

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

PRINCIPALI INTERVENTI DI ADEGUAMENTO E PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO EMERSI A SEGUITO DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Si riportano di seguito le misure necessarie per un miglioramento dei livelli di sicurezza con le relative priorità.

Tabella delle Priorità

	PRIORITA'
PRIORITA' 1	Adeguamento da attuare entro 30 giorni
PRIORITA' 2	Adeguamento da attuare entro 90 giorni
PRIORITA' 3	Adeguamento da attuare entro 180 giorni
PRIORITA' 4	Adeguamento da attuare entro 1 anno

Incaricati della Realizzazione: il Datore di Lavoro, Sig. _____

INTERVENTO	FASE / LOCALE	PRIORITA'
Provvedere a nominare e formare gli addetti alla Squadra Antincendio come previsto dal D.M 10/03/1998 per rischio incendio medio		1
Provvedere a nominare e formare gli addetti al Primo Soccorso come previsto dal D. n. 388 del 15/07/2003.		1
Comunicare ai lavoratori che hanno il diritto di eleggere un Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). Lo RLS dovrà essere formato, così come previsto dell'art. 37 co. 10 del D.Lgs. 81/08. Una volta eletto lo RLS, comunicarne il nominativo all'INAIL, mediante procedura telematica accessibile al seguente indirizzo: http://www.inail.it/internet/default/INAILincasodi/Comunicazionenominativideirappresentantideilavoriperlasicurezza/index.html		1
Provvedere a informare e formare tutti i lavoratori (D.Lgs. 81/08 art.36-37)		1
Provvedere affinché il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione designato, sia in possesso delle capacità e dei requisiti professionali (D.Lgs. 81/08 art. 32-34) per attività		1

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

a rischio basso.		
Verificare che le reti metalliche a maglia stretta (ant insetti) applicate alle finestre siano sempre mantenute pulite.	Cucina	1
Installare un sistema di allarme acustico antincendio di tipo elettrico con azionamento a pulsanti. In attesa che sia realizzato tale sistema disporre di avvisatori acustici a gas o manuali.	Tutti i locali	2
Oltre a quello attualmente presente, installare un altro estintore portatile a polvere da 6 Kg.		1
Assicurarsi che gli estintori portatili siano predisposti in posizioni ben segnalate e facilmente raggiungibili (Allegato IV punto 4 del D.lgs. n.81/08)		1
Verificare che gli estintori siano mantenuti da ditta specializzata.	Tutti i locali	2
Dotare ciascun lavoratore di un armadietto con almeno 2 scompartimenti: indumenti puliti e indumenti da lavoro	Tutte le fasi	2
Disporre un programma di pulizia e controllo dei dispositivi di illuminazione artificiale.	Tutti i locali	2
Nel magazzino assicurarsi che tutti i materiali siano disposti in modo ordinato su scaffali o pedane rispettando i carichi massimi raccomandati.	Magazzino	2
Conservare tutti i prodotti per la pulizia in apposito armadio chiuso in ambiente ventilato e lontano da fonti di calore	Pulizia	1
Acquisire ed avere sempre a disposizione le schede di sicurezza delle sostanze chimiche o tossiche	Pulizia	2
Acquisire ed avere sempre a disposizione le schede tecniche delle attrezzature e dei macchinari.	Tutte le fasi	2
Verificare che i dispositivi di protezione delle	Tutte le fasi	1

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

attrezzature non siano modificati o rimossi		
Verificare che tutte le macchine costruite a partire dal 21 settembre 1996 siano fornite di marchio CE e di certificato di conformità rilasciato dal costruttore; per quelle antecedenti occorre farsi rilasciare la <u>dichiarazione di conformità</u> del costruttore.	Tutti i locali	2
Prevedere l'esistenza di un registro nel quale siano annotati cronologicamente gli infortuni sul lavoro che comportano un'assenza dal lavoro di almeno un giorno. Nel registro sono annotati il nome, il cognome, la qualifica professionale dell'infortunato, le cause e le circostanze dell'infortunio, nonché la data di abbandono e di ripresa del lavoro. Il registro è conservato sul luogo di lavoro a disposizione dell'organo di vigilanza. Il registro è redatto in conformità ai modelli già disciplinati dalle leggi vigenti. Il registro è redatto in conformità ai modelli già disciplinati dalle leggi vigenti. Far vidimare il Registro degli infortuni dal Servizio Pre.S.A.L. della ASL competente per territorio.		1
Verificare i Kw totali presenti in cucina e tenere presente che la porta di accesso alla cucina deve essere di larghezza non inferiore a 90cm e di materiale incombustibile di classe 0 (ossia di metallo), con caratteristiche REI 60 per portate termiche superiori ai 116 Kw e REI 30 negli altri casi	Cucina	1
Verificare i Kw totali degli impianti termici alimentati a gas presenti in cucina e tenere conto che: L'impianto a gas necessita di: <ul style="list-style-type: none"> dichiarazione di conformità (per potenza compresa tra i 35 e i 50Kw) rilasciata dalla ditta installatrice; 	Cucina	1

