamento accidentale.					
	Tipologia:		Rischio riferito alla mansione ed all'attività svolta			
	Valutazione		P: 2 poco probabile	D: 3 grave	R: 6	
Misure di protezione e prevenzione			14.27 Informazione ai lavoratori circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate. 14.28 Dotazione ai lavoratori, con obbligo di impiego, di guanti e mascherine protettive.			
Programma di attuazione			14.27 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 14.28 Intervento da attuarsi mediante distribuzione ai lavoratori in modo controllato e documentato.			
Stato attuazione			14.27–14.28 Interventi attuato.			

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi		
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI		
RISCHI PER LA SALUTE			

segue: Esposizione ad agenti chimici

Interventi di carattere specifico:

Area:	Intero insediamento		Addetto:	Collaboratore scolastico Docente Insegnante Tecnico-pratico Assistente Tecnico Studente		
Rilevazione	Attività svolte in ambienti dove è prevedibile una significativa concentrazione di polveri.					
Rischio individuato	Esposizione a polveri. Disturbi all'apparato respiratorio. Dermatiti e arrossamenti per soggetti sensibili.					
	Tipologia:		Rischio riferito all'ambiente			
	Valutazione		P: 2 poco probabile		D: 2 medio R: 4	
Misure di protezione e prevenzione			14.29 Informazione ai lavoratori circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate. 14.30 Dotazione ai lavoratori, con obbligo di impiego, di mascherine protettive e guanti. 14.31 Per i Soggetti sensibili, controllo sanitario per gli addetti, secondo il programma definito dal Medico Competente, comprendente opportune misure di profilassi integrate da specifici esami specialistici (es. esame allergologico alle polveri).			
Programma di attuazione			14.29 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 14.30 Intervento da attuarsi mediante distribuzione ai lavoratori in modo controllato e documentato.			
Stato attuazione			14.29-14.30-14.31 Interventi attuati.			



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Pulizia Sanificazione	Utilizzo di detergente classificato come corrosivo per la pulizia di piastre di cottura, forni, grill e superfici particolarmente unte e incrostate da grassi ed oli bruciati. Utilizzo di detergente classificato come corrosivo per la pulizia di superfici di lavoro. Utilizzo di biocida disinfettante classificato come corrosivo per la sanificazione di ambienti ed oggetti. Utilizzo di detergente sanificante clorattivo classificato come irritante per la pulizia e la sanificazione di superfici ed ambienti.	Lesioni corneali per contatto con gli occhi. Ustioni per contatto con la pelle. Lesioni a labbra, cavo orale, esofago, addome, nausea, vomito per ingestione. Irritazione alle vie respiratorie per inalazione.	P:2 poco probabile D:3 grave	6
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito alla mansione.		Collaboratore scolastico Docente di laboratorio Insegnante Tecnico-pratico Assistente Tecnico Studente		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
14.32 Disposizioni agli addetti comprendenti: ⇒ l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione in dotazione individuale (si veda l'apposito capitolo del presente documento), con particolare riferimento a protettivi, filtrante facciale e guanti in gomma, secondo necessità, quali dispositivi di protezione in dotazione individuale (si veda l'apposito capitolo del presente documento); ⇒ il corretto smaltimento in appositi contenitori, di stracci e altri ausili per la pulizia sporchi; ⇒ il richiamo ad osservare le regole di igiene personale (frequenti lavaggi delle mani con detergenti non aggressivi; divieto di mangiare, bere e fumare durante il lavoro). 14.33 Controllo sanitario per gli addetti, secondo il programma definito dal Medico competente.		14.32 Intervento attuato mediante specifica formazione del Personale coinvolto. 14.33 Intervento in corso.		



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Pulizia Sanificazione	Utilizzo di detergenti, sanificanti e disincrostanti classificati come nocivi o irritanti per la pulizia e la sanificazione di oggetti, superfici ed ambienti.	Irritazioni per contatto prolungato con la pelle. Lesioni a labbra, occhi, nausea, vomito per ingestione. Prurito alle vie respiratorie per inalazione.	P:2 poco probabile D:2 medio	4
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito alla mansione.		Collaboratore scolastico Docente di laboratorio Insegnante Tecnico-pratico Assistente Tecnico Studente		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
14.34 Disposizioni agli addetti comprendenti: ⇒ l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione in dotazione individuale (si veda l'apposito capitolo del presente documento); ⇒ il corretto smaltimento in appositi contenitori, di stracci e altri ausili per la pulizia sporchi; ⇒ il richiamo ad osservare le regole di igiene personale (frequenti lavaggi delle mani con detergenti non aggressivi; divieto di mangiare, bere e fumare durante il lavoro). 14.35 Controllo sanitario per gli addetti, secondo il programma definito dal Medico competente.		14.34 Intervento attuato mediante specifica formazione del Personale coinvolto. 14.35 Intervento in corso.		

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Pulizia Sanificazione	Esposizione a polveri	Disturbi all'apparato respiratorio. Dermatiti da contatto e arrossamenti per soggetti sensibili.	P:1 improbabile D:2 medio	2
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito alla mansione.		Collaboratore scolastico Docente Insegnante Tecnico-pratico Assistente Tecnico Studente		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE			PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE	
14.36 Disposizioni agli addetti comprendenti: ➤ l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione in dotazione individuale in dotazione (si veda l'apposito capitolo del presente documento); ➤ il richiamo ad osservare le regole di igiene personale (frequenti lavaggi delle mani con detergenti non aggressivi; divieto di mangiare, bere e fumare durante il lavoro). 14.37 Controllo sanitario per l'addetto, secondo il programma definito dal Medico competente comprendente opportune misure di profilassi integrate da specifici esami specialistici per i soggetti più sensibili (es. esame allergologico alle polveri).			14.36 Intervento attuato mediante specifica formazione del Personale coinvolto. 14.37 Intervento in corso.	

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	<i>FATTORI DI RISCHIO RILEVATI</i>
<i>RISCHI PER LA SALUTE</i>	

Al fine di consentire l'accertamento quantitativo dei rischi connessi con l'impiego o l'esposizione a sostanze potenzialmente pericolose, si è fatto riferimento ai dati desunti dalle schede di sicurezza, fornite dal Produttore/Fornitore dei prodotti in uso, conformi all'Allegato del D.M. Salute 7/09/2002 (Recepimento Direttiva 2001/58/CE) e s.m.i.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

15. Esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni (fumo passivo di sigaretta e gas radon) (Titolo IX – Capo II D.Lgs. 81/2008)

FUMO PASSIVO DI SIGARETTA - Interventi di carattere generale:

Il fumo di sigaretta passivo è stato classificato come cancerogeno di Gruppo I nella monografia IARC (l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro, organismo interno all' OMS, l'Organizzazione Mondiale per la Sanità), volume 83, sulla valutazione del rischio da cancerogeni per l'essere umano.

L'appartenenza al gruppo I dei cancerogeni significa una sufficiente evidenza delle conoscenze per concludere che esiste una relazione causa-effetto tra l'esposizione al fumo di sigaretta e la comparsa di tumori nell'essere umano. Ciò in quanto il fumo passivo, o ambientale, prevede, negli spazi confinati, una elevata concentrazione di particelle respirabili (particolato fine o polveri sottili) e sostanze cancerogene note quali benzene, 1,3-butadiene, benzo[a]pirene, 4-(methylnitrosamina)-1-(3-pyridyl)-1-butanone e altri.

Per tali motivi e visti i dettami normativi applicabili in materia, la Direzione stabilisce il divieto di fumare in tutti i locali, sia quelli con che senza permanenza di persone ed accessori, ivi compresi i servizi igienici, i disimpegni ed i vani scala.

GAS RADON - Interventi di carattere generale:

Per quanto riguarda il GAS RADON, si rimanda a quanto indicato per capitolo "24. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ionizzanti (gas radon)".

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi		
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI		
RISCHI PER LA SALUTE			

Interventi di carattere specifico:

Reperto: Intero insediamento scolastico		Addetto: Tutto il personale, i visitatori e gli studenti	
Rilevazione	Presenza di fumatori. Esposizione a fumo passivo prodotto dai colleghi/visitatori fumatori.		
Rischio individuato	Patologie neoplastiche.		
	Tipologia:	Rischio riferito all’ambiente	
	Valutazione	P: 2 poco probabile	D: 4 gravissimo
Misure di protezione e prevenzione		15.7 Attuazione dei divieti di Legge.	
Programma di attuazione		15.7 Definizione di specifica procedura di igiene e sicurezza finalizzata al rispetto dei divieti di Legge.	
Stato attuazione		15.7 Intervento attuato.	

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

16. Esposizione all'amianto (Titolo IX – Capo III D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni generali:

Dai sopralluoghi effettuati nell'insediamento non è visivamente emersa la presenza di manufatti potenzialmente contenenti amianto.

Cautelativamente, tuttavia, la Direzione della Scuola ha provveduto a richiedere formalmente agli Enti Locali proprietari dell'immobile e titolari dell'obbligo di manutenzione ex Lege, dichiarazione scritta che escluda con certezza la presenza di tale pericoloso minerale nell'insediamento

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

17. Esposizione ad agenti biologici (Titolo X D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni di carattere generale

Nell'ambito delle attività aziendali non vengono utilizzate sostanze o effettuati processi ricompresi nei casi previsti dal Titolo X del D.Lgs. 81/2008.

Tenuto delle attività svolte e soprattutto dei luoghi frequentati dai lavoratori, si ritiene che questi non comportano esposizione a rischi significativi.

Interventi di carattere specifico:

Area:	Generale	Addetto:	<i>Collaboratore scolastico</i> <i>Docente laboratorio</i> <i>Assistente Tecnico di laboratorio</i> <i>Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio</i> <i>Studente (attività laboratoriali)</i>				
Rilevazione	Possibile contatto con materiale potenzialmente infetto da batterio CLOSTRIDIUM TETANI (tetano).						
Rischio individuato	Esposizione indiretta ad agenti biologici.						
	Tipologia:	Rischio riferito all’ambiente ed all’attività					
	Valutazione	P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	2
Misure di protezione e prevenzione		17.1 PROFILASSI: le tipologie di lavoratori interessati non rientrano nelle categorie lavorative per le quali sia previsto obbligo di vaccinazione antitetanica (ai sensi della normativa Legge 5 marzo 1963, n 292), ma essa appare consigliabile.					
Programma di attuazione							
Stato attuazione		17.1 Vaccinazione antitetanica consigliata.					

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Area:	Archivi Biblioteca Magazzini Dispensa Laboratori	Addetto:	<i>Collaboratore scolastico</i> <i>Insegnante</i> <i>Docente laboratorio</i> <i>Assistente Tecnico di laboratorio</i> <i>Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio</i> <i>Studente (attività laboratoriali)</i>								
Rilevazione		Attività svolte in ambienti dove è possibile la presenza di acari.									
Rischio individuato		Possibilità di manifestazioni allergiche nei lavoratori particolarmente sensibili all'allergene.									
		Tipologia:		Rischio riferito all'ambiente							
		Valutazione		P:	1 improbabile		D:	2 medio		R:	2
Misure di protezione e prevenzione				17.2 Informazione ai lavoratori circa i rischi derivanti dalle operazioni effettuate.							
Programma di attuazione				17.2 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.							
Stato attuazione				17.2 Interventi da attuare.							



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Cucine didattiche Dispense	Presenza di impianto per la climatizzazione.	Esposizione a batteri ed altri agenti patogeni liberati durante il funzionamento delle apparecchiature.	P: 2 poco probabile D: 2 medio	4
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito all'ambiente.		<i>Collaboratore scolastico Docente laboratorio Assistente Tecnico di laboratorio Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio Dispensiere/Magazziniere Studente (attività laboratoriali)</i>		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
17.3 Definizione di un programma di manutenzione comprendente la pulizia o la sostituzione dei filtri nonché della pulizia delle canalizzazioni.		17.3 Intervento in via di organizzazione.		

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Considerazioni riguardanti l'emergenza sanitaria da Covid-19

Per quanto riguarda il rischio biologico derivante dall'emergenza sanitaria da Covid-19 in corso alla data di aggiornamento del presente documento, che non è strettamente correlato alle attività scolastiche, viene gestito mediante le azioni di contenimento indicate risultano in accordo con le indicazioni del Ministero della Salute e delle altre Autorità Internazionali, Governative e Territoriali disponibili alla data di stesura del documento.

Per la valutazione dei rischi (da considerare di carattere temporaneo e riferita all'emergenza mondiale causata dall'epidemia di coronavirus attualmente in corso anche nel nostro Paese) si rimanda allo specifico documento afferente al presente, che fa riferimento al “*Protocollo anti-contagio*” predisposto, valido ed applicato a cura della Direzione scolastica.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

17bis. Esposizione alla legionella (Titolo X D.Lgs. 81/2008 e Accordo Conferenza Stato-Regioni 07/05/2015)

Premessa:

La *Legionella pneumophila* e le altre specie di legionelle patogene per l'uomo sono classificate, dall'Allegato XLVI del D.Lgs. 81/2008 "Testo Unico sulla sicurezza e salute sul lavoro", quali agenti biologici del Gruppo 2 ossia, come definito all'articolo 268 (Classificazione degli agenti biologici) della citata norma, ".....un agente che può causare malattie in soggetti umani e costituire un rischio per i lavoratori; è poco probabile che si propaghi nella comunità; sono di norma disponibili efficaci misure profilattiche o terapeutiche.....".

Pertanto, sulla base di quanto definito dall'articolo 271 del D.Lgs. 81/2008, il Datore di Lavoro DI QUALSIASI LUOGO DI LAVORO ha l'obbligo di valutare il rischio legionellosi presso ciascun sito di sua responsabilità e, di conseguenza, deve:

- ☒ Effettuare la valutazione del rischio legionellosi, tenendo conto di tutte le informazioni disponibili sulle caratteristiche dell'agente biologico e sulle modalità lavorative che possano determinarne l'esposizione
- ☒ Adottare misure protettive e preventive in relazione al rischio valutato
- ☒ Revisionare la valutazione del rischio legionellosi in occasione di modifiche significative dell'attività lavorativa o degli impianti idrici od aerulici (impianti di climatizzazione e similari) o qualora siano passati 3 anni dall'ultima redazione (fanno eccezione quelle tipologie di strutture per cui è richiesto un più frequente aggiornamento della valutazione del rischio: strutture sanitarie, termali, ecc.)
- ☒ Se la valutazione mette in evidenza un rischio per la salute o la sicurezza dei lavoratori, adottare misure tecniche, organizzative, procedurali ed igieniche idonee, al fine di minimizzare il rischio relativo
- ☒ Adottare misure specifiche per le strutture sanitarie e veterinarie, per i laboratori e per i processi industriali
- ☒ Adottare specifiche misure per l'emergenza, in caso di incidenti che possono provocare la dispersione nell'ambiente dell'agente biologico
- ☒ Adottare misure idonee affinché i Lavoratori e/o i loro rappresentanti ricevano una informazione sufficientemente adeguata

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Interventi di carattere generale:

Conformemente a quanto previsto dalle “LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE ED IL CONTROLLO DELLA LEGIONELLOSI” elaborate in data 7 maggio 2015 dalla Conferenza Permanente dei Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano (nota come “Conferenza Stato-Regioni”), l’Azienda sta valutando di avviare le seguenti attività:

Valutazione del rischio

Indagine che individua le specificità della struttura e degli impianti in essa presenti, per le quali si possono realizzare condizioni che collegano la presenza effettiva o potenziale di *Legionella* negli impianti alla possibilità di contrarre l’infezione.

Gestione del rischio

Interventi e le procedure volte a rimuovere definitivamente o a contenere costantemente le criticità individuate nella fase precedente. Qualsiasi intervento manutentivo o preventivo attuato deve essere il risultato di una strategia che preveda un gruppo di lavoro multidisciplinare, che consideri tutte le caratteristiche dell’impianto e le possibili interazioni nell’equilibrio del sistema.

Comunicazione del rischio

Azioni finalizzate a informare e sensibilizzare i Soggetti interessati dal rischio potenziale (Lavoratori).

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Interventi di carattere specifico:

Area:	Zone con presenza di impianti potenzialmente contaminati dalla <i>Legionella</i>			Addetto:	Tutto il Personale Studenti Visitatori Addetti esterni manutenzione		
Rilevazione	Operazioni di lavoro e/o attività che comportano contatto con acqua e relativi aerosol potenzialmente infetti.						
Rischio individuato	Esposizione indiretta all’agente biologico <i>Legionella</i> .						
	Tipologia:		Rischio riferito all’ambiente				
	Valutazione	P:	1 improbabile	D:	3 grave	R:	3
Misure di protezione e prevenzione	17bis.1 Individuazione degli impianti rischio. 17bis.2 Ispezione degli impianti a rischio: ✓ individuazione dei punti critici di ciascun impianto a rischio; ✓ valutazione delle condizioni di esercizio; ✓ valutazione delle condizioni di manutenzione; ✓ individuazione dei punti critici della rete; ✓ individuazione delle specifiche d’esercizio e di controllo determinanti il rischio. 17bis.3 Individuazione ed analisi dei fattori di rischio degli impianti: ✓ temperatura dell’acqua compresa tra 20 e 50°C; ✓ presenza di tubazioni con flusso d'acqua minimo o assente (tratti poco o per nulla utilizzati della rete, utilizzo saltuario degli apparati di erogazione); ✓ utilizzo discontinuo del locale/spazio; ✓ caratteristiche e manutenzione degli impianti e dei terminali di erogazione (pulizia, disinfezione, sostituzione particolari, ecc.); ✓ caratteristiche dell’acqua di approvvigionamento a ciascun impianto (fonte di erogazione, disponibilità di “nutrimento” per <i>Legionella</i>, presenza di eventuali disinfettanti, ecc.); ✓ vetustà, complessità e dimensioni dell’impianto; ✓ ampliamenti o modifiche o interventi sull’impianto esistente (lavori di ristrutturazione); ✓ utilizzo di gomma e fibre naturali per guarnizioni e dispositivi di tenuta; ✓ presenza e concentrazione di <i>Legionella</i>, evidenziata a seguito di eventuali pregressi accertamenti ambientali (campionamenti microbiologici).						
Programma di attuazione	17bis.1 Intervento da attuarsi mediante sopralluoghi e analisi documentali. 17bis.2 Intervento da attuarsi mediante sopralluoghi e analisi documentali. 17bis.3 Intervento da attuarsi mediante sopralluoghi, analisi documentali e campionamenti anche da parte di Personale Specializzato.						
Stato attuazione	17bis.1 Intervento da attuare. 17bis2 Intervento da attuare. 17bis.3 Intervento da attuare.						

