DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Realizzato secondo la procedura standardizzata
ai sensi degli artt. 17, 28, 29 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.
e del Decreto interministeriale del 30 Novembre 2012

Azienda

Azienda S.r.l.

Data

FIRMA

Datore di lavoro

……

RSPP

……

Medico Competente

……

RLS/RLST

……

Il presente Documento di Valutazione dei Rischi è stato realizzato in collaborazione con:
intestazione consulente

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

Il presente Documento di Valutazione dei Rischi è stato realizzato in collaborazione con:
intestazione consulente

DESCRIZIONE GENERALE DELL'AZIENDA

DATI AZIENDALI

Dati anagrafici

Ragione Sociale	***Azienda S.r.l.***
Attività economica	***Ristorante Pizzeria***
Codice ATECO	• ***56.10.11 Ristorazione con somministrazione***
ASL	
POSIZIONE INAIL	
POSIZIONE INPS	

Titolare/Rappresentante Legale

Nominativo	***Mario Rossi***

Sede Legale

Comune	***Roma***
Provincia	***RM***
CAP	***00100***
Indirizzo	***Piazza Aldo Moro, 3***

MODULO N. 1.1

SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AZIENDALE

Datore di lavoro

Nominativo ***Mario Rossi***
Data nomina

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione

Nominativo _____
Data nomina

Addetto primo soccorso

Nominativo
Data nomina _____

Addetto antincendio ed evacuazione

Nominativo
Data nomina _____

Medico Competente

Nominativo
Data nomina _____

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza

Nominativo
Data nomina _____

ORGANIGRAMMA AZIENDALE

Inserire organigramma aziendale della sicurezza in formato grafico

CORSI HACCP PER ALIMENTARISTI E TITOLARI

Collegati al sito:
http://www.haccproma.it

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

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

LAVORAZIONI AZIENDALI E MANSIONI

Ciclo lavorativo Ristorazione					
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Attività	**Descrizione fasi**	**Area/reparto/luogo di lavoro**	**Attrezzature di lavoro - macchine, apparecchi, utensili ed impianti (di produzione e servizio)**	**Materie prime, semilavorati e sostanze impiegati e prodotti. Scarti di lavorazione**	**Mansioni/ Postazioni**
Ristorazione	**Ricezione e stoccaggio merci**	• Magazzino;	• Congelatore;		• M001 Addetto Ricezione e stoccaggio merci;
Ristorazione	**Preparazione bevande e piatti freddi**	• Cucina;	• Coltello; • Affettatrice ; • Armadio frigorifero; • Banco da lavoro; • Banco Frigo;		• M002 Addetto Preparazione bevande e piatti freddi;
Ristorazione	**Preparazione bevande e piatti caldi**	• Cucina;	• Coltello; • Affettatrice ; • Tritacarne; • Friggitrice; • Impastatrice; • Attrezzi manuali cucina e pentolame; • Armadio frigorifero; • Banco da lavoro; • Congelatore; • Banco Frigo; • Bollitore; • Piano cottura; • Forno per cucina;		• M003 Addetto Preparazione bevande e piatti caldi;

			• Scaldapiatti;		
Ristorazione	**Servizio bevande e pasti**	• Sala somministrazione; • Area somministrazione; • Area somministrazione esterna;	• Vassoio; • Macchina per il caffè; • Banco Frigo;		• M004 Addetto Servizio bevande e pasti;
Ristorazione	**Preparazione e cottura delle pizze**	• Cucina;	• Coltello; • Forno elettrico; • Banco da lavoro; • Armadio frigorifero;		• M009 Addetto Preparazione e cottura delle pizze;
Ristorazione	**Mondatura, lavaggio, taglio cibi**	• Cucina;	• Coltello; • Affettatrice ;		• M007 Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi;
Ristorazione	**Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili**	• Cucina;	• Spugne e stracci;		• M006 Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili;
Ristorazione	**Lavaggio e pulizia locali**	• Cucina; • Sala somministrazione; • Area somministrazione;	• Panni da spolvero; • Spugne e stracci; • Scope; • Secchio;		• M005 Addetto Lavaggio e pulizia locali;

		• Magazzino; • Bagno; • Bagno disabili; • Area somministrazione esterna;			

INDIVIDUAZIONE PERICOLI PRESENTI IN AZIENDA

1	2	3	4	5	6
Famiglia di pericoli	**Pericoli**	**Pericoli presenti**	**Pericoli non presenti**	**Riferimenti legislativi**	**Esempi di incidenti e di criticità**
Luoghi di lavoro	Stabilità e solidità delle strutture		X	- D.Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	- Crollo di pareti o solai per cedimenti strutturali - Crollo di strutture causate da urti da parte di mezzi aziendali
	Altezza, cubatura, superficie		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV) - normativa locale vigente	- Mancata salubrità o ergonomicità legate ad insufficienti dimensioni degli ambienti
	Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV)	- Cadute dall'alto - Cadute in piano - Cadute in profondità - Urti
	Vie di circolazione interne ed esterne	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV)	- Cadute dall'alto - Cadute in piano - Cadute in profondità - Contatto con mezzi in movimento - Caduta di materiali
	Vie ed uscite di emergenza		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV) - DM 10/03/98 - Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili - D. Lgs. 8/3/2006 n. 139, art. 15	- Vie di esodo non facilmente fruibili
	Porte e portoni		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV) - DM 10/03/98 - Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili - D. Lgs. 8/3/2006 n. 139, art. 15	- Urti, schiacciamento - Uscite non facilmente fruibili
	Scale		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV punto 1.7;Titolo IV capo II ; art.113) - DM 10/03/98 - Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili - D. Lgs. 8/3/2006 n. 139, art. 15	- Cadute; - Difficoltà nell'esodo
	Posti di lavoro e di passaggio e luoghi di lavoro esterni	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV)	- Caduta, investimento da materiali e mezzi in movimento; - Esposizione ad agenti atmosferici
	Microclima	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV)	- Esposizione a condizioni microclimatiche non confortevoli - Assenza di impianto di riscaldamento

					- Carenza di areazione naturale e/o forzata
	Illuminazione naturale ed artificiale		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV) - DM 10/03/98 - Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili - D. Lgs. 8/3/2006 n. 139, art. 15	- Carenza di illuminazione naturale - Abbagliamento - Affaticamento visivo - Urti - Cadute - Difficoltà nell'esodo
	Locali di riposo e refezione		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV) - Normativa locale vigente	- Scarse condizioni di igiene - Inadeguata conservazione di cibi e bevande
	Spogliatoi e armadi per il vestiario		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV) - Normativa locale vigente	- Scarse condizioni di igiene - Numero e capacità inadeguati - Possibile contaminazione degli indumenti privati con quelli di lavoro
	Servizi igienico assistenziali		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV) - Normativa locale vigente	- Scarse condizioni di igiene; - Numero e dimensioni inadeguati
	Dormitori		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV) - Normativa locale vigente - DM 10/03/98 - D. Lgs. 8/3/2006 n. 139, art. 15 - DPR 151/2011 All. I punto 66	- Scarsa difesa da agenti atmosferici - Incendio
	Aziende agricole		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV, punto 6)	- Scarse condizioni di igiene; - Servizi idrici o igienici inadeguati
Ambienti confinati o sospetti di inquinamento	Vasche, canalizzazioni, tubazioni, serbatoi, recipienti, silos ecc.		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Allegato IV punto 3, 4; Titolo XI ; artt. 66 e 121) - DM 10/03/98 - D. Lgs 8/3/2006 n. 139, art. 15 - DPR 177/2011	- Caduta in profondità - Problematiche di primo soccorso e gestione dell'emergenza - Insufficienza di ossigeno - Atmosfere irrespirabili - Incendio ed esplosione - Contatto con fluidi pericolosi - Urto con elementi strutturali - Seppellimento
Lavori in quota	Attrezzature per lavori in quota (ponteggi, scale portatili, trabattelli, cavalletti, piattaforme, ecc.)	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo IV, capo II (ove applicabile); Art. 113; Allegato XX	- Caduta dall'alto - Scivolamento - Caduta di materiali
Impianti di servizio	Impianti elettrici	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit III capo III) - DM 37/08 - D.Lgs 626/96 (Dir. BT) - DPR 462/01 - DM 13/07/2011 - DM 10/03/98	- Incidenti di natura elettrica (folgorazione, incendio, innesco di esplosioni)

				- Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili - D. Lgs. 8/3/2006 n. 139, art. 15	
	Impianti radiotelevisivi, antenne, impianti elettronici		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo III) - DM 37/08 - D.Lgs. 626/96 (Dir.BT)	- Incidenti di natura elettrica - Esposizione a campi elettromagnetici
	Impianti di riscaldamento, di climatizzazione, di condizionamento e di refrigerazione	X		- D.lgs 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - DM 37/08 - D.Lgs 17/10 - D.M. 01/12/1975 - DPR 412/93 - DM 17/03/03 - Dlgs 311/06 - D.Lgs. 93/00 - DM 329/04 - DPR 661/96 - DM 12/04/1996 - DM 28/04/2005 - DM 10/03/98 - RD 9/01/ 1927	- Incidenti di natura elettrica - Scoppio di apparecchiature in pressione - Incendio - Esplosione - Emissione di inquinanti - Esposizione ad agenti biologici - Incidenti di natura meccanica (tagli schiacciamento, ecc)
	Impianti idrici e sanitari		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I) - DM 37/08 - D.Lgs 93/00	- Esposizione ad agenti biologici - Scoppio di apparecchiature in pressione
	Impianti di distribuzione ed utilizzazione del gas	X		- D.Lg.s 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - DM 37/08 - Legge n. 1083 del 1971 - D.Lgs. 93/00 - DM 329/04 - Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili	- Incendio - Esplosione - Scoppio di apparecchiature in pressione - Emissione di inquinanti
	Impianti di sollevamento (ascensori, montacarichi, scale mobili, piattaforme elevatrici, montascale)		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - DM 37/08 - DPR 162/99 - D.Lgs 17/10 - DM 15/09/2005	- Incidenti di natura meccanica (schiacciamento, caduta, ecc.) - Incidenti di natura elettrica
Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi	Apparecchi e impianti in pressione		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I) - D.Lgs. 17/2010 - D.Lgs. 93/2000 - DM 329/2004	- Scoppio di apparecchiature in pressione - Emissione di inquinanti - Getto di fluidi e proiezione di oggetti
	Impianti ed apparecchi termici fissi	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - D.Lgs. 626/96 (Dir. BT) - D.Lgs. 17/2010 - D.Lgs. 93/00 - DM 329/04 - DM 12/04/1996 - DM 28/04/2005	- Contatto con superfici calde - Incidenti di natura elettrica - Incendio - Esplosione - Scoppio di apparecchiature in pressione - Emissione di inquinanti

				- D. Lgs 8/3/2006 n. 139, art. 15	
	Macchine fisse per la lavorazione del metallo, del legno, della gomma o della plastica, della carta, della ceramica, ecc.		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit III capo I e III; Tit. XI) - D.Lgs 17/2010	- Incidenti di natura meccanica (urti, tagli, trascinamento, perforazione, schiacciamenti, proiezione di materiale in lavorazione). - Incidenti di natura elettrica - Innesco atmosfere esplosive - Emissione di inquinanti - Caduta dall'alto
	Impianti automatizzati per la produzione di articoli vari (ceramica, laterizi, materie plastiche, materiali metallici, vetro, carta, ecc.)		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit III capo I e III; Tit. XI) - D.Lgs 17/2010	- Incidenti di natura meccanica (urti, tagli, trascinamento, perforazione, schiacciamenti, proiezione di materiale in lavorazione). - Incidenti di natura elettrica - Innesco atmosfere esplosive - Emissione di inquinanti - Caduta dall'alto
	Macchine e impianti per il confezionamento, l'imbottigliamento, ecc.		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit III capo I e III; Tit. XI) - D.Lgs 17/2010	- Incidenti di natura meccanica (urti, tagli, trascinamento, perforazione, schiacciamenti, proiezione di materiale in lavorazione). - Incidenti di natura elettrica - Innesco atmosfere esplosive - Emissione di inquinanti - Caduta dall'alto
	Impianti di sollevamento, trasporto e movimentazione materiali (gru, carri ponte, argani, elevatori a nastro, nastri trasportatori, sistemi a binario, robot manipolatori, ecc.)		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit III capo I e III) - D.Lgs 17/2010	- Incidenti di natura meccanica (urto, trascinamento, schiacciamento) - Caduta dall'alto - Incidenti di natura elettrica
	Impianti di aspirazione, trattamento e filtraggio aria (per polveri o vapori di lavorazione, fumi di saldatura, ecc.)		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III; Tit. XI; Allegato IV, punto 4) - D.Lgs. 626/96 (BT) - D.Lgs. 17/2010	- Esplosione - Incendio - Emissione di inquinanti
	Serbatoi di combustibile fuori terra a pressione atmosferica		X	- DM 31/07/1934 - DM 19/03/1990 - DM 12 /09/2003	- Sversamento di sostanze infiammabili e inquinanti - Incendio - Esplosione
	Serbatoi interrati (compresi quelli degli impianti di distribuzione stradale)		X	- Legge 179/2002 art. 19 - D.lgs 132/1992 - DM n. 280/1987 - DM 29/11/2002	- Sversamento di sostanze infiammabili e inquinanti - Incendio - Esplosione

				- DM 31/07/1934	
	Distributori di metano		X	- DM 24/05/2002 e smi	- Esplosione - Incendio
	Serbatoi, distributori di GPL		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I) - D.Lgs 93/00 - DM 329/04 - Legge n.10 del 26/02/2011 - DM 13/10/1994 - DM 14/05/2004 - DPR 24/10/2003 n. 340 e smi	- Esplosione - Incendio
Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili	Apparecchiature informatiche e da ufficio, audio o video, dispositivi vari di misura, controllo, comunicazione		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo III) - D.Lgs. 626/96 (BT)	- Incidenti di natura elettrica
	Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit III capo I e III) - D.Lgs. 626/96 (BT) - D.Lgs. 17/2010	- Incidenti di natura meccanica - Incidenti di natura elettrica - Scarsa ergonomia dell'attrezzature di lavoro
Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili	Apparecchi portatili per saldatura		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III: Tit. XI) - D.Lgs. 626/96 (BT) - DM 10/03/98 - D. Lgs. 8/3/2006 n. 139, art. 15 - Regole tecniche di p.i. applicabili	- Esposizione a fiamma o calore - Esposizione a fumi di saldatura - Incendio - Incidenti di natura elettrica - Innesco esplosioni - Scoppio di bombole in pressione
	Elettrodomestici	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - D.Lgs 626/96 (BT) - D.Lgs 17/2010	- Incidenti di natura elettrica - Incidenti di natura meccanica
	Apparecchi termici trasportabili		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - D.Lgs. 626/96 (BT) - D.Lgs 17/2010 - DPR 661/96	- Incidenti di natura elettrica - Formazione di atmosfere esplosive - Scoppio di apparecchiature in pressione - Emissione di inquinanti - Incendio
	Organi di collegamento elettrico mobili ad uso domestico o industriale		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit III capo III) - D.Lgs 626/96 (BT)	- Incidenti di natura elettrica - Incidenti di natura meccanica
	Apparecchi di illuminazione		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit III capo III) - D.Lgs 626/96 (BT)	- Incidenti di natura elettrica
	Gruppi elettrogeni trasportabili		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - D.Lgs. 626/96 (BT) - D.Lgs .17/2010 - DM 13/07/2011	- Emissione di inquinanti - Incidenti di natura elettrica - Incidenti di natura meccanica - Incendio
Attrezzature di lavoro - Attrezzature in	Attrezzature in pressione trasportabili		X	- D.lgs 81/08 s.m.i. (Titolo III capo I e	- Scoppio di apparecchiature in

