

	Sistema di gestione della sicurezza VALUTAZIONE DI TUTTI I RISCHI PER LA SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI					DVR Sez. 2 di 7 RISULTATI
	Scheda Em) RAPPORTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER MANSIONE					Rev. 08
						01/07/2024
MANSIONE	Denominazione	ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE PASTI				
	Reparti in cui viene svolta	CANTIERI ESTERNI – APPALTI				
	Descrizione attività	Ritiro dei cibi consegnati da ditta esterna in contenitori isotermitici e/o altre tipologie, posizionati su carrelli. Una volta aperte le confezioni e i contenitori di consegna, si provvede a suddividere i cibi sui piatti nelle varie porzioni e poi distribuiti agli scolari nel reparto mensa. A volte le confezioni vengono riscaldate nello scaldavivande o direttamente nei contenitori tramite allacciamento alla presa di corrente. In alcuni cantieri viene riscaldato il primo piatto a bagnomaria. Successiva pulizia degli spazi e delle stoviglie, e riconfezionamento dei resi. Preparazione delle tavole. L'attività è svolta solo in orario diurno.				
	Lavoratrici madri	La mansione risulta NON COMPATIBILE per la presenza di pericoli indicati dal D.Lgs. 151/2001 (si veda scheda sotto compilata). Se possibile si provvede allo spostamento della lavoratrice ad altra mansione non a rischio o alla modifica temporanea delle condizioni lavorative; altrimenti si inoltra agli organi competenti per territorio la comunicazione di estensione del periodo di astensione pre o post parto.				
MACRO CAT. RISCHIO	Rischi Rilevati per la Salute e la Sicurezza	Descrizione	Misure Prevenzione e Protezione attuate	Probabilità	Danno	Rischio
LUOGHI DI LAVORO	Scivolamenti, inciampi, cadute a livello, piede in fallo	La pavimentazione in genere si presenta in buone condizioni (liscia, pulita e uniforme). Possibilità di dislivelli o scale a seconda della sede. Il rischio è variabile a seconda della sede di lavoro	Messa a disposizione di scarpa antinfortunistica con caratteristica di antiscivolo. Rimozione immediata di eventuali alimenti che dovessero cadere a terra. Segnalazione di anomalie riscontrate durante il servizio. Divieto di utilizzare eventuali ascensori presenti.	Probabile	Moderato	MEDIO-BASSO
	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	Presenza di Piano di Gestione emergenza. Informazione e formazione del personale. Presenza delle vie d'esodo e delle uscite di emergenza con segnalazione delle medesime. Presenza di ASA (addetti servizio antincendio). Partecipazione alle prove di evacuazione della Committenza.	Poco probabile	Moderato	MEDIO-BASSO
	Urti, impatti, colpi, compressioni, impigliamento, aggranciamento	Presenza di elementi con spigoli (tavoli-piani di lavoro, banchi) Il rischio è variabile a seconda della sede di lavoro	Mantenimento delle condizioni di uniformità, ordine e pulizia degli ambienti. Nostra segnalazione di eventuali anomalie.	Probabile	Lieve	BASSO
	Spazi confinati e/o sospetti di inquinamento - Intrappolamento, soffocamento, annegamento	Non applicabile		/	/	/
	Caduta dall'alto/in profondità	Non applicabile		/	/	/
	Seppellimento	Non applicabile		/	/	/
	Investimento da mezzi	Non applicabile		/	/	/
	Illuminazione	Generalmente i lavori avvengono in condizioni di illuminazione ottimale.		Improbabile	Lieve	BASSO
	Aerazione	Generalmente i lavori avvengono in condizioni di aerazione naturale.	Periodicamente ricordarsi di aereare il locale aprendo le finestre.	Poco probabile	Moderato	MEDIO-BASSO
	Incendio	Attività svolta presso luoghi di lavoro il cui rischio incendio è stato generalmente valutato NON BASSO (scuole)	Presenza di Piano di Gestione emergenza della Committenza. Informazione e formazione del personale. Presenza delle vie d'esodo e delle uscite di emergenza con segnalazione delle medesime. Presenza di ASA (addetti servizio antincendio) della Committenza. Partecipazione alle prove di evacuazione della Committenza.	Poco probabile	Grave	MEDIO
ATTREZZATURE DA LAVORO	Atex- Atmosfere esplosive	Non applicabile		/	/	/