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi		
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI		
RISCHI PER LA SALUTE			

18. Esposizione ad agenti allergizzanti / sensibilizzanti

Allergia agli acari e ad altri artropodi infestanti

Interventi di carattere specifico:

Reparto: Intero insediamento		Addetto: Tutto il personale	
Rilevazione	Attività svolte in ambienti dove è possibile la presenza di acari ed altri artropodi infestanti.		
Rischio individuato	Possibilità di manifestazioni allergiche nei lavoratori particolarmente sensibili all'allergene.		
	Tipologia:	Rischio riferito all'ambiente	
	Valutazione	P: 1 improbabile	D: 2 medio
Misure di protezione e prevenzione		18.1 Informazione ai lavoratori circa i rischi presenti. 18.2 Valutare la necessità di interventi periodici di pulizia e sanificazione con prodotti specifici da parte di Ditta Specializzata. 18.3 Controllo sanitario per gli addetti eventualmente manifestanti sintomi allergici, secondo il programma definito dal Medico competente, comprendente opportune misure di profilassi integrate da specifici esami specialistici per i soggetti più sensibili (es. esame allergologico).	
Programma di attuazione		18.1 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 18.2 Intervento da attuarsi da parte di Ditta Specializzata. 18.3 Intervento da attuarsi mediante assegnazione incarico a Professionista dotato dei titoli richiesti dalle vigenti normative.	
Stato attuazione		18.1 Interventi da attuare. 18.2 Interventi in fase di valutazione. 18.3 Intervento da attuarsi in caso di sintomi da parte di lavoratori.	

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

CUCINE E PASTICCERIA DIDATTICHE Allergie per inalazione di farine e derivati, lieviti, enzimi, ecc.

Alcuni soggetti sensibilizzati da farine e derivati, lieviti, enzimi, ecc. possono andare incontro ad allergie per inalazione degli agenti.

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Cucine e Pasticceria didattiche	Attività svolte in ambienti dove vengono utilizzati e lavorati farine e derivati, lieviti, enzimi, ecc. legati alle attività laboratoriali	Possibilità di manifestazioni allergiche nei Lavoratori e Studenti particolarmente sensibili agli allergeni.	P: 2 poco probabile D: 2 medio	4
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito all'ambiente, alle sostanze usate ed alle lavorazioni svolte.		<i>Collaboratore scolastico</i> <i>Docente laboratorio</i> <i>Assistente Tecnico di laboratorio</i> <i>Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio</i> <i>Dispensiere/Magazziniere</i> <i>Studente (attività laboratoriali)</i>		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
18.4 Informazione ai Lavoratori circa i rischi presenti. 18.5 Formazione dei Lavoratori circa le corrette modalità di utilizzo dei prodotti al fine di limitare l'esposizione e l'aerodispersione negli ambienti di lavoro. 18.6 Misure tecniche atte a ridurre l'aerodispersione negli ambienti di lavoro consistenti in aspirazione localizzata e generale. 18.7 Misure organizzative atte a ridurre l'aerodispersione negli ambienti di lavoro consistenti in aspirazione localizzata e generale. 18.8 Dotazione con obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale necessari (mascherine per polveri). 18.9 Interventi periodici di pulizia. 18.10 Sorveglianza sanitaria da parte del Medico Competente di tutti gli Addetti coinvolti secondo le Linee Guida della Regione Lombardia comprendente accertamenti preventivi atti a identificare i Soggetti eventualmente ipersuscettibili attraverso l'identificazione precoce di eventuali sintomi di sensibilizzazione e/o di allergie. 18.11 Controllo sanitario per gli Addetti eventualmente manifestanti sintomi allergici, secondo il programma definito dal Medico Competente, comprendente opportune misure di profilassi integrate da eventuali ulteriori specifici esami specialistici per i soggetti più sensibili (ad esempio esame allergologico).		18.4-18.5-18.6-18.7-18.8-18.9-18.10-18.11 Interventi attuati/in corso.		



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Allergie da contatto con alimenti

Alcuni soggetti sensibilizzati da alimenti possono andare incontro ad allergie da contatto nella manipolazione di determinati alimenti crudi.

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Cucine e Pasticceria didattiche	Ciclo produttivo che prevede l'utilizzo di materie prime potenzialmente contaminate da agenti biologici: ⇒ allergeni quali artropodi e lepidotteri infestanti (acari e insetti); ⇒ mammiferi quali roditori; ⇒ batteri quali: ✓ pseudomonas spp; ✓ micrococcus spp; ✓ bacillus spp; ✓ staphylococcus spp; ✓ enterobacter agglomerans; ✓ endotossine batteriche; ⇒ funghi quali: ✓ altemaria spp; ✓ cladosporium spp; ✓ aspergillus niger, A. candidus, A. fumigatus; ✓ rhizopus nigricans ; ✓ penicillium spp ; ✓ monilia variabilis ; mucor spp. Ciclo produttivo che prevede l'utilizzo di materie prime in forma pulverulenta potenzialmente sensibilizzanti ed allergizzanti: ⇒ farine amilasi; ⇒ additivi.	Possibilità di manifestazioni allergiche e/o infezioni per inalazione bioaerosol e/o contatto accidentale delle mucose di naso, bocca, occhi e/o tramite le mani, gli abiti e le attrezzature in uso (rinite, asma bronchiale, alveolite allergica).	P: 1 improbabile D: 2 medio	4
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito all'ambiente, alle attività svolte ed alle derrate alimentari lavorate		Collaboratore scolastico Docente laboratorio Assistente Tecnico di laboratorio Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio Dispensiere/Magazziniere Studente (attività laboratoriali)		

segue



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

continua

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/ STATO DI ATTUAZIONE
18.12 PROTEZIONE COLLETTIVA Interventi di prevenzione e protezione quali: ✓ PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI CON PRODOTTI SPECIFICI; ✓ MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA E PULIZIA ATTREZZATURE; ✓ VENTILAZIONE DEI LOCALI AL TERMINE DELLE LAVORAZIONI E DURANTE LE PAUSE; ✓ LAY-OUT PRODUTTIVO CHE LIMITI AL MINIMO GLI SPOSTAMENTI DI MATERIE PRIME; ✓ PROCEDURE ATTE A RIDURRE LA DISPERSIONE DI FARINE DURANTE IL CARICO E LA MISCELAZIONE DEGLI SFARINATI; ✓ FORMAZIONE SISTEMI DI COPERTURA DELLE VASCHE DI MISCELAZIONE; ✓ LIMITAZIONE DELL'ACCESSO AI LUOGHI DI LAVORO CON POTENZIALE RISCHIO BIOLOGICO E DELLA PERMANENZA ALLO STRETTO TEMPO NECESSARIO ALLE OPERAZIONI. 18.13 PROTEZIONE INDIVIDUALE con disposizioni agli addetti comprendenti l'obbligo di utilizzare i dispositivi di protezione forniti in dotazione individuale durante le operazioni di lavoro a rischio. 18.14 MISURE IGIENICHE: ✓ DIVIETO DI FUMARE E DI MANGIARE ✓ LAVAGGIO PERIODICO DELLE MANI, ANCHE DURANTE LE PAUSE ED ALLA FINE DEL LAVORO ✓ LAVAGGIO MEDIANTE DOCCIA ALLA FINE DEL LAVORO, PRIMA DI REINDOSSARE GLI ABITI CIVILI ✓ CUSTODIA DEGLI ABITI CIVILI E DI QUELLI DA LAVORO NEGLI ARMADIETTI A DOPPIO COMPARTO IN DOTAZIONE, MANTENENDO DIVISI I PRIMI DAI SECONDI ✓ LAVAGGIO IN LOCO DEGLI INDUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI ✓ EVITARE IL CONTATTO CON OCCHI E PELLE 18.15 Sorveglianza sanitaria per gli addetti secondo il programma definito dal Medico Competente e secondo le specifiche Linee Guida Regionali, comprendente anche opportune misure di profilassi integrate da specifici esami specialistici per i soggetti più sensibili (es. esame allergologico alle polveri). Interventi di prevenzione e protezione su più fronti contemporanei, comprendenti: 18.16 INFORMAZIONE E FORMAZIONE del personale riguardante i rischi presenti, le corrette procedure di lavoro da adottare, le precauzioni ed altre misure da utilizzare, la profilassi adottata (compresi i relativi rischi).	18.12-18.13-18.14-18.15-18.16 Interventi attuati/in corso.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

19. Ventilazione locali di lavoro (Titolo II e Allegato IV D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni generali:

- I locali di lavoro devono essere dotati di sistemi di ventilazione naturale o forzata, mediante l'apertura di porte e/o finestre ovvero mediante impianti di estrazione forzata.
- I sistemi di ventilazione devono consentire l'effettuazione di ricambi d'aria che assicurino 30 m³ d'aria per persona al giorno, come minimo.

Servizi igienici

- I servizi igienici privi di aperture verso l'esterno devono essere dotati di ventilazione che assicuri almeno sei ricambi/ora per aspirazione continua o 12 ricambi/ora per aspirazione discontinua.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

20. Climatizzazione dei locali di lavoro

Premessa:

Condizionatori/climatizzatori d'aria

- I lavoratori non devono essere esposti a correnti d'aria fastidiose. Occorre modificare il posizionamento e le caratteristiche delle griglie di immissione/estrazione di aria.
- Qualsiasi sedimento o sporcizia che potrebbe comportare un pericolo immediato per la salute dei lavoratori dovuto all'inquinamento dell'aria respirata deve essere rapidamente eliminato con la predisposizione di idonei sistemi di estrazione e trattamento dell'aria.
- Il sistema di condizionamento deve assicurare un numero di ricambi d'aria tale da assicurare almeno 30 m³/giorno di aria fresca per lavoratore.
- Le prese di aria esterna devono essere ubicate e orientate in posizioni non interessate da sostanze contaminanti, tossiche, infiammabili.
- Il numero e le dimensioni delle griglie di immissione di aria devono essere adeguate al locale e in caso di fuori servizio dell'impianto deve essere possibile l'apertura delle finestre.
- Le griglie di diffusione d'aria e di aspirazione non devono essere ostruite totalmente o parzialmente.

Manutenzione

- Deve essere previsto un programma di manutenzione dell'impianto di aria condizionata.
- Il programma di manutenzione deve comprendere le operazioni di pulizia periodica tali da evitare la formazione di focolai di contaminazione e da mantenere l'efficienza del sistema.
- I filtri esauriti e il materiale recuperato devono essere conferiti a soggetto autorizzato al trasporto e allo smaltimento degli stessi.
- Le torri di refrigerazione e i sistemi di umidificazione devono essere realizzati in modo da evitare la formazione di focolai di contaminazione biologica tenendo presente la necessità di evitare l'introduzione negli ambienti di lavoro di sostanze biocide.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Interventi di carattere specifico:

Reparto:	Intero immobile scolastico		Addetto:	/		
Rilevazione	Esposizione a basse o eccessive temperature e sbalzi termici per regolazione non ottimale dell’impianto di riscaldamento.					
Rischio individuato	Malattie a carico dell’apparato respiratorio (raffreddori, bronchiti) e dell’apparato muscolo-scheletrico (artrosi, contratture muscolari). Stress termico.					
	Tipologia:		Rischio riferito all’ambiente			
	Valutazione		P: 2 poco probabile		D: 2 medio	
Misure di protezione e prevenzione				R: 4		
		19.1 Disposizioni ai lavoratori riguardo le modalità di regolazione degli impianti di riscaldamento o condizionamento per il mantenimento di condizioni climatiche ottimali.				
Programma di attuazione		19.1 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.				
Stato attuazione		19.1 Intervento attuato alla data di revisione del presente documento.				

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

21. Esposizione ad agenti fisici: rumore (Titolo VIII – Capo II D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni di carattere generale

Relativamente all'esposizione dei Lavoratori al rumore, non si evidenziano problematiche di rilievo, ai sensi del Titolo VII – Capo II del D.Lgs. 81/2008, ovvero:

- * nessun addetto è esposto a livelli sonori di esposizione quotidiana personale superiore a 80 dB(A);
- * nessun addetto è esposto a livelli sonori di esposizione quotidiana personale compresa tra gli 85 ed i 90 dB(A);
- * nessun addetto è esposto a livelli sonori di esposizione quotidiana personale superiore a 90 dB(A);
- * non sussiste un'esposizione istantanea non ponderata superiore a 140 dB(A).

Pertanto, non sussiste alcun obbligo di prevenzione e protezione da parte del Datore di lavoro.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

23. Microclima termico (Titolo II e Allegato IV D.Lgs. 81/2008)

Premessa:

Temperatura superiore a 26 °C

- L'umidità relativa dell'aria deve essere inferiore a 60%.
- Deve essere garantita la circolazione di aria fresca nelle postazioni di lavoro particolarmente calde.
- La durata di esposizione dei lavoratori in ambienti caldi deve essere limitata.
- Deve essere previsto un periodo di progressiva acclimatazione al calore per i lavoratori neoassunti alle mansioni o di ritorno da periodi feriali, con la limitazione della durata di esposizione al calore al 50% il primo giorno e l'aumento progressivo del 10% al giorno.
- Devono essere previste visite mediche periodiche per i lavoratori esposti alle alte temperature.
- Devono essere previsti periodi di riposo in locali con temperature miti.

Temperatura inferiore a 18 °C

- I lavoratori devono essere dotati di idonei indumenti per la protezione dal freddo.
- Devono essere previsti periodi di riposo in locali con temperature miti.

Temperatura compresa tra 18 °C e 26 °C

- L'umidità relativa deve essere prossima a 50% e comunque tale da evitare la formazione di nebbie e di condense.
- Le finestre, i lucernari e le pareti vetrate devono essere dotate di schermi di protezione e isolamento tali da evitare un soleggiamento eccessivo.
- Le superfici calde/fredde devono essere opportunamente isolate e schermate.
- Le correnti di aria fredda e calda che incidono sulle persone devono essere opportunamente controllate.
- La temperatura dei locali di riposo, servizi igienici, mense e pronto soccorso deve essere compresa tra 20 °C e 23 °C.
- La temperatura nei locali di lavoro deve tenere conto degli sforzi fisici richiesti ai lavoratori (sollevamento e trasporto pesi, percorrenza di scale).

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Interventi di carattere generale:

In relazione alla valutazione dei parametri ambientali nei locali di servizio delle strutture sono stati considerati i seguenti fattori:

1. caratteristiche dei locali (dimensioni, tipo di pareti, superficie e disposizione delle superfici aeranti e illuminanti rivolte all'esterno, orientamento, ecc.);
2. condizioni climatiche esterne;
3. caratteristiche degli impianti di riscaldamento, ventilazione, ecc.;
4. numero di persone normalmente presenti nei locali;
5. condizioni ambientali determinate da impianti (calore e umidità);
6. presenza di sorgenti radianti (superfici o punti a temperatura elevata).

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Area:	Spazi esterni		Addetto:	Collaboratore scolastico					
Rilevazione		Svolgimento dell’attività in condizioni climatiche sfavorevoli (freddo invernale, sbalzi termici, ecc.).							
Rischio individuato		Malattie a carico dell’apparato respiratorio (raffreddori, bronchiti) e dell’apparato muscolo-scheletrico (artrosi, contratture muscolari). Stress termico.							
	Tipologia:	Rischio riferito alla mansione							
	Valutazione	P:	2 poco probabile		D:	2 medio		R:	4
Misure di protezione e prevenzione		23.1 Dotazione con obbligo di impiego, di opportuni indumenti di protezione durante i lavori all’esterno, quando si presentano situazioni climatiche avverse (pioggia, freddo, ecc.): giubbotto antifreddo.							
Programma di attuazione									
Stato attuazione		23.1 Intervento attuato alla data di stesura del presente documento.							



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Reparti produttivi	Operazioni di lavoro che richiedono spostamento degli addetti tra locali diversi in condizioni ambientali soggette a sbalzi termici, esposizione ad umidità ed a correnti d'aria moleste.	Malattie a carico dell'apparato respiratorio (raffreddori, bronchiti) e dell'apparato muscolo-scheletrico (contratture muscolari)	P: 1 improbabile D: 2 medio	2
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito all'ambiente.		<i>Collaboratore scolastico</i> <i>Docente laboratorio</i> <i>Assistente Tecnico di laboratorio</i> <i>Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio</i> <i>Dispensiere/Magazziniere</i> <i>Studente (attività laboratoriali)</i>		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
23.2 Organizzazione delle zone di lavoro atta a ridurre i rischi (chiusura porte di comunicazione tra locali per limitare le correnti d'aria; asciugatura costante superfici al fine di ridurre l'accumulo di umidità; formazione chiusure a "lama d'aria", ecc.)		23.2 Interventi attuati.		



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Reparto/attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Spazi esterni	Operazioni di lavoro che richiedono permanenza in aree esterne per carico e scarico di merci, in condizioni ambientali soggette a basse temperature e sbalzi termici.	Malattie a carico dell'apparato respiratorio (raffreddori, bronchiti) e dell'apparato muscolo-scheletrico (contratture muscolari)	P: 1 improbabile D: 2 medio	2
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito all'ambiente.		<i>Dispensiere/Magazziniere</i>		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
23.3 Utilizzo di idonei indumenti protettivi, da utilizzarsi per la permanenza all'esterno nella stagione invernale (e/o l'accesso a celle frigorifere), aventi le seguenti caratteristiche: ⇒ giubbotti antifreddo.		23.3 Intervento attuato.		

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

24. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ionizzanti (gas radon) (Titolo VIII D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni di carattere generale:

Nell'ambito dell'insediamento, risultano in uso (senza permanenza di persone) locali situati al piano seminterrato.

L'articolo 65 del D.Lgs. 81/2008 “*TESTO UNICO SULLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO*” vieta di destinare al lavoro locali chiusi sotterranei o semi-sotterranei.

In precedenza, analoga indicazione era sancita dall'articolo 8 del D.P.R. 303/1956 “*Norme generali per l'igiene del lavoro*”.