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

<ul style="list-style-type: none"> • di progetto redatto e firmato da professionista iscritto agli albi professionali (per potenza superiore ai 50Kw) • di progetto redatto e firmato da professionista iscritto agli albi professionali e di certificato prevenzione incendi rilasciato dai Vigili del Fuoco (per potenza superiore ai 116Kw) 		
--	--	--

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	



MANUALE HACCP ONLINE

Collegati al sito:
<http://www.manualehaccp-online.it/>

Bio Invent s.n.c.
Via di Generosa 1
00149 Roma (RM) - Italia






Contattaci!
Tel: +39 06 64502717
E-Mail: info@bioinvent.it

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

Adottare i seguenti dispositivi di protezione individuale:

RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
Scivolamenti e cadute a livello per gli addetti alla cucina e gli addetti alle pulizie	Scarpe antinfortunistiche 	Calzature con suola antiscivolo	Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) - Allegato VIII D.lgs. n.81/08 punti 3, 4 n.6 EN344/345(1992) <i>Requisiti e metodi di prova per calzature di sicurezza, protettive e occupazionali per uso professionale</i>
Esposizione prolungata a polveri nelle operazioni di pulizia	Mascherina 	L'azione protettiva è efficace solo se il DPI è indossato e allacciato correttamente. E' da considerare esaurito quando l'utilizzatore fatica a respirare.	Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) - Allegato VIII D.lgs. n.81/08 punti 3, 4 n.4 UNI EN 10720 <i>Guida alla scelta e all'uso degli apparecchi di protezione delle vie respiratorie</i>
Per gli addetti alla cucina ed i pizzaioli	Cuffia in TNT 	Cuffia bianca in tessuto non tessuto traspirante, adatta a trattenere i capelli per motivi di igiene	Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) - Allegato VIII D.lgs. n.81/08 punti 3, 4 n.7 UNI 8511 (1984) <i>Indumenti da lavoro per servizi sanitari e comunità. Copricapo per cucina.</i>

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
Per gli addetti alla cucina ed i pizzaioli	<p>Grembiule</p> 	Grembiule in cotone 100% di colore bianco, dotato di chiusura con lacci al collo e alla vita.	<p>Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs. n.81/08 punti 3, 4 n.7 UNI EN 531 (1997) <i>Indumenti di protezione per lavoratori</i></p>
Contatto con superfici calde. Per gli addetti alla cucina ed i pizzaioli.	<p>Guanti anticalore</p> 	Guanti pesanti per manipolazione di prodotti caldi	<p>Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs. n.81/08 punti 3, 4 n.5 UNI - EN407(1994) <i>Guanti di protezione contro i rischi termici (Calore e/o fuoco)</i></p>
Ferite e tagli alle mani durante le operazioni di pulizia e/o di Manutenzione dell'affettatrice. Per gli addetti alla cucina ed i pizzaioli.	<p>Guanti metallici</p> 	In maglia di acciaio inox formata da anelli saldati singolarmente. Adatti durante l'utilizzo di utensili particolarmente taglienti	<p>Rif. Normativo Art 75 - 77 - 78 D.Lgs. n.81/08 Allegato VIII D.Lgs. n.81/08 punti 3,4 n.5 come modificato dal D.Lgs. n.106/09 UNI EN 1082-1 (1998) <i>Indumenti di protezione</i> <i>Guanti di maglia metallica</i></p>
Contatto con prodotti detergenti. Per gli addetti alle pulizie	<p>Guanti in nitrile</p> 	Resistenti ad agenti chimici aggressivi ed irritanti	<p>Rif. Normativo Art 75 - 77 - 78 D.Lgs. n.81/08 Allegato VIII D.Lgs. n.81/08 punti 3,4 n.5 come modificato dal D.Lgs. n.106/09</p>
Esposizione prolungata a polveri di farina. Per i pizzaioli	<p>Mascherina</p> 	L'azione protettiva è efficace solo se il DPI è indossato e allacciato correttamente. E' da considerare esaurito quando l'utilizzatore fatica a	<p>Rif. Normativo D.lgs. n.81/08 - art. 75, 77, 79 (Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro) – Allegato VIII D.lgs.</p>

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

RISCHI EVIDENZIATI	DPI	DESCRIZIONE	NOTE
		respirare.	n.81/08 punti 3, 4 n.4 UNI EN 10720 Guida alla scelta e all'uso degli apparecchi di protezione delle vie respiratorie