pressione trasportabili				III) - D.Lgs 626/96 (BT) - D.Lgs 17/2010 - D.Lgs 93/2000 - D.Lgs 23/2002	pressione - Incidenti di natura elettrica - Incidenti di natura meccanica - Incendio
	Apparecchi elettromedicali		X	- D.lgs 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - D.Lgs 37/2010	- Incidenti di natura elettrica
	Apparecchi elettrici per uso estetico		X	- D.lgs 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - DM 110/2011	- Incidenti di natura elettrica
Attrezzature di lavoro - Altre attrezzature a motore	Macchine da cantiere (escavatori, gru, trivelle, betoniere, dumper, autobetonpompa, rullo compressore, ecc.)		X	- D.lgs 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - D.Lgs 17/2010	- Ribaltamento - Incidenti di natura meccanica - Emissione di inquinanti
	Macchine agricole (Trattrici, macchine per la lavorazione del terreno, macchine per la raccolta, ecc.)		X	- D.lgs 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I) - DM 19/11/2004 - D.Lgs 17/2010	- Ribaltamento - Incidenti di natura meccanica - Emissione di inquinanti
	Carrelli industriali (Muletti, transpallet, ecc.)		X	- D.lgs 81/08 s.m.i. (Tit. III capo I e III) - D.Lgs 626/96 (BT) - D.Lgs 17/2010	- Ribaltamento - Incidenti di natura meccanica - Emissione di inquinanti - Incidenti stradali
	Mezzi di trasporto materiali (Autocarri, furgoni, autotreni, autocisterne, ecc.)		X	- D.lgs 30 aprile 1992, n. 285 - D.lgs. 35/2010	- Ribaltamento - Incidenti di natura meccanica - Sversamenti di inquinanti
	Mezzi di trasporto persone (Autovetture, pullman, autoambulanze, ecc.)		X	- D.Lgs. 30 aprile 1992, n.285	- Incidenti stradali
Attrezzature di lavoro - Utensili manuali	Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc.	X		- D.lgs 81/08 s.m.i. (Titolo III capo I)	- Incidenti di natura meccanica
Scariche atmosferiche	Scariche atmosferiche		X	- D.lgs. 81/08 s.m.i. (Tit. III capo III) - DM 37/08 - DPR 462/01	- Incidenti di natura elettrica (folgorazione) - Innesco di incendi o di esplosioni
Lavoro al videoterminale	Lavori al videoterminale		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VII ; Allegato XXXIV)	- Posture incongrue, movimenti ripetitivi. - Ergonomia del posto di lavoro - Affaticamento visivo
Agenti fisici	Rumore		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VIII, Capo I ;Titolo VIII, Capo II)	- Ipoacusia - Difficoltà di comunicazione - Stress psicofisico
	Vibrazioni		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VIII, Capo I ;Titolo VIII, Capo III)	- Sindrome di Raynaud - Lombalgia
	Campi elettromagnetici		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VIII, Capo I; Titolo VIII, Capo IV)	- Assorbimento di energia e correnti di contatto
	Radiazioni ottiche artificiali		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VIII, Capo I; Titolo VIII, Capo V)	- Esposizione di occhi e cute a sorgenti di radiazioni ottiche di elevata potenza e concentrazione.
	Microclima di ambienti severi, infrasuoni,		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VIII,	- Colpo di calore - Congelamento

	ultrasuoni, atmosfere iperbariche			Capo I)	- Cavitazione - Embolia
Radiazioni ionizzanti	Raggi alfa, beta e gamma		X	- D.Lgs. 230/95	- Esposizione a radiazioni ionizzanti
Agenti chimici pericolosi	Agenti chimici	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo IX, Capo I; Allegato IV punto 2) - RD 6/5/1940, n. 635 e s.m.i.	- Esposizione per contatto, ingestione o inalazione. - Esplosione - Incendio
	Agenti cancerogeni e mutageni		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo IX, Capo II)	- Esposizione per contatto, ingestione o inalazione.
	Amianto		X	- D.Lgs. 81/08 (Titolo IX, Capo III)	- Inalazione di fibre
Agenti biologici	Virus, batteri, colture cellulari, microrganismi, endoparassiti		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo X)	- Esposizione per contatto, ingestione o inalazione.
Atmosfere esplosive	Presenza di atmosfere esplosive		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo XI; Allegato IV punto 4)	- Esplosione
Incendio	Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.)	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo I, Capo III, sez. VI ; Allegato IV punto 4) - D.M. 10 marzo 1998 - D. Lgs 8/3/2006 n. 139, art. 15 - Regole tecniche di p.i. applicabili - DPR 151/2011	- Incendio - Esplosioni
Altre emergenze	Inondazioni, allagamenti, terremoti, ecc.		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo I, Capo III, sez. VI)	- Cedimenti strutturali
Fattori organizzativi	Stress lavoro correlato		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (art. 28, comma1 -bis) - Accordo europeo 8 ottobre 2004 - Circolare Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali del 18/11/2010	- Numerosi infortuni/assenze - Evidenti contrasti tra lavoratori - Disagio psico-fisico - Calo d'attenzione, - Affaticamento - Isolamento
Condizioni di lavoro particolari	Lavoro notturno, straordinari, lavori in solitario in condizioni critiche		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. art. 15, comma 1, lettera a)	- Incidenti causati da affaticamento - Difficoltà o mancanza di soccorso - Mancanza di supervisione
Pericoli connessi all'interazione con persone	Attività svolte a contatto con il pubblico (attività ospedaliera, di sportello, di formazione, di assistenza, di intrattenimento, di rappresentanza e di vendita, di vigilanza in genere, ecc.)		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. art. 15, comma 1, lettera a)	- Aggressioni fisiche e verbali
Pericoli connessi all'interazione con animali	Attività svolte in allevamenti, maneggi, luoghi di intrattenimento e spettacolo, mattatoi, stabulari, ecc.		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. art. 15, comma 1, lettera a)	- Aggressione, calci, morsi, punture, schiacciamento, ecc.
Movimentazione manuale dei carichi	Sollevamento e spostamento dei carichi	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VI;	- Sforzi eccessivi - Torsioni del tronco

				Allegato XXXIII)	- Movimenti bruschi - Posizioni instabili
	Movimenti ripetitivi	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VI; Allegato XXXIII)	- Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti
	Posture incongrue	X		- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (Titolo VI Allegato XXXIII)	- Prolungata assunzione di postura incongrua
Lavori sotto tensione	Pericoli connessi ai lavori sotto tensione (lavori elettrici con accesso alle parti attive di impianti o apparecchi elettrici)		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (art. 82)	- Folgorazione
Lavori in prossimità di parti attive di impianti elettrici	Pericoli connessi ai lavori in prossimità di parti attive di linee o impianti elettrici		X	- D.Lgs. 81/08 s.m.i. (art. 83 e Allegato I)	- Folgorazione

CORSI DI FORMAZIONE PER DIRIGENTI

Collegati al sito:
http://www.sicurezzalavororoma.it

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

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

VALUTAZIONE RISCHI, MISURE DI PREVENZIONE e PROTEZIONE ATTUATE

Il Programma delle misure di miglioramento è riportato nell'Allegato 1 "PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO" del presente Documento di Valutazione dei Rischi.

	Valutazione dei rischi e misure attuate					Programma di miglioramento		
	1	2	3	4	5	6	7	8
N.	**Area/Reparto/ Luogo di lavoro**	**Mansioni/Postazioni**	**Pericoli che determinano rischi per la salute e sicurezza**	**Eventuali strumenti di supporto**	**Misure attuate**	**Misure di miglioramento da adottare Tipologie di Misure Prev./Prot.**	**Incaricati della realizzazione**	**Data di attuazione delle misure di miglioramento**
1	Area somministrazione	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Area somministrazione)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	I locali hanno le superfici dei pavimenti, delle pareti, dei soffitti tali da poter essere pulite e deterse per ottenere condizioni adeguate di igiene			
2	Area somministrazione	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Area somministrazione)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	Le finestre, i lucernari e i dispositivi di ventilazione, quando sono aperti, sono posizionati in modo da non costituire un pericolo per i lavoratori			
3	Area somministrazione	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	I pavimenti dei locali sono fissi, stabili ed antisdrucciolevoli nonché esenti da protuberanze,			

			di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Area somministrazione)		cavità o piani inclinati pericolosi			
4	Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Posti di lavoro e di passaggio e luoghi di lavoro esterni (Area somministrazione esterna)	Analisi e checklist (Cadute)	Il fondo delle aree esterne è regolare e uniforme. Le aree di transito non presentano fonti d'inciampo, scivolamento, buche o avvallamenti pericolosi			
5	Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Posti di lavoro e di passaggio e luoghi di lavoro esterni (Area somministrazione esterna)	Analisi e checklist (Cadute)	I luoghi di lavoro all'aperto e le aree di transito esterne sono adeguatamente illuminati			
6	Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Posti di lavoro e di passaggio e luoghi di lavoro esterni (Area somministrazione esterna)	Analisi e checklist (Cadute)	Nelle aree esterne non vi sono depositi di materiali di scarto			
7	Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Posti di lavoro e di passaggio e luoghi di lavoro esterni (Area somministrazione esterna)	Analisi e checklist (Scivolamenti)	I lavoratori che occupano posti di lavoro all'aperto sono cautelati contro scivolamenti e cadute			
8	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia	Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Cucina)	Analisi e checklist (Caduta di materiale dall'alto)	I pavimenti ed i passaggi risultano sgombri da materiali che ostacolano la normale circolazione			

		attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze						
9	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Cucina)	Analisi e checklist (Incendio)	Nei locali in cui si possono accumulare gas, vapori o polveri infiammabili esistono idonei sistemi di aspirazione e ventilazione			
10	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Cucina)	Analisi e checklist (Incendio)	E' stata effettuata la valutazione dei rischi d'incendio ed è stato definito il livello di rischio corrispondente per tutti i luoghi di lavoro			
11	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Cucina)	Analisi e checklist (Incendio)	E' espressamente vietato fumare in tutti gli ambienti in cui sono presenti specifici rischi di incendio			