La normativa prevede la possibilità (e lo prevedeva anche in passato), in deroga a tale divieto, di richiedere una specifica autorizzazione all'ATS territorialmente competente.

L'Organo di Vigilanza può consentire l'uso di questi locali qualora vi siano previste attività che non danno luogo ad emissioni di agenti nocivi, siano rispettate le norme del D. Lgs 81/2008, siano assicurate le idonee condizioni di aerazione, illuminazione e microclima e vengano osservati gli standard previsti dal Regolamento Locale d'Igiene Tipo. Per tale motivo l'ATS valuta la sussistenza di dette condizioni e requisiti caso per caso.

Inoltre, l'ATS, per poter rilasciare la citata “deroga”, richiede la VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI CONCENTRAZIONE DI GAS RADON ATTRAVERSO SPECIFICI CAMPIONAMENTI STRUMENTALI (e relativa valutazione del rischio di esposizione al gas radioattivo), da effettuare ai sensi del Decreto Legislativo n. 101 del 31 luglio 2020 Attuazione della Direttiva Europea 2013/59/Euratom, al fine di verificare l'eventuale presenza del gas radioattivo ed il superamento dei valori limite di Legge, oltre i quali devono seguire opportuni interventi di prevenzione e protezione, tenuto conto che il radon è un gas radioattivo, appartenente alla classe dei “gas nobili”, presente in natura, i cui isotopi principali, dal punto di vista dell'esposizione della popolazione, sono il ^{222}Rn (chiamato generalmente “radon”) e il ^{220}Rn (chiamato generalmente “toron”), durante il cui decadimento radioattivo vengono emesse radiazioni ionizzanti (in particolare, particelle α e β , raggi γ), che, quando si respira, tendono ad aderire alle pareti interne dell'apparato bronchiale.

In tale sede queste decadono, provocando danni alla salute, avendo effetti mutageni a livello di patrimonio genetico cellulare (con effetti trasmissibili alla prole) e cancerogeni (in particolare

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Azioni di prevenzione e protezione:

Attualmente i succitati locali non risultano autorizzati all'uso dall'Organo di controllo in deroga all'articolo 65 "Locali sotterranei o semi-sotterranei" del D.Lgs. 81/2008 che ne vieta l'uso con permanenza di persone e non risultano essere stati effettuati i campionamenti che escludano la presenza di valori di emissione di gas radon superiori ai limiti di Legge.

Pertanto, la Direzione scolastica (che ha segnalato all'Ente Locale la problematica) attualmente non prevede un uso prolungato (oltre le 10 ore settimanali) dei citati locali.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

25. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni elettromagnetiche (Titolo VIII – Capo IV e Allegato XVI D.Lgs. 81/2008)

Generalità:

Il rischio di campi elettromagnetici (CEM) è un rischio che appartiene alle “Radiazioni NON ionizzanti” e viene considerato dal D. Lgs. 81/2008 tra gli “Agenti Fisici” al Titolo VIII, in particolare al Capo IV; i CEM comprendono le Radiofrequenze (RF), le Microonde (MO), le Radiazioni a frequenze estremamente basse (ELF) e i campi elettrici e magnetici statici.

Effetti sulla salute e sicurezza e valori limite:

Gli effetti dell’interazione dei campi elettrici e magnetici con tessuti biologici si differenziano in relazione alle frequenze dei campi, pertanto si prendono in considerazione i seguenti:

1. campi elettromagnetici a RF e MO (10 kHz – 300 GHz)
2. campi elettromagnetici a ELF ($f < 10$ kHz)

Il primo caso, nella nostra situazione lavorativa non viene considerato, in quanto la frequenza in uso per impianti e attrezzature è quella di alimentazione elettrica di rete, cioè 50 Hz (0,050 kHz).

Si ricorda che nel contesto della protezione della salute umana all’esposizione ai CEM si possono distinguere due classi di effetti sanitari: **effetti certi** ed **effetti ipotizzati**.

Effetti certi, acuti o subacuti, la cui insorgenza scaturisce da esposizioni a campi di elevata intensità; di tali effetti sono noti i meccanismi di interazione e le rispettive soglie di insorgenza: gli attuali standard protezionistici prendono in considerazione questi effetti e per i valori limite e per i livelli di azione corrispondono a quelli presi in considerazione dal D.Lgs. 81/2008.

Effetti ipotizzati, a lungo termine, connessi ad esposizione croniche a campi di intensità inferiore alle soglie di insorgenza degli effetti acuti, sopra citati, per i quali esistono solo alcune evidenze non conclusive, limitatamente alle frequenze estremamente basse.

E’ possibile affermare che i “lavoratori non esposti” sono quelli che hanno un’esposizione ai CEM che risulti inferiore ai “livelli di riferimento” per la popolazione generale riportati nella normativa ICNIRP (ad esclusione dell’esposizione a campo magnetico **statico**).



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Nella documentazione ICNIRP “Promemoria 2010 sulle Linee Guida per la limitazione dell’esposizione a campi magnetici variabili nel tempo (1 Hz – 100 kHz)”, i “livelli di riferimento” sono relativi alla **esposizione professionale** e a quella del **pubblico generico**:

alla frequenza di rete (50 Hz ovvero 0,050 kHz) i livelli di riferimento suggeriti per l’esposizione professionale sono di 10 kV/m per il campo elettrico e di 1 mT (1000 μ T) per l’induzione magnetica, mentre per l’esposizione del pubblico sono di 5 kV/m per il campo elettrico e di 200 μ T per l’induzione magnetica.

[Allegata pag. 13 del documento ICNIRP citato]

Le tabelle 3 e 4 riassumono i livelli di riferimento per l’esposizione professionale e per quella del pubblico; gli stessi livelli sono rappresentati nelle figure 2 e 3. I livelli di riferimento assumono un’esposizione a un campo uniforme (omogeneo) entro un volume pari a quello del corpo umano.

Tabella3. Livelli di riferimento per l’esposizione professionale a campi elettrici e magnetici variabili nel tempo (valori quadratici medi del campo imperturbato)

Intervallo di frequenza	Intensità del campo elettrico E (kV/m)	Intensità del campo magnetico H (A/m)	Induzione magnetica B (T)
1 Hz – 8 Hz	20	$1,63 \times 10^5 / f^2$	$0,2 / f^2$
8 Hz – 25 Hz	20	$2 \times 10^4 / f$	$2,5 \times 10^{-3} / f$
• 25 Hz – 300 Hz	$5 \times 10^2 / f$ <i>10 kV/m</i>	8×10^2 <i>800 A/m</i>	1×10^{-3} <i>1 mT = 1000 μT</i>
300 Hz – 3 kHz	$5 \times 10^2 / f$	$2,4 \times 10^3 / f$	$0,3 / f$
3 Hz – 10 MHz	$1,7 \times 10^{-1}$	80	1×10^{-4}

Note:

- f in Hz
- Per una guida sulle esposizioni a campi non sinusoidali e a frequenze multiple vedano più avanti le sezioni a parte.
- Per prevenire effetti indiretti, specialmente in campi elettrici elevati, si veda la sezione “Misure protettive”.
- Nell’intervallo di frequenze oltre i 100 kHz, si devono anche considerare i livelli di riferimento specifici per i campi a radiofrequenza.

Tabella4. Livelli di riferimento per l’esposizione del pubblico a campi elettrici e magnetici variabili nel tempo (valori quadratici medi del campo imperturbato)

Intervallo di frequenza	Intensità del campo elettrico E (kV/m)	Intensità del campo magnetico H (A/m)	Induzione magnetica B (T)
1 Hz – 8 Hz	5	$3,2 \times 10^6 / f^2$	$4 \times 10^{-2} / f^2$
8 Hz – 25 Hz	5	$4 \times 10^3 / f$	$5 \times 10^{-3} / f$
• 25 Hz – 50 Hz	5 <i>5 kV/m</i>	$1,6 \times 10^2$ <i>160 A/m</i>	2×10^{-4} <i>2 mT = 200 μT</i>
50 Hz – 400 Hz	$2,5 \times 10^2 / f$	$1,6 \times 10^2$	2×10^{-4}
400 Hz – 3 kHz	$2,5 \times 10^2 / f$	$6,4 \times 10^4 / f$	$8 \times 10^{-2} / f$
3 Hz – 10 MHz	$8,3 \times 10^{-2}$	21	$2,7 \times 10^{-5}$

Note:

- f in Hz
- Si vedano più avanti le sezioni a parte per una guida sulle esposizioni a campi non sinusoidali e a frequenze multiple.
- Nell’intervallo di frequenze oltre i 100 kHz, si devono anche considerare i livelli di riferimento specifici per i campi a radiofrequenza.



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

I corrispondenti valori dell'Allegato XXXVI del T.U. lettera B - Tabella 2 "Valori di azione" sono per 0,050 kHz: 10 kV/m per il campo elettrico e 500 μ T per l'induzione magnetica.

ALLEGATO XXXVI
CAMPI ELETTROMAGNETICI

B. VALORI DI AZIONE

I valori di azione di cui alla tabella 2 sono ottenuti a partire dai valori limite di esposizione secondo le basi razionali utilizzate dalla Commissione Internazionale per la protezione dalle radiazioni non ionizzanti (ICNIRP) nelle sue linee guida sulla limitazione dell'esposizione alle radiazioni non ionizzanti (ICNIRP 7/99).

TABELLA 2
Valori di azione (articolo 208, comma 2)
[valori efficaci (rms) imperturbati]

Intervallo di frequenza	Intensità di campo elettrico E (V/m)	Intensità di campo magnetico H (A/m)	Induzione magnetica B (μ T)	Densità di potenza di onda piana S_{eq} (W/m ²)	Corrente di contatto, I_c (mA)	Corrente indotta attraverso gli arti I_L (mA)
0 - 1 Hz	/	$1,63 \times 10^5$	2×10^5	/	1,0	/
1 - 8 Hz	20000	$1,63 \times 10^5/f^2$	$2 \times 10^5/f^2$	/	1,0	/
8 - 25 Hz	20000	$2 \times 10^4/f$	$2,5 \times 10^4/f$	/	1,0	/
0,025 - 0,82 kHz	$\bullet 500/f$	$\bullet 20/f$	$\bullet 25/f$	/	1,0	/
0,82 - 2,5 kHz	610	24,4	30,7	/	1,0	/
2,5 - 65 kHz	610	24,4	30,7	/	0,4f	/
65 - 100 kHz	610	$1600/f$	$2000/f$	/	0,4f	/
0,1 - 1 MHz	610	$1,6/f$	$2/f$	/	40	/
1 - 10 MHz	$610/f$	$1,6/f$	$2/f$	/	40	/
10 - 110 MHz	61	0,16	0,2	10	40	100
110 - 400 MHz	61	0,16	0,2	10	/	/
400 - 2000 MHz	$3f^{1/2}$	$0,008f^{1/2}$	$0,01f^{1/2}$	$f/40$	/	/
2 - 300 GHz	137	0,36	0,45	50	/	/

Note:

$\bullet 10 \text{ kV/m}$ $\bullet 100 \text{ A/m}$ $\bullet 500 \mu\text{T}$

1. f è la frequenza espressa nelle unità indicate nella colonna relativa all'intervallo di frequenza.

2. Per le frequenze comprese fra 100 kHz e 10 GHz, S_{eq} , E^2 , H^2 , B^2 e I_L devono essere calcolati come medie su un qualsiasi periodo di 6 minuti.

3. Per le frequenze che superano 10 GHz, S_{eq} , E^2 , H^2 e B^2 devono essere calcolati come medie su un qualsiasi periodo di $63/f^{1/2}$ minuti (f in GHz).

4. Per le frequenze fino a 100 kHz, i valori di azione di picco per le intensità di campo possono essere ottenuti moltiplicando il valore efficace rms per $(2)^{1/4}$. Per gli impulsi di durata t_p la frequenza equivalente da applicare per i valori di azione va calcolata come $f = 1/(2t_p)$.

Per le frequenze comprese tra 100 kHz e 10 MHz, i valori di azione di picco per le intensità di campo sono calcolati moltiplicando i pertinenti valori efficaci (rms) per 10^a , dove $a = (0,665 \log(f/10) + 0,178)$, f in Hz.

Per le frequenze comprese tra 10 MHz e 300 GHz, i valori di azione di picco sono calcolati moltiplicando i valori efficaci (rms) corrispondenti per 32 nel caso della intensità di campo e per 1000 nel caso della densità di potenza di onda piana equivalente.

5. Per quanto riguarda i campi elettromagnetici pulsati o transitori o in generale l'esposizione simultanea a campi di frequenza diversa, è necessario adottare metodi appropriati di valutazione, misurazione e/o calcolo in grado di analizzare le caratteristiche delle forme d'onda e la natura delle interazioni biologiche, tenendo conto delle norme armonizzate europee elaborate dal CENELEC.

6. Per i valori di picco di campi elettromagnetici pulsati modulati si propone inoltre che, per le frequenze portanti che superano 10 MHz, S_{eq} valutato come media sulla durata dell'impulso non superi di 1000 volte i valori di azione per S_{eq} , o che l'intensità di campo non superi di 32 volte i valori di azione dell'intensità di campo alla frequenza portante.

Richiami all'Allegato XXXVI, parte B:

- Art. 208, co. 2

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Valutazione del rischio e “giustificazione” (T.U. art. 181, comma 3):

L'articolo 181 del D.Lgs. 81/2008 al comma 3 prevede che la valutazione del rischio può includere una “giustificazione” del Datore di Lavoro secondo cui la natura e l'entità dei rischi **non rendono necessaria una valutazione dei rischi più dettagliata.**

Secondo il punto 4.04, del Documento Tecnico delle Regioni e Province Autonome, si definisce situazione “giustificabile” una condizione che può avvalersi di una più semplice modalità di valutazione del rischio nella quale la condizione espositiva non comporti apprezzabili rischi per la salute.

Ai fini di queste definizioni si reputano non comportare rischi per la salute le esposizioni inferiori ai livelli di riferimento per la popolazione di cui alla Raccomandazione europea 1999/519/CE.

In linea con questa definizione risultano essere “condizioni espositive giustificabili” quelle elencate nella Tabella 1 elaborate a partire dalla norma CENELEC EN 50499.

In questi casi la “giustificazione” è adottabile indipendentemente dal numero di attrezzature in uso.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Tab. 1 - Attrezzature e situazioni giustificabili. Lista non esaustiva.

Tipo di attrezzatura / situazione	Note
Tutte le attività che si svolgono unicamente in ambienti privi di impianti e apparecchiature elettriche e di magneti permanenti	
Luoghi di lavoro interessati dalle emissioni di sorgenti CEM autorizzate ai sensi della normativa nazionale per la protezione della popolazione, con esclusione delle operazioni di manutenzione o altre attività svolte a ridosso o sulle sorgenti	Il datore di lavoro deve verificare se è in possesso di autorizzazione ex Legge 36/2001 e relativi decreti attuativi ovvero richiedere all'ente gestore una dichiarazione del rispetto della legislazione nazionale in materia
Uso di apparecchiature a bassa potenza (così come definite dalla norma EN 50371: con emissione di frequenza 10 MHz ÷ 300 GHz e potenza media trasmessa fino a 20 mW e 20 W di picco), anche se non marcate CE	Non sono comprese le attività di manutenzione
Uso di attrezzature marcate CE, valutate secondo gli standard armonizzati per la protezione dai CEM Lista soggetta a frequenti aggiornamenti: • EN 50360: telefoni cellulari; • EN 50364: sistemi di allarme e antitaccheggio; • EN 50366: elettrodomestici; • EN 50371: norma generica per gli apparecchi elettrici ed elettronici di bassa potenza; • EN 50385: stazioni radio base e stazioni terminali fisse per sistemi di telecomunicazione senza fili; • EN 50401: apparecchiature fisse per trasmissione radio (110 MHz - 40 GHz) destinate a reti di telecomunicazione senza fili; • EN 60335-2-25: forni a microonde e forni combinati per uso domestico e similare; • EN 60335-2-90: forni a microonde per uso collettivo (uso domestico e similare)	Le attrezzature devono essere installate ed utilizzate secondo le indicazioni del costruttore. Non sono comprese le attività di manutenzione. Il Datore di lavoro deve verificare sul libretto di uso e manutenzione che l'attrezzatura sia dichiarata conforme al pertinente standard di prodotto
Attrezzature presenti sul mercato europeo conformi alla raccomandazione 1999/i 59fEC che non richiedono marcatura CE essendo per esempio parte di un impianto	
Apparati luminosi (lampade)	Escluso specifiche lampade attivate da RF
Computer e attrezzature informatiche	
Attrezzature da ufficio	I cancellatori di nastri possono richiedere ulteriori valutazioni
Cellulari e cordless	
Radio rice-trasmittenti	Solo quelle con potenze inferiori a 20 mW



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

Basi per telefoni DECT e reti Wlan	Limitatamente alle apparecchiature per il pubblico
Apparati di comunicazione non wireless e reti	
Utensili elettrici manuali e portatili	es.: conformi alle EN 60745-1 e EN 61029-1 inerenti la sicurezza degli utensili a motore trasportabili
Attrezzature manuali per riscaldamento (escluso il riscaldamento a induzione e dielettrico)	es.: conformi alla EN 60335-2-45 (es. pistole per colla a caldo)
Carica batterie	Inclusi quelli ad uso domestico e destinati a garage, piccole industrie e aziende agricole (EN 60335-2-29)
Attrezzature elettriche per il giardinaggio	
Apparecchiature audio e video	alcuni particolari modelli che fanno uso di trasmettitori radio nelle trasmissioni radio/TV necessitano di ulteriori valutazioni
Apparecchiature portatili a batteria esclusi i trasmettitori a radiofrequenza	
Stufe elettriche per gli ambienti	esclusi i riscaldatori a microonde
Rete di distribuzione dell'energia elettrica a 50 Hz nei luoghi di lavoro: campo elettrico e magnetico devono essere considerati separatamente.	
Per esposizioni al campo magnetico sono conformi: • Ogni installazione elettrica con un'intensità di corrente di fase ≤ 100 A; • Ogni singolo circuito all'interno di un'installazione con una intensità di corrente di fase 100 A; • Tutti i componenti delle reti che soddisfano i criteri di cui sopra sono conformi (incluso i conduttori, interruttori, trasformatori ecc.); • Qualsiasi conduttore nudo aereo di qualsiasi voltaggio	
Per esposizioni al campo elettrico sono conformi: • Qualsiasi circuito in cavo sotterraneo o isolato indipendentemente dal voltaggio • Qualsiasi circuito nudo aereo tarato ad un voltaggio fino a 100 kV, o line aerea fino a 125 kV, sovrastante il luogo di lavoro, o a qualsiasi voltaggio nel caso di luogo di lavoro interni.	
Strumentazione e apparecchi di misura e controllo	
Elettrodomestici	Sono inclusi in questa tabella anche i forni a microonde
Computer e attrezzature informatiche con trasmissione wireless	es.: Wlan (Wi-Fi), Bluetooth e tecnologie simili, limitatamente all'uso pubblico
Trasmettitori a batteria	Limitatamente alle apparecchiature per il pubblico
Antenne di stazioni base	Ulteriori valutazioni sono necessarie solo se i lavoratori possono essere più vicini all'antenna rispetto alle distanze di sicurezza stabilite per l'esposizione del pubblico
Apparecchiature elettromedicali non per applicazioni con campi elettromagnetici o di corrente	

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Le voci evidenziate/indicate (con freccia e grassetto) sono comuni a tutte le attrezzature e situazioni presenti nei luoghi di lavoro dell'Insediamento.

