



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVISIO

LA VALUTAZIONE DEI RISCHI NEI SETTORI DEL TERZIARIO

Fasi lavorative, profili di rischio e misure di tutela

Roma, 1° FEBBRAIO 2017

Come disposto dall'art. 29 comma 5 del d.lgs. 81/08 e successive modificazioni e integrazioni, tutte le imprese che occupano fino a 10 lavoratori dovranno effettuare la valutazione dei rischi aziendali sulla base delle procedure standardizzate approvate con decreto del Ministero del lavoro 30 novembre 2012 e pubblicate in Gazzetta Ufficiale il 6 dicembre 2012. Le medesime procedure potranno essere utilizzate, ma su base volontaria, dalle imprese che occupano fino a 50 lavoratori. Scopo della procedura è di indicare il modello di riferimento cui uniformarsi per la valutazione dei rischi e per il suo aggiornamento, al fine di individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione ed elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza.

La presente Guida, - contenente una rassegna ragionata dei principali profili di rischio presenti nei settori del terziario di mercato, unitamente alle fasi lavorative ed alle più rilevanti misure di tutela – è stata ampliata rispetto alla precedente edizione e si propone come un pratico e agevole strumento per la redazione dettagliata e completa del documento di valutazione dei rischi. Essa è stata predisposta dal Settore Sicurezza sul lavoro confederale grazie all'attività ed ai preziosi contributi di un apposito gruppo di lavoro interassociativo di cui, in seguito, si riportano i nominativi.

Per agevolare il lettore in questo delicato compito si sono prese in rassegna le principali fasi lavorative presenti nei settori rappresentati (Cfr. Tabella 1), evidenziando, per ciascuna, fasi lavorative, rischi e misure. L'obiettivo è quello di offrire uno strumento operativo, ma solo orientativo, di supporto ed indirizzo alla valutazione dei rischi aziendale.

Tabella 1

L'albero delle fasi lavorative nei settori di Confcommercio

ATTIVITA'	FASI DEL CICLO LAVORATIVO
ALBERGO	Reception: Ricevimento clienti Portierato Facchinaggio Bar/Somministrazione Cucina Attività inservienti ai piani Lavanderia/Stireria Manutenzioni /giardinaggio
COMMERCIO AL DETTAGLIO PRODOTTI ALIMENTARI	Ricevimento merci Esposizione Vendita Stoccaggio
COMMERCIO AL DETTAGLIO PRODOTTI NON ALIMENTARI	Ricevimento merci Esposizione

	Vendita Stoccaggio
RISTORANTE PIZZERIA	Bar/somministrazione Cucina Preparazione pizza Servizio sala
COMMERCIO ALL'INGROSSO	Magazzino/Deposito: ricevimento merci e stoccaggio Vendita Consegna ai clienti Uffici
MACELLERIA POLLERIA	Laboratorio: selezione, lavorazione, preparazione, confezionamento Vendita
UFFICIO E ATTIVITA' SIMILARI	Attività amministrative Archiviazione
SUPERMERCATO	Approvvigionamento Stoccaggio merci Allestimento scaffali Esposizione e vendita Reparto gastronomia Macelleria laboratorio e vendita Reparto frutta e verdura Reparto casse Attività uffici
STABILIMENTO BALNEARE	Bar somministrazione Cucina Servizio ombrelloni e sdraio Pulizia delle spiagge Servizio salvataggio bagnanti
GELATERIA	Laboratorio di produzione artigianale Vendita
PASTICCERIA	Ricevimento merci e preparazione prodotti di pasticceria Esposizione e vendita
LAVORI DI PULIZIA	Attività inservienti Manutenzioni
STAZIONI DI RIFORNIMENTO DISTRIBUZIONE CARBURANTI	Rifornimento e stoccaggio in impianto di carburante Erogazione di carburante ai veicoli Servizi vari alle autovetture (controllo livelli, lavaggio parabrezza, controllo pressione pneumatici) Servizi di manutenzione e pulizia nelle stazioni carburanti Autolavaggio manuale e automatico Vendita prodotti per veicoli nelle stazioni carburanti e servizio bar
CONCESSIONARIO AUTO CON OFFICINA	Lavori di ufficio Esposizione e vendita Magazzino deposito Lavori di autofficina
PESCHERIA	Preparazione e vendita prodotti ittici
PANIFICI E PANETTERIE	Produzione del pane e suoi derivati