12	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Cucina)	Analisi e checklist (Incendio)	Nei luoghi di lavoro esistono adeguati sistemi di protezione antincendio			
13	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Cucina)	Analisi e checklist (Incendio)	Si effettuano controlli periodici della corretta manutenzione di apparecchiature elettriche e meccaniche			
14	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Cucina)	Analisi e checklist (Incendio)	Si effettua una pulizia periodica dei condotti di aspirazione, ventilazione e canne fumarie			
15	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili,	Analisi e checklist (Incendio)	Nei luoghi di lavoro non sono accumulati materiali combustibili			

		Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Cucina)		(carta, legno, plastica, ecc.)			
16	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Luoghi di lavoro-Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico (Cucina)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	I pavimenti dei locali sono fissi, stabili ed antisdrucciolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi			
17	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Luoghi di lavoro-Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico (Cucina)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	Le finestre, i lucernari e i dispositivi di ventilazione, quando sono aperti, sono posizionati in modo da non costituire un pericolo per i lavoratori			
18	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura,	Luoghi di lavoro-Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico (Cucina)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	I locali hanno le superfici dei pavimenti, delle pareti, dei soffitti tali da poter essere pulite e deterse per ottenere condizioni adeguate di igiene			

		lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze						
19	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico (Cucina)	Analisi e checklist (Urti e compressioni)	Le finestre, i lucernari e i dispositivi di ventilazione possono essere aperti, chiusi, regolati e fissati dai lavoratori in tutta sicurezza			
20	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Magazzino)	Analisi e checklist (Caduta di materiale dall'alto)	I pavimenti ed i passaggi risultano sgombri da materiali che ostacolano la normale circolazione			
21	Sala somministrazione	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Sala somministrazione)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	I locali hanno le superfici dei pavimenti, delle pareti, dei soffitti tali da poter essere pulite e deterse per ottenere condizioni adeguate di igiene			
22	Sala somministrazione	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Sala	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	Le finestre, i lucernari e i dispositivi di ventilazione, quando sono aperti, sono posizionati in modo da non costituire un pericolo per i			

			somministrazione)		lavoratori			
23	Sala somministrazione	Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Sala somministrazione)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	I pavimenti dei locali sono fissi, stabili ed antisdrucciolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi			
24	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti di distribuzione ed utilizzazione del gas (Impianto di adduzione del gas - Pressioni massime di esericio minori od uguali a 0,5 MPa)	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	Le tubazioni di distribuzione sono ubicate in zone e posizioni protette			
25	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi,	Impianti di servizio- Impianti di distribuzione ed utilizzazione del gas (Impianto di adduzione del gas - Pressioni massime di esericio minori od uguali a 0,5 MPa)	Analisi e checklist (Incendio)	La rete di distribuzione di gas combustibili naturali leggeri (es. metano) rispetta le prescrizioni normative di prevenzione incendi			

		Addetto Preparazione e cottura delle pizze						
26	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti di riscaldamento, di climatizzazione, di condizionamento e di refrigerazione (Impianto di riscaldamento)	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	A servizio degli impianti termici è apposta adeguata segnaletica di sicurezza			
27	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti di riscaldamento, di climatizzazione, di condizionamento e di refrigerazione (Impianto di riscaldamento)	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	A servizio degli impianti termici sono disponibili adeguati mezzi di estinzione			
28	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e	Impianti di servizio- Impianti di riscaldamento, di climatizzazione, di condizionamento e di refrigerazione	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	Gli impianti termici sono controllati e mantenuti secondo le vigenti prescrizioni di legge			

		pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	(Impianto di riscaldamento)					
29	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Gli impianti elettrici e gli interventi realizzati sono stati certificati secondo le modalità previste dal Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37 (dichiarazione di conformità, progetto qualora obbligatorio)			
30	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			

31	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono verificati periodicamente unitamente agli altri componenti (spine, pressacavi, ecc.)			
32	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono in buone condizioni			

CORSI RSPP

Collegati al sito:
http://www.sicurezzalavororoma.it

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

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

33	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto è dotato di dispositivi di protezione contro sovraccarichi e cortocircuiti			
34	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto è dotato di dispositivi di protezione contro i contatti indiretti (salvavita)			
35	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Gli apparecchi portatili sono del tipo "a doppio isolamento"			

		locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze						
36	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Esiste almeno un interruttore differenziale (salvavita) adeguato			
37	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	Le giunture dei cavi sono realizzate con prese a spina o scatole protette e non con semplice nastro isolante			
38	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione	Impianti di servizio- Impianti elettrici	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	Le guaine isolanti dei cavi elettrici sono integre			

		bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	(Impianto elettrico bassa tensione)					
39	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Incendio)	L'impianto elettrico è costruito con componenti aventi un grado di protezione adeguato alla classe di pericolo del luogo dove è installato			
40	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili,	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Incendio)	Per i casi previsti dal Decreto del ministero dello sviluppo economico 22 gennaio 2008, n. 37, è disponibile il progetto esecutivo dell'impianto elettrico			

		Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze						
41	Edificio	Addetto Ricezione e stoccaggio merci, Addetto Preparazione bevande e piatti freddi, Addetto Preparazione bevande e piatti caldi, Addetto Servizio bevande e pasti, Addetto Lavaggio e pulizia locali, Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili, Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi, Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Impianti di servizio- Impianti elettrici (Impianto elettrico bassa tensione)	Analisi e checklist (Incendio)	Le parti elettriche sotto tensione sono inaccessibili			
42	Cucina	Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi (Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili)	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti)	Il lavoro non comporta cicli ripetuti per l'intero turno di lavoro o, comunque, per tempi troppo prolungati in relazione alle frequenze di azione			
43	Cucina	Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi (Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili)	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti)	La frequenza delle azioni ripetitive non è eccessiva in relazione alla durata del compito e alle caratteristiche del carico			
44	Cucina	Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con	La frequenza del ciclo di lavoro ripetuto non è elevata			

			(Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili)	tempi di recupero insufficienti)	(indicativamente inferiore a una azione/minuto)			
45	Cucina	Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili	Luoghi di lavoro- Microclima (Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili)	Analisi e checklist (Microclima)	I lavoratori bevono molta acqua durante il lavoro.			
46	Cucina	Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere la colonna vertebrale in posizione eretta			
47	Cucina	Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	Lo sforzo fisico richiesto non è eccessivo, non richiede torsioni del tronco, non richiede movimenti bruschi, non richiede di assumere posizioni instabili del corpo			
48	Cucina	Addetto Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Lavaggio e pulizia attrezzi ed utensili)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere le braccia a un livello inferiore a quello delle spalle			
49	Cucina, Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna, Magazzino, Bagno, Bagno disabili	Addetto Lavaggio e pulizia locali	Luoghi di lavoro- Microclima (Lavaggio e pulizia locali)	Analisi e checklist (Microclima)	I lavoratori bevono molta acqua durante il lavoro.			
50	Cucina, Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna, Magazzino,	Addetto Lavaggio e pulizia locali	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Lavaggio e pulizia	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere le braccia a un livello inferiore a			