Di contro, la Tabella 2: “Impianti e situazione che richiedono ulteriori valutazioni” mostra chiaramente impianti NON contemplati nell'insediamento (a partire dal Final Draft del progetto di norma EN 50499, si riporta a seguito una Tabella dedicata alle situazioni che meritano un approfondimento valutativo).

Tab. 2 – Impianti e situazioni che richiedono ulteriori valutazioni. Lista non esaustiva

Tipo di impianto	Note
Elettrolisi industriale	Sia con correnti alternate che continue
Saldature elettriche	
Forni fusori elettrici e a induzione	
Riscaldamento a induzione	
Riscaldamento dielettrico a RF e a MW	
Saldatura dielettrica	
Magnetizzatori/smagnetizzatori industriali	Incluso grossi cancellatori di nastri, attivatori disattivatori magnetici di sistemi antitaccheggio
Specifiche lampade attivate a RF	
Dispositivi a RF per plasma	Incluso dispositivi a vuoto di deposizione per “sputtering”
Apparecchi per diatermia (marconiterapia e radarterapia)	Tutti gli apparecchi elettromedicali che utilizzano sorgenti RF con potenza media emessa elevata (>100 mW)
Sistemi elettrici per la ricerca di difetti nei materiali	
Radar	Radar per il controllo del traffico aereo, militare del tempo e a lungo raggio.
Trasporti azionati elettricamente: treni e tram	
Tutti gli apparecchi elettromedicali per applicazioni intenzionali di radiazioni elettromagnetiche o di corrente tra cui: • Elettrobisturi • Stimolatori magnetici transcranici • Apparati per magnetoterapia • Tomografi RM	
Essiccatoi e forni industriali a microonde	
Antenne delle stazioni radio base	Ulteriori valutazioni sono necessarie solo se lavoratori possono essere più vicini all'antenna rispetto alle distanze di sicurezza stabilite per l'esposizione del pubblico

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Esempi di luoghi di lavoro o mansioni per i quali, comunemente, si devono effettuare approfondimenti nella valutazione del rischio sulla base della Tabella 2, sono: centrali e sottostazioni elettriche; installatori e manutentori di sistemi fissi di telecomunicazioni, manutentori di linee elettriche, saldatori ad arco o a induzione o a scarica capacitiva, installatori e manutentori di sistemi radar, fonditori di metalli preziosi, addetti a macchine dielettriche utilizzate nel settore tessile o lavorazione di legno o plastica, macchinisti su treni ad alta velocità, operatori sanitari e personale pulizie su RM, chirurghi e personale sanitario che utilizza elettrobisturi e apparecchiature similari, fisioterapisti che utilizzano apparati di diatermia, addetti alla manutenzione e riparazione di

Interventi di carattere specifico necessari:

La valutazione ha evidenziato, negli ambiti analizzati, risultati inferiori ai livelli d'azione indicati dal Titolo VIII, Capo IV del D.Lgs. 81/2008 e, quindi, nessun particolare adempimento a carico del Datore di lavoro.

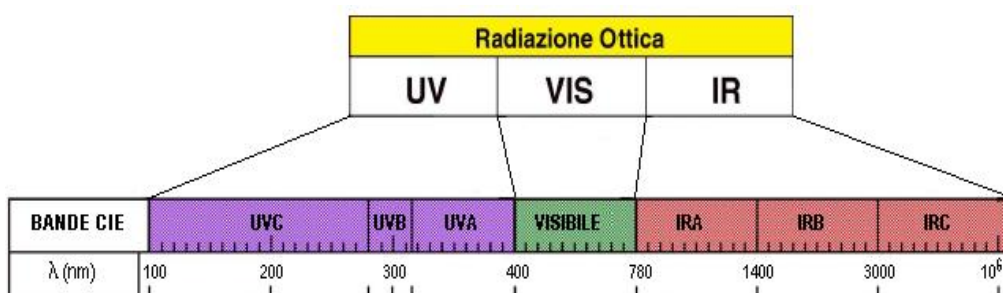
 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

26. Esposizione ad agenti fisici: radiazioni ottiche artificiali (Titolo VIII – Capo V e Allegato XXXVII D.Lgs. 81/2008)

26.1 Premessa

Le radiazioni ottiche artificiali (“ROA”) sono tutte le radiazioni elettromagnetiche nella gamma di lunghezza d'onda compresa tra 100 nm e 1 mm.

Lo spettro delle radiazioni ottiche si suddivide in radiazioni ultraviolette (quelle con lunghezza d'onda compresa tra 100 e 400 nm), radiazioni visibili (quelle con lunghezza d'onda compresa tra 380 e 780 nm) e radiazioni infrarosse (quelle con lunghezza d'onda compresa tra 780 nm e 1 mm):



I principali rischi per la salute dell'uomo derivanti da un'eccessiva esposizione a radiazioni ottiche riguardano essenzialmente due organi bersaglio, l'**occhio** in tutte le sue parti (cornea, cristallino e retina) e la **cute**.

Come per le radiazioni ionizzanti, i danni procurati a tali organi possono avere un ben preciso rapporto di causa-effetto, cioè è possibile stimare una dose soglia affinché il danno si manifesti (*effetto deterministico*), oppure può non esserci una correlazione tra causa ed effetto (*effetto stocastico*).

Non tutte le lunghezze d'onda appartenenti alle radiazioni ottiche, inoltre, hanno gli stessi effetti su occhio e cute:



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

RADIAZIONE OTTICA ARTIFICIALE	RISCHI/PATOLOGIE/EFFETTI SULL'OCCHIO (elenco non esaustivo)	RISCHI/PATOLOGIE/EFFETTI SULLA CUTE (elenco non esaustivo)
ULTRAVIOLETTO	▶ fotocheratocongiuntivite (UVB-UVC) ▶ cataratta fotochimica (UVB)	▶ eritema (UVB-UVC) ▶ sensibilizzazione (UVA-UVB) ▶ fotoinvecchiamento (UVC-UVB-UVA) ▶ cancerogenesi (UVB-UVA)
VISIBILE	▶ fotoretinite (in particolare da luce blu, 380-550 nm)	▶ fotodermatosi
INFRAROSSO	▶ ustioni corneali (IRC-IRB) ▶ cataratta termica (IRB-IRA) ▶ danno termico retinico (IRA)	▶ vasodilatazione ▶ Eritema ▶ ustioni

26.2 Identificazione presenza fonti di radiazioni ottiche artificiali

Dall'analisi delle attività svolte, di tutte le attrezzature utilizzate e di tutti gli impianti presenti nell'insediamento è emersa la presenza delle seguenti possibili fonti di radiazioni ottiche artificiali:

- ▶ lampade per l'illuminazione a tubi fluorescenti (a soffitto), fotocopiatrici, stampanti, computer e relativi schermi [sorgenti "incoerenti"].

26.3 Valutazione del rischio da esposizione a radiazioni ottiche artificiali incoerenti (lampade per l'illuminazione a tubi fluorescenti a soffitto), fotocopiatrici, stampanti, computer e relativi schermi

Giustificazione della non necessità di procedere a valutazione dei rischi più dettagliata

In relazione alla tipologia di apparecchiature presenti ed alle basse potenze in gioco, visto anche quanto indicato al punto 5.07 del documento "D.Lgs. 81/2008 – Titolo VIII, Capo I, II, III, IV e V sulla prevenzione e protezione dai rischi dovuti all'esposizione ad agenti fisici nei luoghi di lavoro. Indicazioni operative" (marzo 2010) del Coordinamento Tecnico per la sicurezza nei luoghi di lavoro delle regioni e delle province Autonome, in applicazione dell'articolo 181, comma 3 del D.Lgs. 81/2008, si può ragionevolmente concludere che non sia necessario (nelle corrette condizioni d'impiego previste) procedere ad una ulteriore e più dettagliata valutazione dei rischi.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

27. Illuminazione (Titolo II e Allegato IV D.Lgs. 81/2008)

Premessa:

- I locali di deposito devono essere dotati di impianti che garantiscano livelli di illuminazione di almeno 10 lux.
- I locali di passaggio, i corridoi e le scale devono essere dotati di impianti che garantiscano livelli di illuminazione non inferiori a 20 lux.
- Gli ambienti per lavori di media finezza devono essere dotati di impianti che garantiscano livelli di illuminazione non inferiori a 100 lux.
- Gli ambienti per lavori fini devono essere dotati di impianti che garantiscano livelli di illuminazione non inferiori a 200 lux.
- Gli ambienti per lavori finissimi devono essere dotati di impianti che garantiscano livelli di illuminazione non inferiori a 300 lux.
- Deve essere garantito un livello generale di illuminazione pari ad almeno il 20% del livello di illuminazione ottenuto con impianti localizzati sul singolo posto di lavoro.
- I luoghi di lavoro devono essere dotati di illuminazione di sicurezza di sufficiente intensità.
- Gli impianti di illuminazione devono essere predisposti in modo tale da evitare abbagliamento dei lavoratori o zone d'ombra.
- Gli impianti di illuminazione devono essere realizzati in modo tale da non rappresentare un rischio di infortunio per i lavoratori. Occorre eliminare corpi illuminanti sulle vie di transito e nei luoghi di lavoro ove possono interferire con i movimenti dei lavoratori.

Manutenzione

- Deve essere predisposto un programma di manutenzione preventiva e periodica degli impianti di illuminazione.
- Il programma di manutenzione deve prevedere l'immediata sostituzione dei corpi illuminanti avariati.
- Il programma di manutenzione deve prevedere la pulizia regolare dei corpi illuminanti.
- Il programma di manutenzione deve prevedere la tinteggiatura periodica con colori chiari e materiali opachi delle pareti.
- I corpi illuminanti devono essere dotati di diffusori o altri sistemi atti a evitare fenomeni di abbagliamento.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Interventi di carattere generale

Al fine di prevenire affaticamenti e disturbi derivanti da cattive condizioni di illuminamento degli ambienti e dei piani di lavoro, in particolare in corrispondenza del compito visivo, l'illuminazione artificiale è stata resa idonea per intensità, qualità e distribuzione delle sorgenti luminose. Al fine di garantire una adeguata illuminazione, viene altresì disposta periodicamente la pulizia delle stesse.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi		
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI		
RISCHI PER LA SALUTE			

28. Carico di lavoro fisico: rischio posturale (Titolo VI e Allegato XXXIII D.Lgs. 81/2008)

ATTIVITÀ PULIZIA, LABORATORI ENOGASTRONOMIA E DISPENSA/MAGAZZINI

Interventi di carattere specifico

Locale:	Intero Insediamento		Addetto:	Collaboratore scolastico Docente laboratorio Assistente Tecnico di laboratorio Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio Dispensiere/Magazziniere Studente (attività laboratoriali)		
Rilevazione	Operazioni di lavoro che comportano postura fissa eretta e/o posture incongrue per tempi prolungati. Operazioni di lavoro che comportano l'assunzione di posture incongrue per il raggiungimento di zone scomode o sopraelevate.					
Rischio individuato	Affaticamento muscolare. Lesioni dorso-lombari. Disturbi a carico del rachide (lombalgie, dorsalgie, cervicalgie) e degli arti inferiori. Disturbi acuti (strappi muscolari) e cronici (artrosi, tendiniti) dell'apparato osteoarticolare.					
	Tipologia:		Rischio riferito alla mansione			
	Valutazione		P: 2 poco probabile	D: 2 medio		R: 4
Misure di protezione e prevenzione			28.1 Azioni di informazione specifica agli addetti al fine di limitare i rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività. Formazione del personale interessato relativa al miglioramento della postura anche con adozione di supporti che facilitino alcune operazioni. 28.2 Controllo sanitario per gli addetti, secondo il programma definito dal Medico competente.			
Programma di attuazione			28.1 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 28.2 Intervento da attuarsi mediante coinvolgimento del Medico Competente.			
Stato attuazione			28.1 Intervento attuato. 28.2 Intervento in corso.			

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi		
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI		
RISCHI PER LA SALUTE			

PERSONALE UFFICI

Interventi di carattere specifico

Locale:	Uffici Laboratori informatici	Addetto:	Personale amministrativo Assistenti Tecnici laboratorio informatico		
Rilevazione	Operazioni di lavoro che comportano postura fissa seduta e/o posture incongrue per tempi prolungati.				
Rischio individuato	Lesioni dorso-lombari. Disturbi a carico del rachide (lombalgie, dorsalgie, cervicalgie) e degli arti inferiori.				
	Tipologia:	Rischio riferito alla mansione			
	Valutazione	P: 2 poco probabile	D: 2 medio	R: 4	
Misure di protezione e prevenzione		28.3 Azioni di informazione specifica agli addetti al fine di limitare i rischi derivanti dallo svolgimento dell'attività. Formazione del personale interessato relativa al miglioramento della postura. 28.4 Controllo sanitario per gli addetti, secondo il programma definito dal Medico competente.			
Programma di attuazione		28.3 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato. 28.4 Intervento da attuarsi mediante coinvolgimento del Medico Competente.			
Stato attuazione		28.3 Intervento attuato. 28.4 Intervento in corso.			

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

29. Carico di lavoro fisico: rischio movimentazione manuale dei carichi (Titolo VI e Allegato XXXIII D.Lgs. 81/2008)

Interventi di carattere generale

Seppure a carattere discontinuo, nell'ambito delle attività svolte da parte del personale (Collaboratori scolastici ed Assistenti tecnici) sono generalmente comprese operazioni di movimentazione manuale dei carichi, nella quale si comprendono il manipolare, sollevare, portare, spingere, tirare, reggere o trattenere un peso. Conformemente a quanto previsto dall'articolo 168 e dell'Allegato XXXIII del D.Lgs. 81/2008, la valutazione dei rischi relativamente alla movimentazione di pesi e manipolazione di oggetti ha previsto l'analisi dei seguenti fattori:

A. organizzazione del lavoro	analisi	obiettivo
	sono state considerate le attività nelle quali la movimentazione manuale è indispensabile	determinare procedure di lavoro al fine di limitare, ove possibile, la movimentazione manuale a pesi poco consistenti
B. pianificazione della prevenzione	analisi/misura	obiettivo
	richiesta di indicazioni da parte dei lavoratori al fine di acquisire continuamente elementi utili a migliorare le strategie di prevenzione	riduzione del rischio
C. disposizione dei luoghi di lavoro	analisi	obiettivo
	analisi degli spazi di lavoro in relazione non soltanto alla congruità degli stessi rispetto all'attività esercitata e alle necessità operative, bensì alla collocazione dei mezzi accessori (es. carrelli a ruote, transpallet meccanici ed elettrici, ecc.) e alla loro adeguatezza rispetto allo spazio disponibile	garantire spazio adeguato nelle operazioni di movimentazione e manipolazione, per evitare posture scorrette e azioni di sollevamento non in sicurezza
D. formazione	analisi	obiettivo
	attuazione di programmi di formazione destinati a far acquisire conoscenze in merito a: - fattori di rischio che concorrono agli infortuni che riguardano la schiena - principi di cautela e prevenzione degli infortuni attraverso l'organizzazione del lavoro, la progettazione del proprio spazio di lavoro, l'utilizzo corretto delle attrezzature	consolidare i principi di prevenzione degli infortuni assicurando lo sviluppo delle capacità di movimentazione, con particolare riferimento alla specifica realtà aziendale



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

CARATTERISTICHE DEL CARICO

La movimentazione manuale di un carico può costituire un rischio di patologie da sovraccarico biomeccanico, in particolare dorso-lombari nei seguenti casi:

- ⇒ il carico è troppo pesante;
- ⇒ è ingombrante o difficile da afferrare;
- ⇒ è in equilibrio instabile o il suo contenuto rischia di spostarsi;
- ⇒ - è collocato in una posizione tale per cui deve essere tenuto o maneggiato a una certa distanza dal tronco o con una torsione o inclinazione del tronco;
- ⇒ può, a motivo della struttura esterna e/o della consistenza, comportare lesioni per il lavoratore, in particolare in caso di urto.

SFORZO FISICO RICHIESTO

Lo sforzo fisico può presentare rischi di patologie da sovraccarico biomeccanico, in particolare dorso-lombari nei seguenti casi:

- ⇒ è eccessivo;
- ⇒ può essere effettuato soltanto con un movimento di torsione del tronco;
- ⇒ può comportare un movimento brusco del carico;
- ⇒ è compiuto col corpo in posizione instabile.

CARATTERISTICHE DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Le caratteristiche dell'ambiente di lavoro possono aumentare le possibilità di rischio di patologie da sovraccarico biomeccanico, in particolare dorso-lombari nei seguenti casi:

- ⇒ lo spazio libero, in particolare verticale, è insufficiente per lo svolgimento dell'attività richiesta;
- ⇒ il pavimento è ineguale, quindi presenta rischi di inciampo o è scivoloso
- ⇒ il posto o l'ambiente di lavoro non consentono al lavoratore la movimentazione manuale di carichi a un'altezza di sicurezza o in buona posizione;
- ⇒ il pavimento o il piano di lavoro presenta dislivelli che implicano la manipolazione del carico a livelli diversi;
- ⇒ il pavimento o il punto di appoggio sono instabili;
- ⇒ la temperatura, l'umidità o la ventilazione sono inadeguate.