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

1. PRINCIPALI VERIFICHE E RACCOMANDAZIONI DI CARATTERE TECNICO-ORGANIZZATIVO

VERIFICA E/O CONTROLLO	FASE / LOCALE
Assicurarsi che l'impianto di messa a terra sia stato denunciato all'ISPESL e alla ASL di competenza o ARPA regionale (ai sensi del D.P.R. 462/01). Inoltre depositare la dichiarazione di conformità dell'impianto presso lo sportello unico per l'edilizia del comune dove è ubicato l'immobile dove è installato l'impianto.	Tutti i locali
Ricordarsi che l'impianto di messa a terra deve essere verificato da personale abilitato con periodicità inferiore ai cinque anni ed occorre registrarne gli estremi nel registro di manutenzione	Tutti i locali
Tenere conto che, se le caratteristiche dell'impianto elettrico ricadono in uno dei seguenti tre casi, il progetto dell'impianto elettrico necessita di essere redatto e firmato da professionista abilitato: <ul style="list-style-type: none"> • utenze alimentate a tensione superiore a 1000 V; • utenze alimentate in bassa tensione con potenza impegnata superiore a 6 Kw o con superficie superiore a 200 mq; • potenza impegnata fino a 6 Kw e superficie inferiore a 200 mq. 	Tutti i locali
Certificato Prevenzioni Incendi. Tenere conto che hanno l'obbligo di richiedere il certificato prevenzione incendi: <ul style="list-style-type: none"> • tutti i negozi con superficie maggiore di 400 mq; • i ristoranti con cucina alimentata a gas con potenza dell'impianto superiore a 116 Kw; • i ristoranti che utilizzano depositi fissi di GPL o bombole con capacità complessiva maggiore o uguale a 75 Kg (sono sufficienti 3 bombole da 25 kg); • i ristoranti o locali che dispongono di sale dove vengono svolte attività di pubblico spettacolo (balli, concerti, musica dal vivo, ecc. ecc.). 	Tutti i locali
Assicurarsi sempre che i lavoratori dispongano dei dpi necessari, che questi siano conformi e che possiedano la marcatura CE. Assicurare una costante efficienza dei dispositivi di protezione individuale mediante un'adeguata manutenzione, riparazione o sostituzione; predisporre affinché, quando non utilizzati, siano conservati ordinatamente in luoghi adeguati e noti a tutti gli	Tutte le fasi

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

eventuali utilizzatori	
Nonostante la valutazione del rischio stress lavoro correlato sia risultato un livello di rischio accettabile, si consiglia di ripetere la valutazione annualmente.	Tutte le fasi
Durante le operazioni di movimentazione di carichi superiori a 20 Kg. utilizzare sempre un carrello o farsi aiutare da un collega.	Magazzino
Al fine di evitare scivolamenti provvedere a mantenere asciutto e pulito il pavimento dei locali	Tutti i locali
Mantenere in stato di scrupolosa pulizia gli arredi destinati ai bagni ed in genere ai servizi di igiene e di benessere per i lavoratori	Servizi igienici
Per i lavoratori addetti alla cucina vietare l'uso di indumenti che possono impigliarsi, bracciali, orologi, anelli, catenine ed altri oggetti metallici	Cucina
Provvedere ad eseguire la valutazione del rumore ogni qual volta si ha una variazione consistente del rumore prodotto ma mai con una periodicità superiore ai 5 anni.	Tutte le fasi
<p>Le attrezzature di lavoro dovranno essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ oggetto di idonea manutenzione al fine di garantire nel tempo la permanenza dei requisiti di sicurezza; ➤ corredate, ove necessario, da apposite istruzioni d'uso e libretto di manutenzione; ➤ assoggettate alle misure di aggiornamento dei requisiti minimi di sicurezza eventualmente stabilite con specifico provvedimento regolamentare o in relazione al grado di evoluzione della tecnica della prevenzione e della protezione 	Tutte le fasi lavorative
Revisionare periodicamente e dopo l'uso che il contenuto della cassetta di pronto soccorso, verificando che sia completo e che i suoi componenti non siano scaduti.	Tutte le fasi
In generale dovrà essere evitato lo stoccaggio di materiale a terra, lungo le vie di esodo ed in prossimità delle attrezzature elettriche	Tutti i locali
Durante le operazioni di pulizia ed in particolare qualora vengano usate sostanze che emanino vapori o forti odori (es. ammoniaca) bisogna assicurarsi che vi sia una adeguata ventilazione dei locali	Pulizia
Durante le pulizie bisogna prestare particolare attenzione al rischio di cadute causate da superfici bagnate. Per gli addetti alle pulizie occorre prevedere l'utilizzo di calzature adeguate con opportune solesole antiscivolo, mentre per evitare rischi alle altre persone occorre provvedere a segnalare adeguatamente la presenza di superfici potenzialmente scivolose per tutta la durata necessaria alla loro totale asciugatura	Pulizia
Tenere presente che durante il periodo di gravidanza e fino a sette	Lavoratrici gestanti

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	

<p>mesi successivi al parto le lavoratrici non possono svolgere incarichi pericolosi, faticosi ed insalubri. La tutela si applica, altresì, alle lavoratrici che hanno ricevuto bambini in adozione o in affidamento, fino al compimento dei sette mesi di età.</p>	
---	--

Azienda Srl	Titolo documento: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	Codice doc: ALLDVR	Allegato N. 1
		Data: 07/01/2015	



CORSI DI FORMAZIONE PER DIRIGENTI

Collegati al sito:
<http://www.sicurezzaavororoma.it>

Bio Invent s.n.c.
Via di Generosa 1
00149 Roma (RM) - Italia

Contattaci!
Tel: +39 06 64502717
E-Mail: info@sicurezzaavororoma.it