	Bagno, Bagno disabili		locali)		quello delle spalle			
51	Cucina, Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna, Magazzino, Bagno, Bagno disabili	Addetto Lavaggio e pulizia locali	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Lavaggio e pulizia locali)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	Lo sforzo fisico richiesto non è eccessivo, non richiede torsioni del tronco, non richiede movimenti bruschi, non richiede di assumere posizioni instabili del corpo			
52	Cucina, Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna, Magazzino, Bagno, Bagno disabili	Addetto Lavaggio e pulizia locali	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Lavaggio e pulizia locali)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere la colonna vertebrale in posizione eretta			
53	Cucina, Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna, Magazzino, Bagno, Bagno disabili	Addetto Lavaggio e pulizia locali	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Lavaggio e pulizia locali)	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, siano riposti ordinatamente in luoghi appositi e sicuri			
54	Cucina, Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna, Magazzino, Bagno, Bagno disabili	Addetto Lavaggio e pulizia locali	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Lavaggio e pulizia locali)	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che l'uso di eventuali attrezzi manuali di lavoro pericolosi sia riservato a lavoratori all'uopo incaricati			
55	Cucina, Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna, Magazzino, Bagno, Bagno disabili	Addetto Lavaggio e pulizia locali	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Lavaggio e pulizia	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali risultino in un buono stato di pulizia e conservazione			

			locali)					
56	Cucina, Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna, Magazzino, Bagno, Bagno disabili	Addetto Lavaggio e pulizia locali	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Lavaggio e pulizia locali)	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali siano di tipologia appropriata al lavoro da svolgere e di qualità soddisfacente			
57	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti)	La frequenza delle azioni ripetitive non è eccessiva in relazione alla durata del compito e alle caratteristiche del carico			
58	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti)	La frequenza del ciclo di lavoro ripetuto non è elevata (indicativamente inferiore a una azione/minuto)			
59	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti)	Il lavoro non comporta cicli ripetuti per l'intero turno di lavoro o, comunque, per tempi troppo prolungati in relazione alle frequenze di azione			
60	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	Lo sforzo fisico richiesto non è eccessivo, non richiede torsioni del tronco, non richiede movimenti bruschi, non			

					richiede di assumere posizioni instabili del corpo			
61	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere le braccia a un livello inferiore a quello delle spalle			
62	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere la colonna vertebrale in posizione eretta			
63	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che l'uso di eventuali attrezzi manuali di lavoro pericolosi sia riservato a lavoratori all'uopo incaricati			
64	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali risultino in un buono stato di pulizia e conservazione			
65	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc.	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, siano riposti ordinatamente in			

			(Mondatura, lavaggio, taglio cibi)		luoghi appositi e sicuri			
66	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Mondatura, lavaggio, taglio cibi)	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali siano di tipologia appropriata al lavoro da svolgere e di qualità soddisfacente			
67	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Incendio)	I materiali comburenti, combustibili e infiammabili sono stati rimossi o ridotti al quantitativo minimo indispensabile			
68	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Incendio)	Nei locali in cui sono presenti materiali comburenti, facilmente combustibili o infiammabili non sono e non possono essere presenti scintille, fiamme libere, apparecchiature od oggetti che possano produrre surriscaldamenti			

CORSI RLS

Collegati al sito:
http://www.sicurezzalavororoma.it

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

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

69	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Incendio)	Gli impianti elettrici negli ambienti a maggior rischio in caso di incendio sono conformi alle normative tecniche vigenti anche in relazione agli aspetti di prevenzione incendi			
70	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Incendio)	E' espressamente vietato fumare in tutti gli ambienti in cui sono presenti specifici rischi di incendio			
71	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Incendio)	E' stata effettuata la valutazione dei rischi d'incendio ed è stato definito il livello di rischio corrispondente per tutti i luoghi di lavoro			
72	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio-Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili,	Analisi e checklist (Incendio)	I controlli periodici e la manutenzione delle misure di prevenzione e			

			infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)		protezione antincendi sono eseguiti da personale competente e qualificato			
73	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Incendio)	Si effettua una pulizia periodica dei condotti di aspirazione, ventilazione e canne fumarie			
74	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Incendio)	Si effettuano controlli periodici della corretta manutenzione di apparecchiature elettriche e meccaniche			
75	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.)	Analisi e checklist (Incendio)	Nei luoghi di lavoro esistono adeguati sistemi di protezione antincendio			

			(Preparazione bevande e piatti caldi)					
76	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Incendio)	Nei locali in cui sono presenti materiali e prodotti infiammabili non vi sono apparecchi portatili di riscaldamento e gli impianti di riscaldamento e l'irraggiamento solare non possono produrre inneschi			
77	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	Lo sforzo fisico richiesto non è eccessivo, non richiede torsioni del tronco, non richiede movimenti bruschi, non richiede di assumere posizioni instabili del corpo			
78	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere le braccia a un livello inferiore a quello delle spalle			
79	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Preparazione bevande e piatti caldi)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere la colonna vertebrale in posizione eretta			
80	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti	Movimentazione manuale dei	Analisi e checklist (Posture	Lo sforzo fisico richiesto non è			

		freddi	carichi- Posture incongrue (Preparazione bevande e piatti freddi)	incongrue)	eccessivo, non richiede torsioni del tronco, non richiede movimenti bruschi, non richiede di assumere posizioni instabili del corpo			
81	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Preparazione bevande e piatti freddi)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere la colonna vertebrale in posizione eretta			
82	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Preparazione bevande e piatti freddi)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere le braccia a un livello inferiore a quello delle spalle			
83	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	Le superfici sono tenute sempre pulite e libere da accumuli di grasso che possono accendersi e causare un incendio.			
84	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Agenti chimici pericolosi- Agenti chimici (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Inalazione polveri)	I lavoratori hanno l'obbligo di lavare frequentemente e, ove occorre, disinfettare i recipienti e gli apparecchi che servono alla lavorazione oppure al			

					trasporto dei materiali putrescibili o suscettibili di dare emanazioni sgradevoli.			
85	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Incendio)	Nei locali in cui sono presenti materiali comburenti, facilmente combustibili o infiammabili non sono e non possono essere presenti scintille, fiamme libere, apparecchiature od oggetti che possano produrre surriscaldamenti			
86	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Incendio)	Gli impianti elettrici negli ambienti a maggior rischio in caso di incendio sono conformi alle normative tecniche vigenti anche in relazione agli aspetti di prevenzione incendi			
87	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.)	Analisi e checklist (Incendio)	I materiali comburenti, combustibili e infiammabili sono stati rimossi o ridotti al quantitativo minimo indispensabile			

			(Preparazione e cottura delle pizze)					
88	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Incendio)	I controlli periodici e la manutenzione delle misure di prevenzione e protezione antincendi sono eseguiti da personale competente e qualificato			
89	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Incendio)	E' espressamente vietato fumare in tutti gli ambienti in cui sono presenti specifici rischi di incendio			
90	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Incendio)	E' stata effettuata la valutazione dei rischi d'incendio ed è stato definito il livello di rischio corrispondente per tutti i luoghi di lavoro			
91	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di	Analisi e checklist (Incendio)	Nei luoghi di lavoro esistono			

			sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)		adeguati sistemi di protezione antincendio			
92	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Incendio)	Nei locali in cui sono presenti materiali e prodotti infiammabili non vi sono apparecchi portatili di riscaldamento e gli impianti di riscaldamento e l'irraggiamento solare non possono produrre inneschi			
93	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Incendio)	Si effettuano controlli periodici della corretta manutenzione di apparecchiature elettriche e meccaniche			
94	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Incendio- Presenza di sostanze (solide, liquide o gassose) combustibili, infiammabili e	Analisi e checklist (Incendio)	Si effettua una pulizia periodica dei condotti di aspirazione, ventilazione e canne fumarie			

			condizioni di innesco (fiamme libere, scintille, parti calde, ecc.) (Preparazione e cottura delle pizze)					
95	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Luoghi di lavoro- Microclima (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Microclima)	I lavoratori bevono molta acqua durante il lavoro.			
96	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	Lo sforzo fisico richiesto non è eccessivo, non richiede torsioni del tronco, non richiede movimenti bruschi, non richiede di assumere posizioni instabili del corpo			
97	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere la colonna vertebrale in posizione eretta			
98	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere le braccia a un livello inferiore a quello delle spalle			
99	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha predisposto che vengano corrattemente impiegate maniglie e prese per isolare il			

			termici fissi (Preparazione e cottura delle pizze)		calore quando si prelevano corpi bollenti.			
100	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha adottate le misure necessarie affinché le attrezzature di lavoro siano installate in conformità alle istruzioni del fabbricante, utilizzate correttamente, oggetto di idonea manutenzione			
101	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Ustioni)	Nelle operazioni di manutenzione accertarsi che la macchina sia spenta e fredda.			
102	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Preparazione e cottura delle pizze)	Analisi e checklist (Ustioni)	Ai lavoratori è fatto divieto l'utilizzo di acqua e altre sostanze conduttrici in prossimità di conduttori, macchine e apparecchi elettrici sotto tensione.			