ESIGENZE CONNESSE ALL'ATTIVITÀ

L'attività può comportare un rischio di patologie da sovraccarico biomeccanico, in particolare dorso-lombari se comporta una o più delle seguenti esigenze:

- ⇒ sforzi fisici che sollecitano in particolare la colonna vertebrale, troppo frequenti o troppo prolungati;
- ⇒ pause e periodi di recupero fisiologico insufficienti;
- ⇒ distanze troppo grandi di sollevamento, di abbassamento o di trasporto;
- ⇒ un ritmo imposto da un processo che non può essere modulato dal lavoratore.

FATTORI INDIVIDUALI DI RISCHIO

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in tema di tutela e sostegno della maternità e di protezione dei giovani sul lavoro, il lavoratore può correre un rischio nei seguenti casi:

- ⇒ inidoneità fisica a svolgere il compito in questione tenuto altresì conto delle differenze di genere e di età;
- ⇒ indumenti, calzature o altri effetti personali inadeguati portati dal lavoratore;
- ⇒ insufficienza o inadeguatezza delle conoscenze o della formazione o dell'addestramento.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Tenuto conto della difficoltà di dimensionamento del rischio, vista la molteplicità delle operazioni e la variabilità dei pesi, e di quanto indicato dall' Allegato XXXIII del D.Lgs. 81/2008, l'Ente sta valutando se effettuare approfondimento secondo la metodica NIOSH (National Institute Occupational Safety and Health), imperniata sul calcolo dell'indice di rischio (IR) = peso effettivamente sollevato / peso limite raccomandato (PLR).

Al fine di garantire il controllo del rischio sono comunque disposte:

- ▶ azioni di informazione e formazione specifica agli addetti circa le corrette modalità di movimentazione dei carichi e dei rischi ad essa connessi;
- ▶ sorveglianza sanitaria (collaboratori scolastici).

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Interventi di carattere specifico (riferiti alla mansione)

Area:	Generale		Attività:	Collaboratore scolastico Docente laboratorio Assistente Tecnico di laboratorio Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio Dispensiere/Magazziniere Studente (attività laboratoriali)								
Rilevazione			Operazioni di lavoro, per le quali non è praticabile il ricorso ad ausili meccanici, che prevedono movimentazione manuale di carichi, mediante operazioni di sollevamento, deposizione, trascinamento, spinta.									
Rischio individuato			Patologie osteoarticolari.									
			Tipologia:		Rischio riferito alla mansione							
			Valutazione		P:	2 poco probabile		D:	2 medio		R:	4
Misure di protezione e prevenzione					29.1 Intervento di formazione sui rischi specifici dell'attività effettuata e sulle corrette modalità di lavoro. 29.2 Intervento organizzativo e fornitura ausili. 29.3 Sorveglianza sanitaria a cura del Medico Competente aziendale.							
Programma di attuazione					29.1 Intervento da attuarsi mediante corsi di formazione/informazione. 29.2 Dotazione di carrelli a ruote al fine di ridurre al minimo e di agevolare la movimentazione dei pesi. Ottimizzare lo stoccaggio dei materiali.							
Stato attuazione					29.1 Intervento da attuare. 29.2 Intervento attuato. 29.3 Intervento in corso.							

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Attività	Rilevazione	Rischio individuato	Valutazione	R
Personale di produzione Personale di pulizia Manutentore	Operazioni di lavoro che comportano movimentazione manuale di carichi mediante operazioni di sollevamento, deposizione, trascinamento.	Disturbi a carico dell'apparato muscolo-scheletrico (rachide ed arti superiori)	P: 2 poco probabile D: 2 medio	4
Tipologia di rischio		Addetto/i interessato/i		
Rischio riferito alla mansione.		<i>Collaboratore scolastico</i> <i>Docente laboratorio</i> <i>Assistente Tecnico di laboratorio</i> <i>Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio</i> <i>Dispensiere/Magazziniere</i> <i>Studente (attività laboratoriali)</i>		
MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE		PROGRAMMA DI ATTUAZIONE/STATO DI ATTUAZIONE		
29.4 Intervento di formazione sui rischi specifici dell'attività effettuata e sulle corrette modalità di lavoro. 29.5 Attivazione programma di monitoraggio sull'osservanza delle procedure predisposte per lo svolgimento delle attività lavorative che comportano esposizione ai rischi suindicati. 29.6 Aumentare la dotazione di carrelli a ruote e di altri ausili meccanici al fine di ridurre al minimo e di agevolare la movimentazione dei pesi. 29.7 Sorveglianza sanitaria.		29.4 Intervento attuato mediante formazione dei lavoratori. 29.5 Intervento in fase di studio 29.6 Intervento attuato. 29.7 Intervento in corso.		

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

30. Carico di lavoro fisico: rischio movimenti ripetuti con sovraccarico biomeccanico degli arti superiori

PERSONALE PULIZIA

Interventi di carattere generale

Seppure a carattere discontinuo, nell'ambito delle attività svolte dal personale COLLABORATORI SCOLASTICI sono generalmente comprese discontinue operazioni comportanti potenziali sovraccarichi biomeccanici da movimenti e/o sforzi ripetuti degli arti superiori che potrebbero comportare patologie agli arti superiori (mani, polsi, braccia, spalle, ecc.).

Tenuto conto della difficoltà di dimensionamento del rischio, vista la molteplicità delle operazioni effettuate e la variabilità delle azioni svolte, e di quanto indicato dall' Allegato XXXIII del D.Lgs. 81/2008, l'Ente ha analizzato qualitativamente il lavoro di tale mansione ed è giunta alle seguenti conclusioni:

- ☒ causa la varietà dei compiti lavorativi da svolgere e il fatto che questi vengano effettuati per tempi molto variabili da un turno all'altro, non appare oggettivamente possibile valutare il rischio secondo la metodica OCRA (Occupational Repetitive Action), imperniata sul calcolo dell'indice OCRA di esposizione a lavori ripetitivi per gli arti superiori;
- ☒ nell'ambito delle attività risulta presente coattività organizzativa nell'esecuzione delle succitate mansioni;
- ☒ per analogia, analizzando quanto presente in letteratura ("Il metodo OCRA per l'analisi e la prevenzione del rischio da movimenti ripetuti", a cura di D. Colombini, E. Occhipinti, M. Fanti, EPM, pagg. 188÷192) circa la mappatura del rischio per attività di pulizie in camere di alberghi e uffici, i Lavoratori con tale mansione risultano essere esposti a indici posti nella zona **ARANCIONE** (rischio lieve).

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE



PUNTEGGIO CHECK-LIST CALCOLATO	CORRISPONDENTE PUNTEGGIO "OCRA"	CLASSE DI RISCHIO	AZIONI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ATTUARE
Fino a 5	Fino a 1,5	Rischio assente o poco significativo (situazione ottimale)	► Non è richiesto alcuno specifico intervento.
5,1 ÷ 7,5	1,6 ÷ 2,2	Rischio accettabile	► Non è richiesto alcuno specifico intervento.
7,6 ÷ 11,0	2,3 ÷ 3,5	Rischio molto lieve (borderline)	► Non è necessario un intervento immediato. ► È consigliabile attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► È consigliabile programmare la ricerca di soluzioni migliorative, con interventi strutturali ed organizzativi (soprattutto per i valori più elevati dell'area) per rientrare nell'area verde chiaro.
11,1 ÷ 14,0	3,6 ÷ 4,5	Rischio lieve	► Non è necessario un intervento immediato. ► È consigliabile attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► È consigliabile programmare la ricerca di soluzioni migliorative, con interventi strutturali ed organizzativi (soprattutto per i valori più elevati dell'area) per rientrare nell'area verde chiaro.
14,1 ÷ 22,5	4,6 ÷ 9,0	Rischio medio	► È richiesto un intervento di prevenzione primaria da programmare identificando le priorità degli interventi di bonifica in funzione dei livelli di rischio riscontrati: riprogettazione di compiti e posti di lavoro. ► Attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti.
Oltre 22,5	Oltre 9	Rischio alto	► È richiesto un intervento di prevenzione primaria immediato: riprogettazione di compiti e posti di lavoro. ► Attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► Procedere, se utile, a valutazioni più analitiche.

(precisamente a valori medi di indice di Checklist OCRA di 8,8 per la pulizia ordinaria e di 12,9 per la pulizia di fondo), quindi, per la situazione più gravosa, con **RISCHIO LIEVE** (con talune operazioni con picco nel RISCHIO MEDIO), tale da prevedere comunque l'obbligo di sorveglianza sanitaria.

In generale, sulla base alle analisi eseguite, l'unico compito lavorativo che potrebbe essere controindicato è la pulizia dei vetri (se non effettuata con appositi strumenti che permettono di non abdure gli arti superiori oltre 90°), che viene svolta con apposite ed idonee attrezzature dotate di prolunghe telescopiche che impediscono tale non conforme postura.

Al fine di garantire il controllo del rischio sono comunque disposte:

- azioni di informazione e formazione specifica agli addetti circa le corrette modalità di lavoro comportanti movimenti ripetuti degli arti superiori e dei rischi ad essa connessi;
- sorveglianza sanitaria.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

Interventi di carattere specifico:

Reparto: Intero Insediamento		Addetto: Collaboratori scolastici	
Rilevazione	Operazioni di lavoro che comportano movimenti prolungati e/o ripetitivi degli arti superiori.		
Rischio individuato	Possibili disturbi a carico delle strutture muscolo tendinee e nervose degli arti superiori (spalle, gomiti, polsi).		
	Tipologia:	Rischio riferito alla mansione	
	Valutazione	P: 2 poco probabile	D: 2 medio
Misure di protezione e prevenzione		30.1 Intervento di formazione sui rischi specifici dell’attività effettuata e sulle corrette modalità di lavoro. 30.2 Ausilio delle operazioni mediante adozione di attrezzature idonee 30.3 Sorveglianza sanitaria.	
Programma di attuazione			
Stato attuazione		30.1-30.2-30.3 Interventi attuati.	

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

PERSONALE UFFICI

Interventi di carattere generale

Seppure a carattere discontinuo, nell'ambito delle attività svolte dal personale che utilizza i videoterminali in dotazione sono generalmente comprese operazioni concernenti la valutazione dei rischi derivanti dal lavoro comportante potenziali sovraccarichi biomeccanici da movimenti e/o sforzi ripetuti degli arti superiori che potrebbero comportare patologie agli arti superiori (mani, polsi, braccia, spalle, ecc.), in particolare durante l'uso della TASTIERA e del MOUSE.

Tenuto conto della difficoltà di dimensionamento del rischio, e di quanto indicato dall' Allegato XXXIII del D.Lgs. 81/2008, l'Ente ha analizzato qualitativamente il lavoro di tale mansione ed è giunta alle seguenti conclusioni:

- ☑ i Lavoratori effettuano attività lavorativa su postazioni munite di videoterminale (VDT) caratterizzata da un'esposizione che supera in modo sistematico ed abituale le 20 ore settimanali;
- ☑ nell'ambito delle attività non risulta presente una particolare costrittività organizzativa nell'esecuzione delle succitate mansioni;
- ☑ nell'ambito delle attività risultano presenti pause e "tempi di recupero", ovvero pause vere e proprie dal lavoro (pausa pranzo e "pause caffè") e pause rispetto alle attività lavorative che prevedono movimenti ripetitivi degli arti superiori, che prevedono l'effettuazione di attività lavorative differenti;
- ☑ per quanto concerne le posture assunte dai Lavoratori durante le attività al VDT, le postazioni (scrivania, sedia, tastiera e video) risultano ergonomicamente corrette nonché dotate delle prescritte regolazioni e gli Operatori sono stati formati circa i rischi presenti e le modalità di corretta regolazione delle postazioni nonché del corretto atteggiamento posturale da mantenere durante il lavoro;
- ☑ per analogia, analizzando quanto presente in letteratura ("Movimenti rapidi e ripetitivi a videoterminale", di Andrea Rotella, Gli Inserti di ISL Igiene & Sicurezza del Lavoro, marzo 2011) circa la valutazione specifica del rischio per da movimenti ripetuti degli arti superiori di Lavoratori videoterminalisti (esposizione superiore alle 20 ore settimanali), i Lavoratori con tale mansione risultano essere esposti a indici analoghi a quelli indicati nella Tabella n. 6 del citato articolo, ovvero posizionati nella zona **ROSSA** (rischio medio)



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE



PUNTEGGIO CHECK-LIST CALCOLATO	CORRISPONDENTE PUNTEGGIO "OCRA"	CLASSE DI RISCHIO	AZIONI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ATTUARE
Fino a 5	Fino a 1,5	Rischio assente o poco significativo (situazione ottimale)	► Non è richiesto alcuno specifico intervento.
5,1 ÷ 7,5	1,6 ÷ 2,2	Rischio accettabile	► Non è richiesto alcuno specifico intervento.
7,6 ÷ 11,0	2,3 ÷ 3,5	Rischio molto lieve (borderline)	► Non è necessario un intervento immediato. ► È consigliabile attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► È consigliabile programmare la ricerca di soluzioni migliorative, con interventi strutturali ed organizzativi (soprattutto per i valori più elevati dell'area) per rientrare nell'area verde chiaro.
11,1 ÷ 14,0	3,6 ÷ 4,5	Rischio lieve	► Non è necessario un intervento immediato. ► È consigliabile attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► È consigliabile programmare la ricerca di soluzioni migliorative, con interventi strutturali ed organizzativi (soprattutto per i valori più elevati dell'area) per rientrare nell'area verde chiaro.
14,1 ÷ 22,5	4,6 ÷ 9,0	Rischio medio	► È richiesto un intervento di prevenzione primaria da programmare identificando le priorità degli interventi di bonifica in funzione dei livelli di rischio riscontrati: riprogettazione di compiti e posti di lavoro. ► Attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti.
Oltre 22,5	Oltre 9	Rischio alto	► È richiesto un intervento di prevenzione primaria immediato: riprogettazione di compiti e posti di lavoro. ► Attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► Procedere, se utile, a valutazioni più analitiche.

(precisamente a valori di Checklist OCRA di 18 per la mano destra e di 16 per la mano sinistra), quindi con **RISCHIO MEDIO**, tale da prevedere l'obbligo di sorveglianza sanitaria.

Al fine di garantire il controllo del rischio sono disposte:

- azioni di informazione e formazione specifica agli addetti circa le corrette modalità di lavoro comportanti movimenti ripetuti degli arti superiori e dei rischi ad essa connessi;
- sorveglianza sanitaria.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Interventi di carattere specifico:

Reparto: Uffici		Addetto: Personale amministrativo	
Rilevazione	Operazioni di lavoro che comportano movimenti prolungati e/o ripetitivi degli arti superiori.		
Rischio individuato	Possibili disturbi a carico delle strutture muscolo tendinee e nervose degli arti superiori (spalle, gomiti, polsi).		
	Tipologia:	Rischio riferito alla mansione	
	Valutazione	P: 2 poco probabile	D: 2 medio
Misure di protezione e prevenzione		30.2 Intervento di formazione sui rischi specifici dell'attività effettuata e sulle corrette modalità di lavoro. 30.3 Fornitura di attrezzature e arredi ergonomicamente idonei 30.4 Sorveglianza sanitaria.	
Programma di attuazione			
Stato attuazione		30.2-30.3-30.4 Interventi attuati.	

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

PERSONALE LABORATORI ENOGASTRONOMIA

Interventi di carattere generale

Seppure a carattere discontinuo, nell'ambito delle attività svolte dal personale impegnato nei Laboratori di enogastronomia (*Docente laboratorio, Assistente Tecnico di laboratorio, Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio, Studente*) sono generalmente comprese discontinue operazioni comportanti potenziali sovraccarichi biomeccanici da movimenti e/o sforzi ripetuti degli arti superiori che potrebbero comportare patologie agli arti superiori (mani, polsi, braccia, spalle, ecc.).

Tenuto conto della difficoltà di dimensionamento del rischio, vista la molteplicità delle operazioni effettuate e la variabilità delle azioni svolte, e di quanto indicato dall' Allegato XXXIII del D.Lgs. 81/2008, l'Ente ha analizzato qualitativamente il lavoro di tale mansione ed è giunta alle seguenti conclusioni:

- ☑ causa la varietà dei compiti lavorativi da svolgere e il fatto che questi vengano effettuati per tempi molto variabili da un turno all'altro, non appare oggettivamente possibile valutare il rischio secondo la metodica OCRA (Occupational Repetitive Action), imperniata sul calcolo dell'indice OCRA di esposizione a lavori ripetitivi per gli arti superiori;
 - ☑ nell'ambito delle attività risulta presente coattività organizzativa nell'esecuzione delle succitate mansioni;
- per analogia, analizzando quanto presente in letteratura ("Schede di rischio da sovraccarico biomeccanico degli arti superiori nei comparti della piccola industria, dell'artigianato e dell'agricoltura", pubblicazioni INAIL del 2020m e 2014) circa la mappatura del rischio per attività assimilabili a quelle svolte nei laboratori di enogastronomia della Scuola, i Lavoratori con tale mansione possono risultare essere esposti a indici posti nella zona **ROSSA** (rischio MEDIO), tale da prevedere comunque l'obbligo di sorveglianza sanitaria.



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE



PUNTEGGIO CHECK-LIST CALCOLATO	CORRISPONDENTE PUNTEGGIO "OCRA"	CLASSE DI RISCHIO	AZIONI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ATTUARE
Fino a 5	Fino a 1,5	Rischio assente o poco significativo (situazione ottimale)	► Non è richiesto alcuno specifico intervento.
5,1 ÷ 7,5	1,6 ÷ 2,2	Rischio accettabile	► Non è richiesto alcuno specifico intervento.
7,6 ÷ 11,0	2,3 ÷ 3,5	Rischio molto lieve (borderline)	► Non è necessario un intervento immediato. ► È consigliabile attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► È consigliabile programmare la ricerca di soluzioni migliorative, con interventi strutturali ed organizzativi (soprattutto per i valori più elevati dell'area) per rientrare nell'area verde chiaro.
11,1 ÷ 14,0	3,6 ÷ 4,5	Rischio lieve	► Non è necessario un intervento immediato. ► È consigliabile attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► È consigliabile programmare la ricerca di soluzioni migliorative, con interventi strutturali ed organizzativi (soprattutto per i valori più elevati dell'area) per rientrare nell'area verde chiaro.
14,1 ÷ 22,5	4,6 ÷ 9,0	Rischio medio	► È richiesto un intervento di prevenzione primaria da programmare identificando le priorità degli interventi di bonifica in funzione dei livelli di rischio riscontrati: riprogettazione di compiti e posti di lavoro. ► Attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti.
Oltre 22,5	Oltre 9	Rischio alto	► È richiesto un intervento di prevenzione primaria immediato: riprogettazione di compiti e posti di lavoro. ► Attivare la sorveglianza sanitaria ed azioni formative dirette agli addetti esposti. ► Procedere, se utile, a valutazioni più analitiche.

