SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA VALUTAZIONE DEI RISCHI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO



Scheda Em DVR Søz 2 di 7 RISULTATI Rev. 06

•••	RAPPORT	RAPPORTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER MANSIONE			Rev. 06	
coopsocialeonlus				Luglio 2017		
MANSIONE	Denominazione	CUOCA				
	Reparti in cui viene svolta	APPALTI				
	Descrizione attività	Preparazione dei pasti per la mensa scolastica, pulizia delle cucine e delle stoviglie. Scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni. L'attività è svolta solo in orario diurno.				
	Lavoratrici madri	Per le lavoratrici madri che eseguono questa mansione: x viene inviata richiesta agli enti preposti richiesta di astensione anticipata pre -parto viene inviata richiesta agli enti preposti richiesta di astensione post-parto (fino a 7 mesi dopo la nascita del figlio) i prevista la sola astensione obbligatoria (5 mesi) si provvede allo spostamento della lavoratrice ad altra mansione non a rischio e/o alla modifica temporanea delle condizioni lavorative				
MACRO CAT. RISCHIO	Rischi Rilevati per la Salute e la Sicurezza	Descrizione	Probabilità	Danno	Rischio	
LUOGHI DI LAVORO	Scivolamenti, inciampi, cadute a livello, piede in fallo	Possibile presenza di pavimento reso scivoloso dall'umidità o da sversamenti accidentali di liquidi. Possibile utilizzo di scale per la pulizia di cappe e/o altre attrezzatute in alto.	Probabile	Grave	MEDIO	
	Evacuazione	Le vie di evacuazione si presentano generalmente idonee e adeguatamente segnalate. Se l'attività avviene ai piani superiori, l'addetto deve utilizzare solo le scale per allontanarsi dal posto di lavoro. Il rischio è variabile a seconda della sede di lavoro	Poco probabile	Moderato	M-BASSO	
	Urti, impatti, colpi,compressioni, impigliamento, agganciamento	Possibile impigliamento su arredi, elementi della cucina. La postazione di lavoro è esposta a possibili schizzi di residui solidi e ad alta temperatura	Probabile	Moderato	M-BASSO	
	Intrappolamento, soffocamento, annegamento	Non applicabile	1	1	I	
	Caduta dall'alto/in profondità	Non applicabile	1	1	I	
	Seppellimento	Non applicabile	1	1	1	
	Investimento da mezzi	Non applicabile	1	1	I	
	Illuminazione	Generalmente i lavori avvengono in condizioni di illuminazione naturale o artificiale, comunque idonee.	Improbabile	Lieve	BASSO	
	Aerazione	Generalmente i lavori avvengono in condizioni di aerazione naturale: presenza di impianti di aspirazione artificiale (cappe).	Improbabile	Lieve	BASSO	
	Incendio	Il rischio è variabile a seconda della sede di lavoro. Presenza in cucina di fuochi e gas infiammabili.	Probabile	Grave	MEDIO	
ATTREZZATURE DA LAVORO	Rischio elettrico	Uso di attrezzature commerciali (mixer, frusta) alimentate elettricamente. Possibile rischio di elettrocuzione. Il rischio è variabile a seconda della sede di lavoro.	Improbabile	Grave	BASSO	
	Investimento da materiali/caduta oggetti dall'alto	Possibilità di caduta (in fase di movimentazione) dei materiali collocati nei ripiani più alti di scaffali ed armadi (raggiungibili con utilizzo di scala a pioli semplice o a compasso). Il rischio è variabile a seconda della sede di lavoro.	Improbabile	Grave	BASSO	
	Proiezioni, ustioni, urti, tagli, compressioni da materiali e sostanze	Utilizzo di liquidi ad elevata temperatura (>60°C)	Probabile	Grave	MEDIO	
	Tagli, lesioni, schiacciamento arti, impigliamento da attrezzature	Attrezzatura varia - elementi di apertura/chiusura - stoviglie, bordi taglienti. Possibili impigliamento e/o impatti con scope, mop, spazzettoni.	Probabile	Moderato	M-BASSO	
	Ribaltamento	Non applicabile	1	1	I	
	Incidente stradale	Incidente stradale lungo il tragitto per recarsi presso la sede del committente dove eseguire la mansione	Poco probabile	Grave	M-BASSO	
ERGONOMIA - MOVIMENTAZIONE MANUALE	Principi Ergonomici	Posizione eretta mantenuta in modo prolungato e/o con postura scorretta	Probabile	Moderato	M-BASSO	
	Movimentazione manuale dei carichi	Movimentazione di cassette di frutta (5-10 kg), cassette d'acqua, bibite (12 kg), pacchi di alimenti (5-10 kg), sacchi immondizia (10-15 kg), fusti prodotti pulizia (5 kg). I dislivelli sono da terra a banco di lavoro (90 cm). La frequenza di movimentazione è media.	Probabile	Moderato	M-BASSO	
	Lavori ripetitivi	Non applicabile	1	1	I	
VIDEOTERMINALI	Videoterminale	Non applicabile	1	1	I	
AGENTI FISICI	Rumore	Livelli di rumore al di sotto degli 80 dBA.	Poco probabile	Lieve	BASSO	
	Ultrasuoni	Non applicabile	1	1	I	
	Infrasuoni	Non applicabile	1	1	I	
	Vibrazioni meccaniche	Non applicabile	1	1	1	
	Campi elettromagnetici	Deboli campi elettromagnetici indotti durante l'utilizzo di attrezzi alimentati elettricamente	Improbabile	Lieve	BASSO	
	Radiazioni ottiche artificiali	Non applicabile	1	1	I	
	Radiazioni ionizzanti	Non applicabile	1	1	I	
	Microclima	L'ambiente è adeguatamente riscaldato; l'edificio è sufficientemente isolato; non vi sono correnti d'aria. I livelli di umidità e calore possono non essere ottimali conseguentemente alle attività di cucina	Altamente probabile	Lieve	M-BASSO	
	Atmosfere iperbariche	Non applicabile	1	1	I	
SOSTANZE PERICOLOSE	Agenti chimici pericolosi	Rischio chimico per la salute e la sicurezza (da inalazione/ingestione e da contatto cutaneo) per l'utilizzo di prodotti chimici per la pulizia della cucina, dei pavimenti e delle superfici.	Probabile	Moderato	M-BASSO	
	Agenti cancerogeni e mutageni	Non applicabile	1	1	1	
AGENTI BIOLOGICI	Amianto Agenti biologici	Non applicabile Il rischio biologico può essere determinato dalla presenza nel refettorio di bambini dai 2 ai 5 anni e dalle malattie che si possono diffondere in comunità. Inoltre nei locali della cucina il rischio biologico può essere determinato dal contatto con derrate alimentari - vedasi allegato F10	/ Probabile	/ Moderato	M-BASSO	
ATEX	Atmosfere esplosive	Il rischio è basso in quanto le attività avvengono con l'utilizzo di impianti alimentati a gas	Poco probabile	Grave	M-BASSO	
	- Soldie Copiosité	infiammabili che in condizioni normali sono considerati sorgenti di emissione trascurabile.	. coo probabile	J1416	57,000	