CORSI ANTI-INCENDIO

Collegati al sito:
http://www.sicurezzalavororoma.it

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

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

103	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Lavori in quota-Attrezzature per lavori in quota (ponteggi, scale portatili, trabattelli, cavalletti, piattaforme, ecc.) (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Caduta di materiale dall'alto)	Il datore di lavoro ha predisposto l'obbligo di maneggiare con attenzione tutti i carichi, rispettando sempre i limiti per la movimentazione.			
104	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Lavori in quota-Attrezzature per lavori in quota (ponteggi, scale portatili, trabattelli, cavalletti, piattaforme, ecc.) (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Caduta di materiale dall'alto)	Il datore di lavoro ha imposto ai lavoratori l'obbligo di posizionare ed ancorare correttamente i materiali, le macchine e le attrezzature durante le fasi di lavoro e durante il loro trasporto.			
105	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Lavori in quota-Attrezzature per lavori in quota (ponteggi, scale portatili, trabattelli, cavalletti, piattaforme, ecc.) (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Caduta di materiale dall'alto)	Il datore di lavoro ha predisposto l'obbligo di evitare, limitare e proteggere per quanto possibile il passaggio di carichi sopra persone.			
106	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Lavori in quota-Attrezzature per lavori in quota (ponteggi, scale portatili, trabattelli, cavalletti, piattaforme, ecc.) (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Caduta di materiale dall'alto)	Il datore di lavoro ha predisposto l'obbligo di adoperare i dispositivi di protezione individuale ed eseguire le operazioni di lavoro secondo le direttive di			

					sicurezza.			
107	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Lavori in quota- Attrezzature per lavori in quota (ponteggi, scale portatili, trabattelli, cavalletti, piattaforme, ecc.) (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Caduta di materiale dall'alto)	Il datore di lavoro ha imposto il divieto di lasciare carichi sospesi durante le interruzioni del lavoro.			
108	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	Lo sforzo fisico richiesto non è eccessivo, non richiede torsioni del tronco, non richiede movimenti bruschi, non richiede di assumere posizioni instabili del corpo			
109	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	Il carico viene movimentato, per quanto possibile, tra l'altezza delle anche e l'altezza delle spalle del lavoratore, ed evitando trasferimenti eccessivi			
110	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La struttura o l'involucro esterni dei carichi non comportano rischi di lesioni per il lavoratore			
111	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	Il peso e le dimensioni del carico sono adeguati alle caratteristiche fisiche del			

					lavoratore			
112	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere la colonna vertebrale in posizione eretta			
113	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere le braccia a un livello inferiore a quello delle spalle			
114	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Sollevamento e spostamento dei carichi (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Sforzi eccessivi)	I pesi che si movimentano non sono eccessivi, anche in relazione alle caratteristiche dei soggetti che svolgono i compiti di movimentazione			
115	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Sollevamento e spostamento dei carichi (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Sforzi eccessivi)	La forma e il volume dei carichi movimentati manualmente permettono di afferrarli con facilità			
116	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Sollevamento e spostamento dei carichi (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Sforzi eccessivi)	La frequenza delle azioni di movimentazione manuale non è eccessiva in relazione alla durata del compito e alle caratteristiche del carico			
117	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi-	Analisi e checklist (Sforzi eccessivi)	La frequenza del ciclo di lavoro ripetuto non è			

			Sollevamento e spostamento dei carichi (Ricezione e stoccaggio merci)		elevata (indicativamente inferiore a un azione/minuto)			
118	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Movimentazione manuale dei carichi- Sollevamento e spostamento dei carichi (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Sforzi eccessivi)	Lo spazio libero è sufficiente per un corretto svolgimento dei compiti di movimentazione manuale			
119	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico (Ricezione e stoccaggio merci)	Analisi e checklist (Urti e compressioni)	Le finestre, i lucernari e i dispositivi di ventilazione possono essere aperti, chiusi, regolati e fissati dai lavoratori in tutta sicurezza			
120	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi (Servizio bevande e pasti)	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti)	Il lavoro non comporta cicli ripetuti per l'intero turno di lavoro o, comunque, per tempi troppo prolungati in relazione alle frequenze di azione			
121	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi (Servizio bevande e pasti)	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti)	La frequenza del ciclo di lavoro ripetuto non è elevata (indicativamente inferiore a una azione/minuto)			
122	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Movimentazione manuale dei carichi- Movimenti ripetitivi	Analisi e checklist (Elevata frequenza dei movimenti con	La frequenza delle azioni ripetitive non è eccessiva in relazione alla			

			(Servizio bevande e pasti)	tempi di recupero insufficienti)	durata del compito e alle caratteristiche del carico			
123	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Servizio bevande e pasti)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	I locali hanno le superfici dei pavimenti, delle pareti, dei soffitti tali da poter essere pulite e deterse per ottenere condizioni adeguate di igiene			
124	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Servizio bevande e pasti)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	I pavimenti dei locali sono fissi, stabili ed antisdrucciolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi			
125	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico, Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Servizio bevande e pasti)	Analisi e checklist (Inciampo, cadute in piano)	Le finestre, i lucernari e i dispositivi di ventilazione, quando sono aperti, sono posizionati in modo da non costituire un pericolo per i lavoratori			
126	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Servizio bevande e pasti)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere le braccia a un livello inferiore a quello delle spalle			
127	Sala somministrazione,	Addetto Servizio	Movimentazione	Analisi e checklist	Lo sforzo fisico			

	Area somministrazione, Area somministrazione esterna	bevande e pasti	manuale dei carichi- Posture incongrue (Servizio bevande e pasti)	(Posture incongrue)	richiesto non è eccessivo, non richiede torsioni del tronco, non richiede movimenti bruschi, non richiede di assumere posizioni instabili del corpo			
128	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Movimentazione manuale dei carichi- Posture incongrue (Servizio bevande e pasti)	Analisi e checklist (Posture incongrue)	La mansione consente di mantenere la colonna vertebrale in posizione eretta			
129	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Luoghi di lavoro- Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari, banchine e rampe di carico (Servizio bevande e pasti)	Analisi e checklist (Urti e compressioni)	Le finestre, i lucernari e i dispositivi di ventilazione possono essere aperti, chiusi, regolati e fissati dai lavoratori in tutta sicurezza			
130	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha verificato che le attrezzature siano conformi alle specifiche norme di prodotto e sono dotati di marcatura CE			
131	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datoro di lavoro ha predisposto che gli operatori			

			dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))		si attengano alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione, scritto in lingua italiana, di cui ogni attrezzatura deve essere dotata			
132	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha verificato che gli apparecchi elettrici siano provvisti di idonea indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
133	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Mondatura, lavaggio, taglio	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto l'obbligo di adoperare i dispositivi di protezione individuale ed eseguire le operazioni di lavoro secondo le direttive di sicurezza.			