Al fine di garantire il controllo del rischio sono comunque disposte:

- azioni di informazione e formazione specifica agli addetti circa le corrette modalità di lavoro comportanti movimenti ripetuti degli arti superiori e dei rischi ad essa connessi;
- sorveglianza sanitaria.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi	
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI	
RISCHI PER LA SALUTE		

Interventi di carattere specifico:

Reparto: Intero Insediamento		Addetto: Docente laboratorio Assistente Tecnico di laboratorio, Insegnante Tecnico-pratico di laboratorio Studente			
Rilevazione	Operazioni di lavoro che comportano movimenti prolungati e/o ripetitivi degli arti superiori.				
Rischio individuato	Possibili disturbi a carico delle strutture muscolo tendinee e nervose degli arti superiori (spalle, gomiti, polsi).				
	Tipologia:		Rischio riferito alla mansione		
	Valutazione	P: 2 poco probabile	D: 2 medio	R: 4	
Misure di protezione e prevenzione		30.5 Intervento di formazione sui rischi specifici dell'attività effettuata e sulle corrette modalità di lavoro. 30.6 Ausilio delle operazioni mediante adozione di attrezzature idonee 30.7 Sorveglianza sanitaria.			
Programma di attuazione					
Stato attuazione		30.5-30.6-30.7 Interventi attuati.			

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

31. Lavoro ai videotermini (Titolo VII e Allegato XIV D.Lgs. 81/2008)

Interventi di carattere generale:

Riguardo all'impiego di videotermini, il quadro normativo definito dal Titolo VII del D.Lgs. 81/2008 richiama l'attuazione di misure di protezione e prevenzione riferite ai lavoratori e riferite alle postazioni di lavoro.

In relazione alle misure di protezione dirette ai lavoratori, si evidenzia che la norma definisce “videoterminista” il lavoratore che operi per almeno 20 ore settimanali, raggiunte con non importa quali modalità. Per esso sono previste precise disposizioni:

- il lavoratore ha diritto ad una interruzione mediante pausa o cambiamento dell'attività; le modalità delle interruzioni devono essere stabilite dalla contrattazione collettiva anche aziendale. In assenza di disposizione contrattuale il lavoratore ha diritto a 15 minuti di pausa ogni 2 ore;
- sorveglianza sanitaria prima di essere adibiti al lavoro con VDT da ripetersi ogni 5 anni; se trattasi di lavoratori di età superiore a 50 anni o se la loro idoneità lavorativa prevede prescrizioni (correzione ottica o limitazione del tempo di lavoro) la frequenza è biennale;
- il lavoratore è sottoposto a controllo dietro sua richiesta, ogni qualvolta sospetti una sopravvenuta alterazione della funzione visiva, confermata dal Medico Competente.

L'attività non continuativa porta ad escludere l'assoggettamento alle disposizioni suindicate ma è importante tenere conto che le misure di prevenzione, laddove tecnicamente o concretamente attuabili, debbano essere applicate a prescindere dal livello di rischio cui sono esposti i lavoratori.

L'attività non continuativa ha portato ad escludere l'assoggettamento alle disposizioni normative in relazione ai rischi individuati (astenopia, patologie oculo-visive).

L'indagine preliminare, attuata con l'utilizzo di “check-list per la descrizione e la valutazione del posto di lavoro” all'uopo predisposte e compilate dagli stessi lavoratori interessati, ha permesso di analizzare l'attuale organizzazione delle singole postazioni di lavoro munite di videoterminale evidenziando, tra l'altro:

- impegno lavorativo con il VDT, sia in termini tipologici che temporali;
- eventuali carenze/non conformità strutturali e/o organizzative delle postazioni di lavoro;
- eventuali carenze/non conformità strutturali e/o organizzative ambientali;

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
RISCHI PER LA SALUTE	

- eventuali carenze ergonomiche delle postazioni di lavoro.

Per l'approfondimento delle questioni riguardanti le singole postazioni VDT si rimanda alle singole schede, che saranno fornite al Medico Competente, quando nominato.

L'analisi dei questionari, acquisiti e conservati agli atti, ha evidenziato le seguenti risultanze:

- lavoratori che utilizzano attrezzature munite di videoterminale per un periodo massimo di lavoro consecutivo giornaliero < 4 ore e per un periodo medio settimanale < 20 ore;
- lavoratori che utilizzano attrezzature munite di videoterminale per un periodo massimo di lavoro consecutivo giornaliero > 4 ore e/o per un periodo medio settimanale > o = alle 20 ore;
- lavoratori che utilizzano attrezzature munite di videoterminale per un periodo massimo di lavoro consecutivo giornaliero > 4 ore e/o per un periodo medio settimanale > alle 20 ore con svolgimento attività per oltre 4 ore consecutive quotidiane.

Per quanto riguarda i lavoratori che utilizzano attrezzature munite di videoterminale per un periodo massimo di lavoro consecutivo giornaliero > 4 ore e/o per un periodo medio settimanale > o = 20 ore, soggetti a sorveglianza sanitaria da parte del Medico Competente, si rimanda al documento *“Analisi dati lavoro con videoterminali”* afferente alla presente valutazione.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi				
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI				
RISCHI PER LA SALUTE					

segue: Lavoro ai videoterminali

Interventi di carattere specifico:

Area:	Uffici / Segreteria Laboratorio informatica	Addetto:	Dirigente Scolastico Collaboratori del Dirigente Scolastico e Vicario Direttore dei servizi amministrativi Assistente amministrativo Docente informatica Insegnanti informatica e/o impegnati per la “formazione a distanza” degli Studenti Assistente Tecnico								
Rilevazione		Operazioni di lavoro che presuppongono l’impiego di videoterminale in modo discontinuo per periodi non superiori a 4 ore e comunque inferiori a 20 ore medie settimanali.									
Rischio individuato		Affaticamento visivo. Disturbi muscolo-scheletrici.									
		Tipologia:		Rischio riferito alla mansione							
		Valutazione		P:	2 poco probabile		D:	1 lieve		R:	2
Misure di protezione e prevenzione		31.1 Mantenimento delle seguenti caratteristiche, riguardo alle postazioni VDT: a) schermi posti a 90° rispetto alle finestre (finestra di fianco). b) finestre schermate con tende regolabili che impediscano il riflesso sullo schermo; c) luoghi di lavoro conformi a quanto previsto dall’Allegato IV del D.Lgs. 81/2008; d) rispetto dei requisiti minimi di cui all’Allegato XXXIV del D.Lgs. 81/2008; e) sedie regolabili in altezza e dotate di schienale regolabile e inclinabile (rispondenti ai criteri ergonomici previsti dalla norma UNI 7498 e s.m.i.); f) tavoli di lavoro conformi ai requisiti ergonomici della norma UNI 527-2 e s.m.i.; g) unità video, tastiera, appoggiapiedi, ecc. conformi ai requisiti ergonomici della norma UNI di riferimento; h) illuminazione generale sufficiente ma contenuta. i) luci artificiali schermate, in buono stato di manutenzione, adeguatamente collocate. 31.2 Azione informativa e formativa agli addetti circa le misure applicabili al posto di lavoro con VDT, le corrette modalità di svolgimento delle attività, la protezione degli occhi e della vista.									
Programma di attuazione		31.1 Intervento da attuare anche con il coinvolgimento delle ditte committenti responsabili di apparecchiature e sedi lavorative. 31.2 Intervento da attuarsi mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.									
Stato attuazione		31.1 - 31.2 Interventi attuati.									

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SALUTE

segue: Lavoro ai videoterminali

Interventi di carattere specifico:

Area:	Uffici / Segreteria Laboratorio informatica	Addetto:	Dirigente Scolastico Collaboratori del Dirigente Scolastico e Vicario Direttore dei servizi amministrativi Assistente amministrativo Docente informatica Insegnanti informatica e/o impegnati per la “formazione a distanza” degli Studenti Assistente Tecnico Insegnanti Tecnico-pratici						
Rilevazione		Operazioni di lavoro che presuppongono l’impiego di videoterminale in modo continuo per periodi superiori a 4 ore e/o superiori a 20 ore medie settimanali.							
Rischio individuato		Affaticamento visivo. Disturbi muscolo-scheletrici.							
		Tipologia:		Rischio riferito alla mansione					
		Valutazione		P:	2 poco probabile		D:	2 medio	
Misure di protezione e prevenzione		31.3 Mantenimento delle seguenti caratteristiche, riguardo alle postazioni VDT: a) schermi posti a 90° rispetto alle finestre (finestra di fianco). b) finestre schermate con tende regolabili che impediscano il riflesso sullo schermo; c) luoghi di lavoro conformi a quanto previsto dall’Allegato IV del D.Lgs. 81/2008; d) rispetto dei requisiti minimi di cui all’Allegato XXXIV del D.Lgs. 81/2008; e) sedie regolabili in altezza e dotate di schienale regolabile e inclinabile (rispondenti ai criteri ergonomici previsti dalla norma UNI 7498 e s.m.i.); f) tavoli di lavoro conformi ai requisiti ergonomici della norma UNI 527-2 e s.m.i.; g) unità video, tastiera, appoggiapiedi, ecc. conformi ai requisiti ergonomici della norma UNI di riferimento; h) illuminazione generale sufficiente ma contenuta. i) luci artificiali schermate, in buono stato di manutenzione, adeguatamente collocate. 31.4 Azione informativa e formativa agli addetti circa le misure applicabili al posto di lavoro con VDT, le corrette modalità di svolgimento delle attività, la protezione degli occhi e della vista. 31.5 Sorveglianza sanitaria da parte del Medico Competente.							
Programma di attuazione		31.3 Intervento da attuare con il coinvolgimento delle ditte committenti responsabili di apparecchiature e sedi lavorative. 31.4 Intervento da attuarsi anche mediante comunicazione consegnata ai lavoratori in modo controllato e documentato.							
Stato attuazione		31.3 - 31.4 Interventi attuati. 31.5 Intervento in corso.							



FATTORI DI RISCHIO RILEVATI

RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)

RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)

33. Stress lavoro correlato e/o mobbing (articolo 28, comma 1 D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni di carattere generale:

Nel presente fattore di rischio vengono analizzate le tipologie di lavoro che comportano un impegno mentale da parte dei lavoratori. Esse possono provocare, ai due estremi, le seguenti condizioni:

1. Sovraccarico mentale per eccessiva sollecitazione di lavoro, ovvero per ritmi di lavoro eccessivamente sostenuti (eccessiva pressione temporale e eccessiva quantità di lavoro da svolgere)
2. Sottocarico mentale per sollecitazione minima di lavoro, ovvero per lavoro monotono e ripetitivo (ridotta vigilanza e ridotto impegno mentale)

Entrambe le condizioni (sintetizzabili con il termine di “fatica mentale”) vengono valutate in quanto possono essere causa sia di infortuni, sia di disturbi o patologie da “stress negativo”:

CONDIZIONI CHE POSSONO INDURRE INFORTUNI PER ERRORI UMANI:	DISTURBI O PATOLOGIE DA “STRESS NEGATIVO”:
⇒ Scelte sbagliate ⇒ Scarsa concentrazione ⇒ Non rispetto di procedure per stanchezza ⇒ Deficit di memoria nella sequenza di operazioni da compiere ⇒ Mancato coordinamento tra le azioni da compiere	⇒ Affaticamento mentale ⇒ Disturbi del sonno ⇒ Disturbi della digestione ⇒ Emicrania ⇒ Modificazioni dell’umore ⇒ Anomalie cardiovascolari ⇒ Dispnea ⇒ Ipertensione arteriosa ⇒ Iperidrosi ⇒ Tensione muscolare

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

Lo stress negativo eventualmente provocato ai lavoratori dalla “fatica mentale” può sinergicamente sommarsi da altri fattori, soggettivamente avvertibili dai singoli lavoratori, presenti nei luoghi di lavoro analizzati:

- Rumore (parlato, telefono, utenza, ecc.)
- Sbalzi di temperatura (correnti d’aria)
- Posture incongrue, scomode, fisse o stancanti
- Affidabilità, idoneità e manutenzione delle attrezzature di lavoro
- Orari di lavoro

Lo stress negativo può infine essere provocato ai lavoratori dal così detto “mobbing”, ovvero da condizioni di violenza psicologica, intenzionale e sistematica, perpetrata nell’ambiente di lavoro sul singolo individuo.

Organizzazione del lavoro:

- La durata del ciclo di lavoro deve essere tale da evitare la ripetizione di mansioni elementari ampliando il ciclo o dando la possibilità di alternare con altre mansioni.
- Le mansioni devono essere sufficientemente variegate e devono prevedere un ciclo di lavoro sufficientemente ampio.
- La preparazione dei lavoratori deve essere adeguata alla natura del lavoro da svolgere. Se è insufficiente, occorre fornire informazioni. Se è troppo elevata, va ampliato il contenuto della mansione.
- Il lavoratore deve essere a conoscenza dell’insieme del processo produttivo.
- Il lavoratore deve essere a conoscenza del ruolo del suo lavoro nell’insieme delle attività dell’Ente.
- Il lavoratore deve essere in grado di prendere iniziative per la risoluzione di problemi.
- Il lavoratore deve avere la possibilità di sospendere il lavoro o assentarsi quando ha necessità.
- Il lavoratore deve avere la possibilità di intervenire nella scelta dei metodi di lavoro. Occorre dare la possibilità al lavoratore di partecipare all’organizzazione del proprio lavoro e di controllare i risultati dello stesso.
- Il lavoratore deve avere la possibilità di controllare i risultati del proprio lavoro.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

- Le consegne per l'esecuzione devono essere chiare e adeguate alla realizzazione delle mansioni.
- Il lavoratore deve essere a conoscenza delle mansioni dei suoi colleghi.
- Il lavoratore deve essere informato sulla qualità del lavoro svolto in modo che possa correggersi e migliorarlo, se necessario.

Suggerimenti dei lavoratori

- Devono essere tenuti in considerazione eventuali suggerimenti dei lavoratori. Occorre predisporre strumenti di partecipazione, indire apposite riunioni, istituire gruppi di lavoro.
- Per l'assegnazione delle mansioni si deve tenere in considerazione l'opinione degli interessati.
- L'introduzione di nuovi metodi e di nuove apparecchiature deve essere discussa con i lavoratori interessati. Occorre predisporre meccanismi di consultazione.
- Deve essere garantita una attitudine aziendale favorevole alla libertà di azione ai lavoratori.

Relazioni interpersonali

- L'organizzazione generale del lavoro deve permettere il mantenimento di relazioni amichevoli e collaborative.
- Deve essere possibile la libera espressione di opinioni divergenti. Occorre facilitare la nascita di un clima in cui il lavoratore possa esprimere liberamente il disaccordo.
- Eventuali situazioni conflittuali tra i lavoratori si devono verificare raramente in forma sporadica. Devono essere affrontati in modo chiaro e con l'intenzione di risolverli. Occorre definire procedure per la risoluzione costruttiva dei conflitti.
- La mansione non deve introdurre difficoltà o impedimenti nel lavoro di gruppo e nella comunicazione con altre persone.
- Devono essere definiti sistemi che facilitino la comunicazione tra i lavoratori.
- Se la mansione si realizza in un luogo isolato, deve essere introdotto un sistema di comunicazione con l'esterno (telefono, interfono, ecc.).

Turni

- Il calendario dei turni, laddove esistente, deve essere conosciuto in anticipo. Occorre informare gli interessati con sufficiente preavviso in modo che possano organizzare le proprie attività extralavorative.
- I lavoratori devono partecipare alla definizione delle squadre tenendo conto delle loro necessità.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

Indagine nesso di causalità:

Per analizzare il nesso tra mansione lavorativa e stress correlato si indaga prevalentemente sui seguenti indici

- ⇒ condizione ambientale;
- ⇒ valutazione di una condizione ambientale;
- ⇒ risposta ad una condizione ambientale;
- ⇒ discrepanza percepita tra le richieste ambientali e la capacità di farvi fronte, dove le conseguenze del fallimento sono percepite come importanti dal soggetto;
- ⇒ tendenza alla cronicità delle problematiche di lavoro;
- ⇒ difficile adattamento alla situazione cronicizzata;
- ⇒ fallimento nel rispondere alle richieste ambientali che porta a drastiche conseguenze (ad esempio: frustrazioni) ;
- ⇒ ruolo e le difficoltà lavorative che influenzano altre aree d'interazione umana (ad esempio: rapporti familiari), aumentando il rischio per la salute psicofisica;
- ⇒ valutazione del grado di stress occupazionale derivante dall'incongruenza fra impegno richiesto e possibilità di "gestire" questa tensione fra efficienza e salute, nel senso di evitare o ridurre il rischio di disturbi funzionali a carico di organi o apparati;
- ⇒ la percezione e individuazione delle condizioni ambientali (fisiche ed organizzative) nell'ambito dei diversi sistemi specialistico-funzionali (i vari reparti o gruppi di lavoro), da ottimizzare secondo le priorità che emergono dalla elaborazione dei dati raccolti con gli strumenti di ricerca.

Interventi e soluzioni organizzative:

Livello alto di attenzione

- La mansione deve richiedere al lavoratore un elevato livello di attenzione per meno della metà del tempo lavorativo o solo in forma sporadica. Occorre alternare con altre mansioni che richiedono minori livelli di attenzione.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

Ritmo di lavoro

- Il ritmo di lavoro deve essere facilmente raggiungibile dal lavoratore. Occorre alternare con altre mansioni o stabilire pause adeguate nei ritmi di lavoro.