	Rischio elettrico	Rischio derivante dall'utilizzo di attrezzature (forni, contenitori da riscaldare, lavastoviglie...) alimentate elettricamente e collegate all'impianto elettrico della sede ove si va ad operare. Il rischio è variabile a seconda della sede di lavoro.	A cura del Committente il mantenimento delle condizioni di sicurezza degli impianti elettrici. Messa a disposizione di attrezzature di lavoro marcate CE e manutenute. Nostra segnalazione di eventuali anomalie.	Improbabile	Grave	MEDIO-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. Il rischio è variabile a seconda della sede di lavoro.	Informazione e formazione del personale.	Improbabile	Moderato	BASSO
	Proiezioni, ustioni, urti, tagli, compressioni da materiali e sostanze	Possibilità di ustioni legati alla movimentazione di oggetti e cibi caldi.	Messa a disposizione di guanti in nitrile.	Poco probabile	Lieve	BASSO
	Tagli, lesioni, schiacciamento arti, impigliamento da attrezzature	Tagli e lesioni possibili in relazione all'uso di utensili per l'apertura di confezioni contenenti i cibi e per il loro sporzionamento sui piatti.	Informazione e formazione del personale.	Poco probabile	Lieve	BASSO
	Ribaltamento	Non applicabile		/	/	/
	Incidente stradale	Incidente stradale lungo il tragitto casa-lavoro e viceversa.	Informazione e formazione del personale sul Codice della Strada.	Poco probabile	Grave	MEDIO
ERGONOMIA - MOVIMENTAZIONE MANUALE	Principi Ergonomici	Posizione eretta mantenuta in modo prolungato e/o con postura scorretta	Informazione e formazione dei lavoratori. Sorveglianza sanitaria. Procedure di lavoro (prassi o documentate) nelle quali sono indicate le corrette modalità posturali.	Probabile	Moderato	MEDIO-BASSO
	Movimentazione manuale dei carichi	Le operazioni MMC riguardano il posizionamento stoviglie sui tavoli, eventuale lavaggio stoviglie, preparare i tavoli, svuotamento bidoni dell'umido, spinta di carrello in cui sono sistemati i contenitori isotermitici da aprire per sporzionamento cibo sul piatto. L'indice IS è valutato essere circa 2 (per le donne con età inferiore ai 20 anni o superiore ai 45 anni). Le attività sono parziali perché durano circa 3h al giorno.	Informazione e formazione. Carrelli mobili. Sorveglianza sanitaria. Procedure di lavoro (prassi o documentate) nelle quali sono indicate le corrette modalità posturali.	Probabile	Moderato	MEDIO-BASSO
	Lavori ripetitivi	Esposizione a lavori ripetitivi nelle operazioni manuali comportanti azioni che possono ripetersi frequentemente in brevi spazi di tempo (sporzionamento). L'indice OCRA misurato indica un rischio complessivamente basso.	Informazione e formazione del personale. Sorveglianza sanitaria.	Improbabile	Lieve	BASSO
VIDEOTERMINALI	Videoterminale	Non applicabile		/	/	/
AGENTI FISICI	Rumore	Non applicabile		/	/	/
	Ultrasuoni	Non applicabile		/	/	/
	Infrasuoni	Non applicabile		/	/	/
	Vibrazioni meccaniche	Non applicabile		/	/	/
	Campi elettromagnetici	Non applicabile		/	/	/
	Radiazioni ottiche artificiali	Non applicabile		/	/	/
	Radiazioni ionizzanti	Non applicabile		/	/	/
	Microclima	L'ambiente è adeguatamente climatizzato e riscaldato.		Poco probabile	Lieve	BASSO
SOSTANZE PERICOLOSE	Atmosfere iperbariche	Non applicabile		/	/	/
	Agenti chimici pericolosi	Rischio chimico per la salute e la sicurezza per l'utilizzo di prodotti chimici per la pulizia degli arredi e delle superfici. Rischio NON IRRILEVANTE per la salute e NON BASSO per la sicurezza. Le misure di prevenzione e protezione attuate consentono di mantenere il rischio sotto controllo.	Messa a disposizione di DPI. Informazione e formazione del personale. Sorveglianza sanitaria. Messa a disposizione in cantiere delle Sds (schede di sicurezza) dei prodotti utilizzati e accessibili a sistema da parte dei responsabili.	Poco Probabile	Moderato	MEDIO-BASSO
	Agenti cancerogeni e mutageni	Non applicabile		/	/	/
AGENTI BIOLOGICI	Amianto	Non applicabile		/	/	/
	Agenti biologici	Possibile contatto con superfici o cibi che presentano agenti patogeni. Contatto con bambini in età scolare che possono rappresentare un focolaio di malattie contagiose. Inoltre il rischio biologico può essere determinato dal contatto con derrate alimentari contaminate.	Informazione e formazione del personale. Messa a disposizione di DPI. Applicazione manuale e procedure HACCP.	Poco Probabile	Moderato	MEDIO-BASSO