			cibi))					
134	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha imposto l'obbligo, durante le pause o nei periodo di inattività, di lasciare gli organi mobili che possono causare potenziale pericolo di taglio in posizioni neutre.			
135	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che le attrezzature siano conformi alle specifiche norme di prodotto e sono dotati di marcatura CE			
136	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datoro di lavoro ha predisposto che gli operatori si attengano alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione, scritto in lingua italiana, di cui ogni attrezzatura			

			scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))		deve essere dotata			
137	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha verificato che gli apparecchi elettrici siano provvisti di idonea indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
138	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha verificato che le attrezzature siano conformi alle specifiche norme di prodotto e sono dotati di marcatura CE			
139	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale,	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che le attrezzature siano conformi alle specifiche norme di prodotto e sono dotati di			

			trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))		marcatura CE			
140	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto l'obbligo di adoperare i dispositivi di protezione individuale ed eseguire le operazioni di lavoro secondo le direttive di sicurezza.			
141	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha imposto l'obbligo, durante le pause o nei periodo di inattività, di lasciare gli organi mobili che possono causare potenziale pericolo di taglio in posizioni neutre.			
142	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha verificato che le attrezzature			

			dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti freddi))		siano conformi alle specifiche norme di prodotto e sono dotati di marcatura CE			
143	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha verificato che gli apparecchi elettrici siano provvisti di idonea indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
144	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datoro di lavoro ha predisposto che gli operatori si attengano alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione, scritto in lingua italiana, di cui ogni attrezzatura deve essere dotata			

			freddi))					
145	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che le attrezzature siano conformi alle specifiche norme di prodotto e sono dotati di marcatura CE			
146	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha imposto l'obbligo, durante le pause o nei periodo di inattività, di lasciare gli organi mobili che possono causare potenziale pericolo di taglio in posizioni neutre.			
147	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto l'obbligo di adoperare i dispositivi di protezione individuale ed eseguire le operazioni di lavoro secondo le direttive di			

			scoppio (Affettatrice (Preparazione bevande e piatti freddi))		sicurezza.			
148	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
149	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
150	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			

CORSI DI PRIMO SOCCORSO

Collegati al sito:
http://www.sicurezzalavororoma.it

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

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

151	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			
152	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
153	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
154	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Armadio	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura			

			frigorifero (Preparazione bevande e piatti freddi))		elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
155	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
156	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			
157	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
158	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Apparecchi	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di			

			termici trasportabili-Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione e cottura delle pizze))		manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
159	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
160	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
161	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Armadio frigorifero	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di			

			(Preparazione e cottura delle pizze))		conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
162	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Armadio frigorifero (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			
163	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Luoghi di lavoro- Vie di circolazione interne ed esterne (Attrezzi manuali cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Caduta di materiale dall'alto)	I pavimenti ed i passaggi risultano sgombri da materiali che ostacolano la normale circolazione			
164	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Attrezzi manuali cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali risultino in un buono stato di pulizia e conservazione			
165	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Attrezzi manuali	Analisi e checklist (Tagli)	Il personale ha l'obbligo di riporre gli oggetti taglienti in appositi contenitori dopo il loro utilizzo.			

			cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))					
166	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Attrezzi manuali cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Le condizioni di illuminazione consentono l'uso sicuro degli attrezzi manuali			
167	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Attrezzi manuali cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Quando necessario, è previsto l'utilizzo di mezzi di protezione individuale per il lavoro con attrezzi manuali o in condizioni pericolose			
168	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Attrezzi manuali cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Gli attrezzi manuali sono utilizzati e mantenuti in modo corretto			

169	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Attrezzi manuali cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, sono riposti ordinatamente in luoghi appositi e sicuri			
170	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Attrezzi manuali cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, siano riposti ordinatamente in luoghi appositi e sicuri			
171	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Attrezzi manuali cucina e pentolame (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali siano di tipologia appropriata al lavoro da svolgere e di qualità soddisfacente			
172	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la			

			Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti caldi))		macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
173	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
174	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
175	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			

176	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
177	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
178	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
179	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e			

			freddi))		pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
180	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
181	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Banco Frigo (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			
182	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Banco Frigo (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
183	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai			

			(Banco Frigo (Servizio bevande e pasti))		rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
184	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Banco Frigo (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
185	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Banco Frigo (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
186	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Banco Frigo (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			

FORMAZIONE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

Collegati al sito:
http://www.sicurezzalavororoma.it

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

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

187	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed apparecchi termici fissi (Bollitore (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Nelle operazioni di manutenzione accertarsi che la macchina sia spenta e fredda.			
188	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed apparecchi termici fissi (Bollitore (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha adottate le misure necessarie affinché le attrezzature di lavoro siano installate in conformità alle istruzioni del fabbricante, utilizzate correttamente, oggetto di idonea manutenzione			
189	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed apparecchi termici fissi (Bollitore (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha predisposto che vengano corrattemente impiegate maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti.			
190	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-	Analisi e checklist (Ustioni)	Ai lavoratori è fatto divieto l'utilizzo di acqua e altre sostanze conduttrici in			

			Impianti ed apparecchi termici fissi (Bollitore (Preparazione bevande e piatti caldi))		prossimità di conduttori, macchine e apparecchi elettrici sotto tensione.			
191	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali risultino in un buono stato di pulizia e conservazione			
192	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che l'uso di eventuali attrezzi manuali di lavoro pericolosi sia riservato a lavoratori all'uopo incaricati			
193	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, siano riposti ordinatamente in luoghi appositi e sicuri			
194	Cucina	Addetto Mondatura, lavaggio, taglio cibi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino,	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali siano di			

			seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Mondatura, lavaggio, taglio cibi))		tipologia appropriata al lavoro da svolgere e di qualità soddisfacente			
195	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali siano di tipologia appropriata al lavoro da svolgere e di qualità soddisfacente			
196	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, siano riposti ordinatamente in luoghi appositi e sicuri			
197	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che l'uso di eventuali attrezzi manuali di lavoro pericolosi sia riservato a lavoratori all'uopo incaricati			
198	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino,	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali risultino			

			seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione bevande e piatti caldi))		in un buono stato di pulizia e conservazione			
199	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, siano riposti ordinatamente in luoghi appositi e sicuri			
200	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali risultino in un buono stato di pulizia e conservazione			
201	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione bevande e piatti freddi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali siano di tipologia appropriata al lavoro da svolgere e di qualità soddisfacente			
202	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti freddi	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino,	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che l'uso di eventuali attrezzi			

			seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione bevande e piatti freddi))		manuali di lavoro pericolosi sia riservato a lavoratori all'uopo incaricati			
203	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che gli attrezzi manuali, quando non utilizzati, siano riposti ordinatamente in luoghi appositi e sicuri			
204	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali siano di tipologia appropriata al lavoro da svolgere e di qualità soddisfacente			
205	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino, seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che gli attrezzi manuali risultino in un buono stato di pulizia e conservazione			
206	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Utensili manuali- Martello, pinza, taglierino,	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha predisposto che l'uso di eventuali attrezzi			

			seghetti, cesoie, trapano manuale, piccone, ecc. (Coltello (Preparazione e cottura delle pizze))		manuali di lavoro pericolosi sia riservato a lavoratori all'uopo incaricati			
207	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Congelatore (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
208	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Congelatore (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			
209	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Congelatore (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
210	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano			

			termici trasportabili-Elettrodomestici (Congelatore (Preparazione bevande e piatti caldi))		l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
211	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Congelatore (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
212	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Congelatore (Ricezione e stoccaggio merci))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
213	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Congelatore (Ricezione e stoccaggio merci))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la			

					macchina non è connessa alla rete elettrica.			
214	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Congelatore (Ricezione e stoccaggio merci))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
215	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Congelatore (Ricezione e stoccaggio merci))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
216	Magazzino	Addetto Ricezione e stoccaggio merci	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Congelatore (Ricezione e stoccaggio merci))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			
217	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Gli inteventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sono annotati su un apposito registro			

			apparecchi termici fissi (Forno elettrico (Preparazione e cottura delle pizze))					
218	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Forno elettrico (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Ai lavoratori è fatto divieto l'utilizzo di acqua e altre sostanze conduttrici in prossimità di conduttori, macchine e apparecchi elettrici sotto tensione.			
219	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Forno elettrico (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha' esplicitamente vietato la manutenzione delle apparecchiature e dei loro insiemi da parte di personale non specificatamente autorizzato			
220	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Forno elettrico (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
221	Cucina	Addetto Preparazione	Attrezzature di	Analisi e checklist	E' proibito			

		e cottura delle pizze	lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed apparecchi termici fissi (Forno elettrico (Preparazione e cottura delle pizze))	(Elettrocuzione)	effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
222	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed apparecchi termici fissi (Forno elettrico (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha adottate le misure necessarie affinché le attrezzature di lavoro siano installate in conformità alle istruzioni del fabbricante, utilizzate correttamente, oggetto di idonea manutenzione			
223	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed apparecchi termici fissi (Forno elettrico (Preparazione e cottura delle pizze))	Analisi e checklist (Ustioni)	Si prevengono fuoriuscite di liquido caldo e quindi ustioni da liquidi bollenti, usando pentole e contenitori sufficientemente grandi per l'operazione da seguire.			
224	Cucina	Addetto Preparazione e cottura delle pizze	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha predisposto che vengano corrattemente impiegate maniglie e prese			