Trattamento di informazioni

- Le informazioni devono essere facilmente percepibili dal lavoratore. Occorre verificare il disegno dei sistemi di visualizzazione delle informazioni (grandezza, forma, ecc.) e la loro disposizione.
- Le informazioni devono essere facilmente comprensibili dal lavoratore. Occorre utilizzare simboli di significato chiaro e univoco.
- La quantità di informazione che il lavoratore riceve deve essere ragionevole. Occorre evitare un sovraccarico di informazioni e parcellizzare l'informazione.
- Al lavoratore non deve essere richiesta un'eccessiva memorizzazione di dati.
- Il disegno dei comandi e dei pannelli di controllo deve evitare la possibilità di commettere errori.
- Il lavoratore deve avere esperienza o conoscere il processo e le attrezzature.

Analisi aziendale del rischio stress correlato al lavoro:

In relazione a quanto previsto dall'articolo 28, comma 1 del D.Lgs. 81/2008, ai contenuti dell'Accordo Europeo sullo stress sul lavoro dell' 8 ottobre 2004 ed a quanto esposto nei precedenti paragrafi, lo stress è la reazione che le persone manifestano in risposta ad eccessive pressioni o a sollecitazioni di altro tipo alle quali sono sottoposte.

Quello dovuto al lavoro può essere definito come un insieme di reazioni fisiche ed emotive dannose che si manifesta quando le richieste poste dal lavoro non sono commisurate alle capacità, risorse o esigenze del lavoratore.

Lo stress, quindi, non è una malattia, ma una esposizione prolungata a condizioni sfavorevoli che possono ridurre l'efficienza sul lavoro e/o causare anche problemi di salute, diventando quindi un pericolo per la salute ed anche la sicurezza sul lavoro.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

Possibili fattori di stress possono essere:

- A. Le condizioni, l'ambiente e l'organizzazione del lavoro
- B. Gli effetti soggettivi delle pressioni emotive e sociali
- C. La comunicazione insufficiente

Nell'ottica di predisporre un modello che consenta di individuare e di prevenire o gestire problemi aziendali di stress lavoro-correlato, l'Ente sta valutando ed effettuato un'analisi approfondita proposta dal *Network Nazionale per la prevenzione del disagio psicosociale nei luoghi di lavoro* (istituito con *Delibera ISPESL del 14/02/2007*) e basato sull'originario studio pilota svolto nel maggio 2009 dalle *Aziende USSL 21 e 22 della Regione Veneto – Coordinamento SPISAL della Provincia di Verona*, consistente nella valutazione degli indicatori oggettivi fonti di stress al lavoro attraverso l'utilizzo della check-list contenente parametri tipici delle condizioni di stress riferibili ai DATI AZIENDALI ed al CONTESTO e CONTENUTO del lavoro (come previsto dall'Agenzia Europea sulla salute e sicurezza al lavoro e nell'Accordo Europeo).

Quando sarà stata sufficientemente compresa, da parte dell'Ente, la natura dei fattori oggettivi di progettazione ed organizzazione del lavoro ed attuate le misure di miglioramento identificate, lo stesso valuterà se procedere alla valutazione soggettiva dello stress lavoro correlato, ovvero raccogliere i pareri dei Lavoratori, attraverso metodi di indagine psicologici e psicosociali basati su un processo di valutazione soggettiva e dell'interazione persona-ambiente-attività, attraverso specifiche figure professionali del settore.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

34. Ergonomia delle postazioni di lavoro e posture (articoli 1, comma 1 e 28 D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni ed interventi di carattere generale - Attività pulizia e nei laboratori enogastronomici:

Le operazioni generali di pulizia possono comunque comportare il mantenimento di posture dinamiche in flessione del rachide o in elevazione degli arti superiori (pulizia di aree anche ad altezza superiore ai 135-140 cm per le donne). Per operazioni di pulizia a quote superiori è previsto l'uso di scalette a tre gradini.

Le postazioni di lavoro in cucina e preparazione, richiedono per tipo di compito da svolgere e per motivi di sicurezza, il mantenimento della **postura eretta principalmente dinamica**. Le altezze dei banchi di lavoro e dei lavelli sono standard (circa 850 mm), mentre i piani di cottura hanno altezza variabile tra 850 e 900 mm, tutti adattabili entro limiti di alcuni centimetri mediante piedini regolabili.

Sono previsti alcuni compiti caratterizzati da **posture in piedi con prevalente caratteristica di staticità** come ad esempio le operazioni di lavaggio stoviglie. Un punto che resta "critico" è quello della profondità delle vasche di lavaggio stoviglie, che può richiedere l'assunzione di postura in flessione del rachide anche protratta. Tale aspetto è stato affrontato mediante interventi di formazione del personale con l'obiettivo di sottolineare l'importanza di utilizzare gli ausili forniti (grigliette per lavelli) per appoggiare le stoviglie da pulire e consentire l'esercizio di forza in posizione il più possibile eretta nonché sull'organizzazione delle operazioni al lavaggio sensibilizzando all'uso dei piani di appoggio e al cambio frequente di posizione.

Considerazioni ed interventi di carattere generale - Attività al videoterminale:

Le postazioni di lavoro messe a disposizione dei Lavoratori videoterminalisti risultano conformi a quanto previsto dall'Allegato XXXIV del D.Lgs. 81/2008.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

35. Ergonomia delle attrezzature (articoli 1, comma 1 e 28 D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni ed interventi di carattere generale:

Tutte le attrezzature in dotazione sono di recente acquisizione e dotate di marcatura CE.

L'utilizzo delle attrezzature prevede formazione specifica del personale con particolare attenzione al corretto uso delle stesse e al rispetto dei principi generali di ergonomia.

Il lavoro di cucina prevede l'utilizzo di numerose attrezzature che consentono la riduzione del carico di lavoro fisico e ripetitivo. In particolare nella cucina sono presenti le seguenti principali attrezzature:

- Motoriduttori per ridurre in piccole pezzature carne e formaggio
- Frullatori/omogenizzatori
- Macchine tagliaverdure
- Carrelli caldi su ruote
- Pelapatate per le attività di rifinitura
- Vasche lavaggio verdura
- Vasche lavaggio stoviglie
- Macchine lavaoggetti
- Ecc.

Infine i coltelli, che rappresentano uno degli utensili più frequentemente utilizzati, sono dotati di impugnatura ergonomica e mantenuti in ottimali condizioni di affilatura anche per ridurre lo sforzo durante il taglio.

L'utilizzo delle attrezzature prevede **formazione specifica del personale** con particolare attenzione all'uso di macchine con parti taglienti e al rispetto dei principi generali di ergonomia.

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

36. Rischi connessi alle differenze di genere, all'età, alla provenienza da altri Paesi (articoli 1, comma 1 e 28 D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni ed interventi di carattere generale:

L'Ente, conformemente a quanto previsto dagli articoli 1, comma 1 e 28, comma 1 del D.Lgs. 81/2008, tiene conto, in sede di valutazione dei rischi, qualora presenti nei propri luoghi di lavoro, di informazione e formazione nonché di sorveglianza sanitaria dei lavoratori e delle lavoratrici, delle problematiche derivanti dalle differenze di genere (in particolare, il sesso), dall'età (molto giovane o avanzata) e dalla provenienza da altri Paesi (per la lingua parlata, la cultura, le abitudini e le consuetudini) dei lavoratori stessi.

Personale di genere femminile

L'Ente, conformemente a quanto previsto dall'articolo 11, comma 1 del D.Lgs. 151/2001, ha effettuato specifica valutazione dei rischi e predisposto il conseguente Documento di valutazione dei rischi, cui si rimanda per il dettaglio.

Personale di età inferiore a 18 anni

L'Ente non impiega personale di età inferiore a 18 anni ma si occupa dell'istruzione e della formazione di Studenti di età compresa tra i 14 ed i 19 anni, per i quali si è tenuto conto dei problemi legati alla giovanissima età e proceduto ad effettuare specifica valutazione dei rischi conforme al D.Lgs. 345/1999.

Personale di età avanzata

L'Ente tiene conto, in sede di valutazione dei rischi, di informazione e formazione nonché di sorveglianza sanitaria, della presenza di lavoratori con età avanzata.

Personale proveniente da altri Paesi

Attualmente, l'Ente non impiega personale proveniente da altri Paesi.

Qualora ciò dovesse avvenire, l'Ente terrà conto, in sede di valutazione dei rischi, di informazione e formazione nonché di sorveglianza sanitaria, della presenza di lavoratori provenienti da altri Paesi (quindi, con differenze per quanto riguarda la lingua parlata, la cultura, le abitudini e le consuetudini).

 ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DELL' ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI "A. OLIVETTI" Via Lecco n° 12 – 20900 Monza (MB)	D.Lgs. 81/2008 - Documento di valutazione dei rischi
	FATTORI DI RISCHIO RILEVATI
<i>RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE (di tipo trasversale)</i>	

37. Rischi connessi all'uso di alcol, di droghe e di sostanze psicotrope (articolo 41, comma 4 D.Lgs. 81/2008)

Considerazioni ed interventi di carattere generale relativi all'uso di alcol:

In applicazione a quanto previsto dal Provvedimento n° 2540 del 16 marzo 2006 della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano riguardante l'individuazione delle attività che comportano un elevato rischio di infortuni sul lavoro ovvero per la sicurezza e la salute delle persone, ai fini del divieto di assunzione e di somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche, ai sensi dell'articolo 15 della Legge 30 marzo 2001, n. 125, l'Ente ha provveduto (trattandosi di una Scuola) ad informare i propri Lavoratori del divieto di assumere bevande alcoliche durante il lavoro (comprese le pause caffè e la pausa pranzo).

I Lavoratori in questione vengono informati che, ai sensi dell'articolo 41, comma 4 del D.Lgs. 81/2008, la sorveglianza sanitaria effettuata a cura del Datore di lavoro è altresì finalizzata alla verifica di assenza di condizioni di alcol dipendenza, e che, come previsto dall'articolo 15 della Legge 125/2001, l'Ente si riserva di sottoporre i lavoratori stessi a controlli alcolimetrici da parte del Medico Competente aziendale e da parte di Medici del lavoro dei Servizi di prevenzione e sicurezza con funzioni di vigilanza appartenenti alla ASL territorialmente competente qualora sorgessero dubbi in merito

Considerazioni ed interventi di carattere generale relativi all'uso di droghe e sostanze psicotrope:

In applicazione a quanto previsto dal Provvedimento n° 99/cu del 30 ottobre 2007 della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di assenza di tossicodipendenza, l'Ente non ha obblighi in merito all'accertamento di tossicodipendenza, non avendo nel proprio organico lavoratori con le mansioni a rischio (indicate dall'Allegato I del succitato Provvedimento).



6. PROGRAMMA DELLE MISURE ATTE A GARANTIRE IL CONTROLLO ED IL MIGLIORAMENTO NEL TEMPO DEI LIVELLI DI SICUREZZA E SALUTE

Per il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza è stato predisposto ed è in costante implementazione un “SISTEMA di GESTIONE della SALUTE E SICUREZZA dei LAVORATORI” aziendale, gestito mediante specifiche procedure aziendali di igiene e sicurezza, basato sui seguenti elementi principali:

- ⇒ Sistemazione dei luoghi, degli ambienti e delle attrezzature di lavoro in dotazione e programma di controllo e manutenzione degli stessi.
- ⇒ Valutazione preventiva dei RISCHI ogni qualvolta vengano introdotte nuove attrezzature o nuove sostanze o comunque modificati i regimi di esposizione.
- ⇒ Controlli periodici degli impianti (a cura dell'Ente Locale proprietario dell'Immobile scolastico), delle attrezzature, delle sostanze e dei dispositivi di protezione individuali a garanzia che tutti i processi vengano svolti in conformità alle specifiche di sicurezza.
- ⇒ Definizione di istruzioni scritte per l'utilizzo corretto delle attrezzature di lavoro in dotazione.
- ⇒ Periodica informazione, formazione e addestramento dei Lavoratori sui rischi lavorativi e sulle modalità per prevenirli.
- ⇒ Controllo del comportamento in sicurezza dei Lavoratori, come indicato nel precedente capitolo.
- ⇒ Controllo sanitario periodico ai Lavoratori, ove prescritto, per prevenire l'insorgenza di eventuali malattie professionali.
- ⇒ Procedure per la gestione dell'emergenza per fronteggiare le situazioni anomale con l'intento di minimizzare i danni alle persone ed al patrimonio aziendale.
- ⇒ Procedure per la disciplina dei lavori affidati ad Imprese esterne per garantire che i lavori stessi vengano svolti in condizioni di sicurezza, previa compilazione e sottoscrizione del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), quando necessario.
- ⇒ Sopralluoghi da parte del RSPP e del Medico Competente e relativa stesura di “report” indicanti le non conformità riscontrate, al fine di permettere alla Direzione della Scuola di provvedere tempestivamente alle bonifiche necessarie.

In base alle risultanze della presente valutazione dei rischi, al fine di tutelare la salute dei lavoratori si intende procedere agli interventi di prevenzione e protezione per controllare, mantenere e migliorare la sicurezza e l'igiene degli ambienti di lavoro indicati nelle singole schede dei FATTORI DI RISCHIO del precedente Capitolo 5 del presente documento.



7. FATTORI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

7.1 *Informazione e formazione*

L'informazione ai lavoratori sui rischi derivanti da specifiche attività (come indicato nelle misure definite) viene attuata attraverso la predisposizione e la consegna di materiale didattico. Il programma degli interventi viene specificato in apposita procedura aziendale.

In relazione alle necessità di fornire informazioni ai lavoratori riguardo all'istituzione del servizio di protezione e prevenzione e in particolare delle figure ad esso riferite, presso la sede verranno esposte permanentemente comunicazioni recanti:

- * il nominativo del Responsabile del Servizio di Protezione e Prevenzione
- * il nominativo del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza
- * il nominativo del Medico Competente
- * i nominativi dei lavoratori incaricati delle misure di prevenzione e lotta antincendio, evacuazione e primo soccorso.



7.2 Antincendio - emergenza - primo soccorso

In relazione all'informazione e formazione in materia di prevenzione e lotta antincendio, tenuto conto della tipologia delle attività esercitate e dell'esito della valutazione specifica fatta secondo i criteri del DM 10/03/1998, sono stati attuati gli interventi formativi prescritti, con la durata e i contenuti previsti dall'Allegato IX del D.M. 10/03/98 per il livello di rischio elevato (16 ore), come di seguito specificato:

CORSO C: CORSO PER ADDETTI ANTINCENDIO IN ATTIVITA' A RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO	
L'INCENDIO E LA PREVENZIONE INCENDI (4 ore)	
	Principi della combustione Principali cause di incendio in relazione allo specifico ambiente di lavoro Le sostanze estinguenti I rischi alle persone ed all'ambiente Specifiche misure di prevenzione incendi Accorgimenti comportamentali per prevenire gli incidenti Importanza del controllo degli ambienti di lavoro Importanza delle verifiche e delle manutenzioni sui presidi antincendio
LA PROTEZIONE ANTINCENDIO (4 ORE)	
	Misure di protezione passiva Vie di esodo, compartimentazioni, distanziamenti Attrezzature e impianti di estinzione Sistemi di allarme Segnaletica di sicurezza Impianti elettrici di sicurezza Illuminazione di sicurezza
PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI INCENDIO (4 ORE)	
	Procedure da adottare quando si scopre un incendio Procedure da adottare in caso di allarme Modalità di evacuazione Modalità di chiamata dei Servizi di soccorso Collaborazione con i Vigili del Fuoco in caso di intervento Esemplificazione di una situazione di emergenza e modalità procedurali-operative
ESERCITAZIONI PRATICHE (4 ore)	
	Presa visione e chiarimenti sulle principali attrezzature ed impianti di spegnimento Presenza visione delle attrezzature di protezione individuale (maschere, autoprotettore, tute, ecc.) Esercitazioni sull'uso delle attrezzature di spegnimento e di protezione individuale



Ai sensi dell'articolo 6, comma 3 e dell'Allegato X D.M. 10/03/1998 “Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro”, trattandosi di Scuola con numero di presenze contemporanee superiore alle persone, gli Addetti antincendio conseguono l'attestato di idoneità tecnica di cui all'articolo 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609 presso il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco territorialmente competente.

Per gli interventi formativi inerenti il primo soccorso, il programma svolto e le modalità di realizzazione della formazione seguirà quanto prescritto dall'Allegato 4 del D.M. Salute del 15 luglio 2003, n. 388, qui di seguito indicato (totale n° 12 ore, trattandosi di azienda di Gruppo B):



FATTORI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

OBIETTIVI DIDATTICI	PROGRAMMA	TEMPI
Prima giornata MODULO A		totale n. 4 ore
Allertare il sistema di soccorso	a) Cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, ecc.); b) comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza.	
Riconoscere un'emergenza sanitaria	1) Scena dell'infortunio: a) raccolta delle informazioni; b) previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili; 2) Accertamento delle condizioni psicofisiche del lavoratore infortunato: a) funzioni vitali (polso, pressione, respiro), b) stato di coscienza; c) ipotermia ed ipertemia. 3) Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio. 4) Tecniche di autoprotezione del personale addetto al soccorso.	
Attuare gli interventi di primo soccorso	1) Sostenimento delle funzioni vitali: a) posizionamento dell'infortunata e manovre per la pervietà delle prime vie aeree; b) respirazione artificiale; c) massaggio cardiaco esterno; 2) Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso: a) lipotimia, sincope, shock; b) edema polmonare acuto; c) crisi asmatica; d) dolore acuto stenocardico; e) reazioni allergiche; f) crisi convulsive; g) emorragie esterne post-traumatiche e tamponamento emorragico.	
Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta		
Seconda giornata MODULO B		totale n. 4 ore
Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro	1) Cenni di anatomia dello scheletro, 2) Lussazioni, fratture e complicanze. 3) Traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale. 4) Traumi e lesioni toraco addominali.	
Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro	1) Lesioni da freddo e da calore. 2) Lesioni da corrente elettrica, 3) Lesioni da agenti chimici. 4) Intossicazioni. 5) Ferite lacero contuse. 6) Emorragie esterne.	
Terza giornata MODULO C		totale n. 4 ore
Acquisire capacità di intervento pratico	1) Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N. 2) Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute. 3) Principali tecniche di primo soccorso nella sindrome respiratoria acuta. 4) Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare. 5) Principali tecniche di tamponamento emorragico. 6) Principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato. 7) Principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.	

Ai sensi dell'articolo 3 del D.M. 388/2003, la formazione verrà aggiornata con cadenza triennale almeno per quanto attiene alla capacità di intervento pratico.



7.3 Cassetta di pronto soccorso

In relazione alla classificazione dell'Ente così come previsto dall'articolo 1 del D.M. della Salute 15 luglio 2003, n. 388 "Regolamento recante disposizioni sul pronto soccorso aziendale, tenuto conto della tipologia di attività svolta, del numero di lavoratori occupati e dei fattori di rischio, si stabilisce che l'Istituto Statale, avendo più di tre lavoratori e non rientrando nel "Gruppo A", sia da annoverare nel "Gruppo B".

In relazione a ciò, la struttura viene dotata di *cassetta di pronto soccorso*, il cui contenuto, conformemente a quanto disposto dall'Allegato 1 del D.M. 388/2003, è il seguente:

- ⇒ Guanti sterili monouso (5 paia)
- ⇒ Visiera paraschizzi
- ⇒ Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 1 litro
- ⇒ Flacone di soluzione fisiologica (sodio cloruro 0,9%) da 500 ml (3)
- ⇒ Compresse di garza sterile 18 X 40 in buste singole (10)
- ⇒ Compresse di garza sterile 10 X 10 in buste singole (2)
- ⇒ Teli sterili monouso (2)
- ⇒ Pinzette da medicazione sterili monouso (2)
- ⇒ Confezione di rete elastica di misura media (1)
- ⇒ Confezione di cotone idrofilo (1)
- ⇒ Confezione di cerotti di varie misure pronti all'uso (2)
- ⇒ Rotolo di cerotto alto cm 2,5 (2)
- ⇒ Un paio di forbici
- ⇒ Lacci emostatici (3)
- ⇒ Ghiaccio pronto uso (2 confezioni)
- ⇒ Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari (2)
- ⇒ Termometro
- ⇒ Apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa
- ⇒ Istruzioni sul modo di usare i presidi suddetti e di prestare i primi soccorsi in attesa del servizio di emergenza

Vista la dimensione della Scuola e l'elevato numero di persone presenti, l'insediamento viene altresì dotato di alcuni *pacchetti di medicazione*, (indicativamente n° 1 per piano) il cui contenuto, conformemente a quanto disposto dall'Allegato 2 del D.M. 388/2003, è il seguente:



FATTORI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

- ⇒ Guanti sterili monouso (2 paia)
- ⇒ Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone al 10% di iodio da 125 ml (1)
- ⇒ Flacone di soluzione fisiologica (sodio cloruro 0,9%) da 250 ml (1)
- ⇒ Compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole (1)
- ⇒ Compresse di garza sterile 10 x 10 in buste singole (3)
- ⇒ Pinzette da medicazione sterili monouso (1)
- ⇒ Confezione di cotone idrofilo (1)
- ⇒ Confezione di cerotti di varie misure pronti all'uso (1)
- ⇒ Rotolo di cerotto alto cm 2,5 (1)
- ⇒ Rotolo di benda orlata alta cm 10 (1)
- ⇒ Un paio di forbici (1)
- ⇒ Un laccio emostatico (1)
- ⇒ Confezione di ghiaccio pronto uso (1)
- ⇒ Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari (1)
- ⇒ Istruzioni sul modo di usare i presidi suddetti e di prestare i primi soccorsi in attesa del servizio di emergenza

Gli Addetti al primo soccorso manterranno nel luogo prestabilito la cassetta ed i pacchetti predetti e comunicheranno tempestivamente al Datore di lavoro le eventuali mancanze di qualche componente, e/o della scadenza di validità degli stessi per un pronto ripristino dell'efficienza del presidio.



7.4 Dotazione individuale dispositivi di protezione (DPI)

Come previsto dalle disposizioni del D.Lgs. 81/2008, nell'ambito della valutazione dei rischi, si sono analizzate eventuali necessità di impiego, da parte dei lavoratori, di dispositivi di protezione individuale.

Tenuto conto delle attività esercitate, si è ritenuto dover provvedere alla fornitura dei seguenti DPI conformi a quanto previsto dal Titolo III, Capo II “Uso dei DPI” del D.Lgs. 81/2008 “*Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro*” e dal D.Lgs. 17/2019 “*Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2016/425 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016, sui dispositivi di protezione individuale e che abroga la direttiva 89/686/CEE del Consiglio*”:

La consegna dei dispositivi di protezione individuale viene procedurizzata attraverso la predisposizione di una scheda-ricevuta sottoscritta dal lavoratore.

Per le caratteristiche specifiche dei DPI e per le tipologie adottate si rimanda alla documentazione tecnica agli atti dell'Ufficio di Segreteria.

Figure interessate: Docente, Insegnante Tecnico-pratico e Assistente Tecnico laboratorio di scienze		
D.P.I.	CARATTERISTICHE	TIPOLOGIA
Guanti in nitrile o in vinile usa e getta	Resistenza all'acqua ed ai detergenti.	Conformi UNI EN 388 e UNI-EN 374
Guanti in gomma con protezione dell'avambraccio per la protezione prodotti chimici acidi	Resistenza all'acqua ed a prodotti chimici corrosivi.	Conformi UNI EN 374
Calzature di sicurezza	Resistenza agli impatti; con puntale rinforzato; antiscivolo; resistenza agli acidi; resistenza alla penetrazione dell'acqua.	Conformi alla UNI EN 345 S3 Suola resistente allo scivolamento UNI 8615/1 Puntale di acciaio UNI 8615/2
Occhiali o visiera paraschizzi in policarbonato protettivi prodotti corrosivi	Resistenza sostanze chimiche corrosive.	Conformi UNI EN 166S
Filtrante facciale protezione vie respiratorie vapori acidi	Protezione da vapori acidi.	Classe FFP3 Conformi UNI EN 149
Filtri per filtrante facciale protezione vie respiratorie vapori acidi (da detenere per eventuali sversamenti/emergenze)	Protezione da vapori acidi.	Classe ABEK P3
Elmetto	Protezione del capo per attività in altezza, con carichi pendenti e/o oggetti/strutture protrudenti	Conforme alla UNI EN 397
Indumenti protettivi	Tuta con cappuccio tipo tyvek “usa e getta” cat. 3 per la protezione da contaminanti (polveri di legno, ecc.)	Conforme alla UNI EN 463
Indumenti protettivi (da detenere per eventuali sversamenti/emergenze)	Tuta con cappuccio in Tykem F rinforzato per sostanze corrosive	Conformi alla UNI EN 463



FATTORI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

Figura interessata: Collaboratore scolastico		
D.P.I.	CARATTERISTICHE	TIPOLOGIA
Guanti in nitrile o in vinile usa e getta	Resistenza all'acqua ed ai detergenti.	Conformi UNI EN 388 e UNI-EN 374
Guanti in lattice sintetico supportato per pulizia/lavaggio	Resistenza all'acqua ed ai detergenti	Conformi UNI EN 420, 374, 388 e 421
Filtrante facciale	Per polveri a bassa nocività	Conforme UNI-EN 149 Classe FFP2
Guanti resistenti al taglio per pulizie all'esterno con rischio siringe, vetri, rifiuti metallici	Resistenza al taglio	Conformi UNI EN 388 e EN 1082
Calzature antinfortunistiche (chiuse) con suola antiscivolo e puntale rinforzato	Resistenza puntale d'acciaio, suola in gomma antiscivolo, ergonomici per la postura eretta prolungata	Puntale UNI 8615/2 Suola antiscivolo UNI 8615/1 Conformi UNI EN 345 S2
Elmetto	Protezione del capo per attività con rischio oggetti/strutture protrudenti/ ad altezza d'uomo	Conforme alla UNI EN 397
Indumenti protettivi per lavori insudicianti	Tuta con cappuccio tipo tyvek "usa e getta" cat. 3 per la protezione da contaminanti (polveri di legno, polveri insudicianti, ecc.)	Conforme alla UNI EN 463
Indumenti ad alta visibilità per attività all'esterno	Gilet fluorescente con bande retroriflettenti	Conformi alla UNI EN 471
Guanti in materiale sintetico supportato per pulizia/ lavaggio per attività rigoverno e lavaggi cucine	Resistenza all'acqua ed ai detergenti	Conformi UNI EN 420, 374, 388 e 421
Guanti in PVC con protezione dell'avambraccio per la protezione da prodotti chimici acidi durante attività pulizia profonda per attività rigoverno e lavaggi cucine	Resistenza all'acqua ed a prodotti chimici acidi	Conformi UNI EN 388 e 374
Guanti in cotone da utilizzare, sotto i guanti da pulizia, da parte di soggetti intolleranti al lattice naturale o altri materiali per attività rigoverno e lavaggi cucine		Conformi UNI EN 420
Stivali antinfortunistici in PVC foderati con suola antiscivolo e puntale d'acciaio per attività lavaggio con abbondante uso di acqua per attività rigoverno e lavaggi cucine	Resistenza all'acqua, puntale d'acciaio, suola in gomma antiscivolo ed ergonomici per la postura eretta prolungata.	Conformi alla UNI EN 20345 SB P CLASSE 2: ✓ Suola resistente allo scivolamento ✓ Puntale rinforzato ✓ Assorbimento di energia nella zona del tallone ✓ Impermeabili
Grembiuli in PVC per attività lavaggio con abbondante uso di acqua per attività rigoverno e lavaggi cucine	Resistenza all'acqua.	Conformi alla UNI EN 340
Filtrante facciale protezione vie respiratorie vapori chimici e polveri a bassa nocività per attività rigoverno e lavaggi cucine	Protezione da vapori chimici.	Conformi alla UNI EN 149 Classe FFP2
Occhiali (indossabili anche con lenti da vista) o visiera per proiezione agenti chimici corrosivi, in policarbonato da indossare in caso di sversamento elettrolito acido lavasciuga pavimenti	Resistenza proiezione acidi.	Conformi UNI EN 166F



FATTORI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

Figure interessate: ITP e Assistente Tecnico Laboratori cucine		
D.P.I.	CARATTERISTICHE	TIPOLOGIA
Guanti in nitrile o in vinile usa e getta	Resistenza all'acqua ed ai detergenti.	Conformi UNI EN 388 e UNI-EN 374
Guanti per la protezione da rischi di natura meccanica	Resistenza all'abrasione, al taglio, allo strappo, alla perforazione	Conformi alla UNI EN 388 Per resistenza a taglio e perforazione è necessario che il livello di protezione sia almeno =>2
Calzature antinfortunistiche (chiuse) con suola antiscivolo e puntale rinforzato	Resistenza puntale d'acciaio, suola in gomma antiscivolo, ergonomici per la postura eretta prolungata	Puntale UNI 8615/2 Suola antiscivolo UNI 8615/1 Conformi UNI EN 345 S2
Indumenti protettivi	Tuta con cappuccio tipo tyvek "usa e getta" cat. 3 per la protezione da contaminanti (polveri di legno, ecc.)	Conforme alla UNI EN 463

Figura interessata: Magazziniere/dispensiere		
D.P.I.	CARATTERISTICHE	TIPOLOGIA
Guanti in nitrile o in vinile usa e getta	Resistenza all'acqua ed ai detergenti.	Conformi UNI EN 388 e UNI-EN 374
Guanti per la protezione da rischi di natura meccanica	Resistenza all'abrasione, al taglio, allo strappo, alla perforazione	Conformi alla UNI EN 388 Per resistenza a taglio e perforazione è necessario che il livello di protezione sia almeno =>2
Calzature antinfortunistiche (chiuse) con suola antiscivolo e puntale rinforzato	Resistenza puntale d'acciaio, suola in gomma antiscivolo, ergonomici per la postura eretta prolungata	Puntale UNI 8615/2 Suola antiscivolo UNI 8615/1 Conformi UNI EN 345 S2

[Per quanto attiene i DPI necessari per la gestione del rischio biologico COVID, si rimanda allo specifico PROTOCOLLO agli atti dell'Ente.](#)



7.5 Dotazione cartellonistica

In ottemperanza a quanto prescritto dall'articolo 163, comma 1 del D.Lgs. 81/2008, il Datore di lavoro, a seguito della valutazione dei rischi, per i rischi che non possono essere evitati o sufficientemente limitati organizzativamente o mediante la protezione collettiva, ha fatto ricorso a segnaletica di sicurezza conforme agli Allegati da XXIV a XXVIII del D.Lgs. 81/2008, che è stata installata nei luoghi di lavoro:

Colore	Forma	Significato o Scopo	Indicazioni e precisazioni
Rosso		Segnali di Divieto	Atteggiamenti Pericolosi
		Pericolo-Allarme	Alt, arresto dispositivi di interruzione di emergenza Sgombero
		Materiali o Attrezzature Antincendio	Identificazione e ubicazione
Giallo o Giallo-Arancio		Segnali di Avvertimento	Attenzione Cautela, Verifica
Azzurro		Segnali di prescrizione	Comportamento o azione specifica - obbligo di portare un mezzo di sicurezza personale
Verde		Segnali di salvataggio o di soccorso	Porte, uscite, percorsi, materiali, postazioni, locali
		Situazione di Sicurezza	Ritorno alla normalità



7.6 Contratti d'opera e appalti/Rapporti tra Datori di lavoro

Nel caso di affidamento di lavori (opere, servizi, somministrazioni, ecc.) ad Imprese appaltatrici o a Lavoratori autonomi in regime di appalto il Datore di lavoro (Committente) applica quanto previsto dall'articolo 26, comma 1 del D.Lgs. 81/2008, ovvero:

- ⇒ verifica l'idoneità tecnico-professionale delle Imprese appaltatrici o dei Lavoratori autonomi, in relazione ai lavori da affidare in appalto o contratto d'opera, acquisendo il certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- ⇒ fornisce agli stessi informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

I Datori di lavoro Committente e Appaltatore, ai sensi dell'articolo 26, comma 2 del D.Lgs. 81/2008, cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro e coordinano i rispettivi interventi di prevenzione dei rischi attraverso l'informazione reciproca su eventuali interventi da effettuare, ciascuno per le proprie competenze.

Per i lavoratori dipendenti da Ditte esterne ed ai Lavoratori autonomi che accedono all'insediamento per ragioni di servizio (manutenzione, riparazioni, trasporti, pulizie, ecc.), è stata predisposta specifica procedura aziendale di igiene e sicurezza che prevede l'invio preliminare, prima dell'inizio delle attività, di apposita comunicazione contenente quanto necessario ad informare l'Appaltatore dei rischi presenti, al fine di definire preventivamente le modalità degli eventuali interventi come previsto dall'articolo 26 D.Lgs. 81/2008.

Con la medesima comunicazione viene richiesta in copia la seguente documentazione di massima:

- ⇒ dichiarazione relativa all'assolvimento degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi vigenti e dai contratti;
- ⇒ libro matricola;
- ⇒ certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;



FATTORI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

- ⇒ autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- ⇒ copia della valutazione dei rischi;
- ⇒ dichiarazione descrittiva degli interventi e le misure adottate e/o da adottare al fine della prevenzione degli infortuni e della protezione dei lavoratori.



7.7 Programma di revisione della valutazione dei rischi

La revisione periodica del presente documento di valutazione dei rischi avverrà, anche conformemente a quanto previsto dall'articolo 29, comma 3 del D.Lgs. 81/2008, secondo le seguenti modalità e tempi:

- * In occasione di eventuali innovazioni e/o acquisto di nuove attrezzature, mutamenti nelle attività lavorative, apertura di nuovi insediamenti, modifiche del processo produttivo, ecc.
- * In relazione al grado di evoluzione della tecnica e della prevenzione e protezione.
- * A seguito di infortuni significativi.
- * Dietro richiesta del Datore di lavoro.
- * Dietro richiesta del Medico Competente o comunque quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità.
- * Su eventuale motivata sollecitazione da parte del Rappresentante per la sicurezza dei lavoratori.
- * A seguito di modificazioni normative.



8. PROGRAMMA DI INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEI LAVORATORI

8.1. Documento di valutazione dei rischi

Con riferimento alla necessità di informare i lavoratori e al fine di attuare le misure definite si conviene la consegna di documenti informativi appositamente predisposti.

8.2. Formazione dei Lavoratori

L'informazione e la formazione dei lavoratori rientrano in un organico piano e hanno luogo conformemente a quanto previsto dagli articolo 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 nonché dalla medesima norma negli specifici Titoli riguardanti i rischi specifici. L'attività formativa viene effettuata da personale adeguatamente preparato e dotato di esperienza specifica nelle attività di formazione professionale. Gli interventi sono documentati secondo specifica procedura aziendale, con l'acquisizione di:

- progetto formativo
- programmi didattici
- obiettivi formativi
- verifiche intermedie e finali
- questionari
- feed-back e monitoraggio sull'attività effettuata
- registro di presenza dei partecipanti.

La formazione e l'informazione sono ripetute in occasione di eventuali variazioni nelle mansioni degli addetti, in occasione dell'inserimento di nuovo personale.

8.3. Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Il Rappresentante per la sicurezza dei lavoratori, all'articolo 37 del D.Lgs. 81/2008, ha preso parte a specifico corso di formazione su “Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro”, secondo programma didattico ex-Lege.





9. ALLEGATI

Sono uniti al presente Documento, del quale formano parte integrante:

- * Documentazione inerente la nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.
- * Documentazione inerente l'elezione del R.L.S.
- * Piano di emergenza/evacuazione.
- * Modulistica inerente la gestione della sicurezza:
 - ✓ Moduli consegna DPI
 - ✓ Segnalazione anomalie
- * Documento di valutazione dei rischi ex D.Lgs. 151/2001.
- * Documento valutazione rischi ex D.Lgs. 345/1999.
- * Altri documenti tecnici inerenti la struttura, la componente impiantistica, le attrezzature/macchine e sostanze chimiche in uso, ecc.

La documentazione riferita all'ambito della "sorveglianza sanitaria", prevalentemente a carattere strettamente riservato, quando stilata, sarà conservata dal Medico Competente, nelle forme e nei modi più idonei alla salvaguardia delle esigenze di riservatezza.



10. CONCLUSIONI

Il presente documento è tenuto a disposizione del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e degli Organismi Pubblici di vigilanza.

Monza, 22 settembre 2020

Il Dirigente Scolastico /
Datore di Lavoro
Prof.ssa Renata Antonietta Cumino