			apparecchi termici fissi (Forno elettrico (Preparazione e cottura delle pizze))		per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti.			
225	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Forno per cucina (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	Gli attrezzi sono adeguati ai rischi presenti nell'ambiente di lavoro (infiammabilità, esplosività, contaminazione, ecc.)			
226	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Forno per cucina (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Nelle operazioni di manutenzione accertarsi che la macchina sia spenta e fredda.			
227	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Forno per cucina (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha adottate le misure necessarie affinché le attrezzature di lavoro siano installate in conformità alle istruzioni del fabbricante, utilizzate correttamente, oggetto di idonea manutenzione			
228	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici	Analisi e checklist (Ustioni)	Ai lavoratori è fatto divieto l'utilizzo di acqua e altre sostanze			

			trasportabili-Elettrodomestici (Forno per cucina (Preparazione bevande e piatti caldi))		conduttrici in prossimità di conduttori, macchine e apparecchi elettrici sotto tensione.			
229	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Forno per cucina (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha predisposto che vengano corrattemente impiegate maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti.			
230	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed apparecchi termici fissi (Friggitrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha predisposto che vengano corrattemente impiegate maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti.			
231	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi-Impianti ed apparecchi termici fissi (Friggitrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Nelle operazioni di manutenzione accertarsi che la macchina sia spenta e fredda.			

CONSULENZA PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

Collegati al sito:
http://www.sicurezzalavororoma.it

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

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

232	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Friggitrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Ai lavoratori è fatto divieto l'utilizzo di acqua e altre sostanze conduttrici in prossimità di conduttori, macchine e apparecchi elettrici sotto tensione.			
233	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Friggitrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha adottate le misure necessarie affinché le attrezzature di lavoro siano installate in conformità alle istruzioni del fabbricante, utilizzate correttamente, oggetto di idonea manutenzione			
234	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Impastatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Cesoiamento)	E' obbligatorio, durante le pause o nei periodo di inattività, lasciare gli organi mobili che possono causare potenziale pericolo di cesoiamento in posizioni neutre.			
235	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro -	Analisi e checklist (Cesoiamento)	Le macchine impastatrici sono			

			Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Impastatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))		fornite di sistema di protezione per evitare che il lavoratore possa venire a contatto con gli organi in moto.			
236	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Impastatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Cesoiamento)	E' vietato effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto.			
237	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Impastatrice (Preparazione	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I lavoratori si assicurano dell'integrità dei collegamenti elettrici della macchina.			

			bevande e piatti caldi))					
238	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Impastatrice (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
239	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Macchina per il caffè (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			
240	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Macchina per il caffè (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
241	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha' esplicitamente vietato la manutenzione delle apparecchiature e			

			(Macchina per il caffè (Servizio bevande e pasti))		dei loro insiemi da parte di personale non specificatamente autorizzato			
242	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Macchina per il caffè (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
243	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Macchina per il caffè (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha fornito i necessari DPI ed istruito opportunamente i lavoratori su come eseguire le operazione della fasi di lavoro in sicurezza.			
244	Sala somministrazione, Area somministrazione, Area somministrazione esterna	Addetto Servizio bevande e pasti	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici (Macchina per il caffè (Servizio bevande e pasti))	Analisi e checklist (Ustioni)	Nelle operazioni di manutenzione accertarsi che la macchina sia spenta e fredda.			
245	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-Elettrodomestici, Attrezzature di	Analisi e checklist (Fiamme ed esplosioni)	Gli attrezzi sono adeguati ai rischi presenti nell'ambiente di lavoro (infiammabilità, esplosività,			

			lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi (Piano cottura (Preparazione bevande e piatti caldi))		contaminazione, ecc.)			
246	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi, Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Piano cottura (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Nelle operazioni di manutenzione accertarsi che la macchina sia spenta e fredda.			
247	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi, Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Piano cottura	Analisi e checklist (Ustioni)	Ai lavoratori è fatto divieto l'utilizzo di acqua e altre sostanze conduttrici in prossimità di conduttori, macchine e apparecchi elettrici sotto tensione.			

			(Preparazione bevande e piatti caldi))					
248	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi, Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Piano cottura (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha predisposto che vengano corrattemente impiegate maniglie e prese per isolare il calore quando si prelevano corpi bollenti.			
249	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Impianti di produzione, apparecchi e macchinari fissi- Impianti ed apparecchi termici fissi, Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Piano cottura (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Ustioni)	Il datore di lavoro ha adottate le misure necessarie affinché le attrezzature di lavoro siano installate in conformità alle istruzioni del fabbricante, utilizzate correttamente, oggetto di idonea manutenzione			
250	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili-	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	I cavi elettrici sono protetti dagli urti e dall'usura			

			Elettrodomestici (Scaldapiatti (Preparazione bevande e piatti caldi))					
251	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Scaldapiatti (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Le macchine e gli apparecchi elettrici riportano l'indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			
252	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi termici trasportabili- Elettrodomestici (Scaldapiatti (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	L'impianto elettrico è corredato di tutta la documentazione obbligatoria (progetto, dichiarazione di conformità ecc.) ed è conforme alle normative.			
253	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti	Analisi e checklist (Cesoiamento)	E' vietato effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto.			

			caldi))					
254	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Cesoiamento)	Per gli addetti è posto l'obbligo di assicurarsi, prima di utilizzare mezzi con organi in movimento, che tutti i lavoratori ed eventuali altre persone presenti, siano visibili e a distanza di sicurezza. In caso di non completa visibilità, viene predisposto un lavoratore addetto in grado di segnalare che la manovra o l'attivazione può essere effettuata in condizione di sicurezza ed in grado di interrompere la movimentazione in caso di pericolo.			
255	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti	Analisi e checklist (Cesoiamento)	Il datore di lavoro ha verificato la facile accessibilità ai dispositivi di arresto della macchina.			

			caldi))					
256	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Cesoiamento)	E' obbligatorio, durante le pause o nei periodo di inattività, lasciare gli organi mobili che possono causare potenziale pericolo di cesoiamento in posizioni neutre.			
257	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	E' proibito effettuare operazioni di manutenzione o pulizia con la macchina in moto. Durante le operazioni di manutenzione e pulizia, la macchina non è connessa alla rete elettrica.			
258	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Ai lavoratori è fatto divieto l'utilizzo di acqua e altre sostanze conduttrici in prossimità di conduttori, macchine e apparecchi elettrici sotto tensione.			

			scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))					
259	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Tutte le attrezzature di lavoro sono installate in modo tale da proteggere i lavoratori dai rischi di natura elettrica ed in particolare dai contatti elettrici diretti ed indiretti con parti attive sotto tensione.			
260	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Gli utensili elettrici portatili e gli apparecchi elettrici mobili hanno un isolamento supplementare di sicurezza fra le parti interne in tensione e l'involucro metallico esterno			
261	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale,	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha verificato che le attrezzature siano conformi alle specifiche norme di prodotto e sono dotati di			

			trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))		marcatura CE			
262	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datoro di lavoro ha predisposto che gli operatori si attengano alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione, scritto in lingua italiana, di cui ogni attrezzatura deve essere dotata			
263	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Il datore di lavoro ha verificato che gli apparecchi elettrici siano provvisti di idonea indicazione della tensione, dell'intensità e del tipo di corrente e delle altre eventuali caratteristiche costruttive necessarie per l'uso			

264	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Elettrocuzione)	Gli operatori si attengono alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione, scritto in lingua italiana, di cui ogni attrezzatura deve essere dotata			
265	Cucina	Addetto Preparazione bevande e piatti caldi	Attrezzature di lavoro - Apparecchi e dispositivi elettrici o ad azionamento non manuale, trasportabili, portatili - Utensili portatili, elettrici o a motore a scoppio (Tritacarne (Preparazione bevande e piatti caldi))	Analisi e checklist (Tagli)	Il datore di lavoro ha verificato che le attrezzature siano conformi alle specifiche norme di prodotto e sono dotati di marcatura CE			

SORVEGLIANZA SANITARIA

Collegati al sito:
http://www.sicurezzalavororoma.it

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

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