	Vendita al banco dei prodotti Lavoro esterno: consegna dei prodotti
ABBIGLIAMENTO	Ricevimento merci e stoccaggio Esposizione e vendita
AUTOTRASPORTI	Trasporto merci o documenti mediante l'utilizzo di mezzi aziendali o di terzi
LABORATORI FOTOGRAFICI	Sviluppo e stampa foto o altri materiali
PALESTRE	Gestione locali Attività uffici
OREFICERIA	Lavorazione metalli e pietre preziose
SERVIZIO MENSE	Cucina Somministrazione pasti
GOMMISTA	Montaggio e smontaggio pneumatici
NEGOZIO ARTICOLI E ALIMENTAZIONE PER ANIMALI	Ricevimento merci Stoccaggio Vendita accessori e materiali di consumo per animali
VIGILANZA PRIVATA	Sorveglianza accessi vari
RACCOLTA RIFIUTI INGOMBRANTI	Attività connesse al ritiro dei rifiuti ingombranti (mobili, frigoriferi, materiali voluminosi in genere)
NEGOZI DI OTTICA	Vendita articoli di ottica Montaggio e riparazione occhiali
MAGAZZINI E DEPOSITI DI MATERIALE IN GENERALE	Ricevimento merce e stoccaggio Attività d'ufficio
AGENZIE DI VIAGGI	Scheda uffici e similari
AGENZIE DI PUBBLICITA'	Scheda uffici
AGENTI DI COMMERCIO	Scheda uffici
AGENZIE DI ASSICURAZIONE	Scheda uffici
AGENZIE IMMOBILIARI	Scheda uffici
AMBULANTI	Ricevimento merci Stoccaggio Esposizione Vendita
ASILI NIDO	Attività ricreative all'interno Attività ricreative all'esterno Attività didattica Locali accudimento lattanti Cucina preparazione pasti Mensa distribuzione pasti e assistenza bambini Operazioni amministrative e contabili
AUTOSCUOLE	Operazioni amministrative Scuola guida
CAMPEGGI	Attività amministrativa contabile Reception ricevimento clienti Servizio bar Gestione aree destinate a sosta Gestione e manutenzione aree verdi

	Gestione e manutenzione piscina Pulizia e manutenzione spazi comuni al chiuso e all'aperto
CATERING SERVIZI	Ricevimento merci e stoccaggio Cucina preparazione pasti Trasporto pasti
DISCOTECHES	Gestione cassa e contabilità Controllo e assistenza zone di passaggio Accoglienza clienti Bar somministrazione bevande e generi alimentari Intrattenimento servizi artistico musicali Pulizia e disinfezione spazi comuni Attività amministrazione e uffici
ESTETICA PARRUCCHIERE	Trattamenti estetici Manicure/pedicure Trattamenti abbronzanti Trattamenti capelli
MEDIATORE AGENTE d'AFFARI	Operazioni amministrative e contabili archiviazione
FERRAMENTA	Ricevimento merci e stoccaggio Esposizione Vendita Duplicazione chiavi con attrezzature specifiche Attività contabile e amministrativa
LIBRERIE	Ricevimento merci e stoccaggio Sistemazione e posizionamento merci (libri e generi vari di cartoleria) Esposizione Vendita Attività contabile e amministrativa
LUDOTECHES - SERVIZI RICREATIVI E DI INTRATTENIMENTO	Attività ricreative all'interno/ esterno Attività didattica post scolastica attività amministrativa e contabile
ONORANZE FUNEBRI	Operazioni connesse ad esposizione bare e vendita Preparazione della salma Allestimento camere ardenti ed esequie Trasporto feretro
PROFUMERIE	Ricevimento merci e stoccaggio Esposizione Vendita Attività contabile e amministrativa
ROSTICCERIE	Ricevimento e stoccaggio prodotti Cucina: preparazione e confezionamento Vendita Trasporto per consegna a domicilio (eventuale) Attività contabile e amministrativa

SALE GIOCHI	Ricevimento clienti Operazioni di cassa Attività contabile ed amministrativa
SCUOLE MATERNE	Attività ricreative all'interno Attività ricreative all'esterno Attività didattica Cucina preparazione pasti Mensa distribuzione pasti e assistenza bambini Operazioni amministrative e contabili
STUDIO MEDICO DI BASE	Attività assistenza Visite mediche Pulizia e disinfezione ambienti Attività amministrativa e contabile
TABACCHERIE	Ricevimento e stoccaggio merci Sistemazione prodotti da fumo per esposizione Vendita Attività contabile ed amministrativa

1. ALBERGHI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
RECEPTION	Ricevimento clienti (attività di ufficio)	Addetto al ricevimento clienti	Ufficio Allegare planimetria	Fotocopiatrice / Pos lettore carte di credito / Stampante / Videoterminale / Condizionatore / Telefono/ Calcolatrice	Carta e cartone Toner	Affaticamento visivo (utilizzo di VDT) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: utilizzo > 20h/w	<ul style="list-style-type: none"> Assicurare le pause lavorative (15 minuti di pausa ogni 120 minuti di attività) Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 (LINK) Verificare il corretto posizionamento del VDT rispetto alla fonte di illuminazione naturale ed artificiale Regolare adeguatamente contrasto e luminosità dello schermo
				Impianto elettrico Impianto condizionamento Impianto di riscaldamento		Ergonomia	Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08
						Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> Controllare periodicamente cavi, prese, spine. Limitare l'utilizzo di prese multiple Togliere l'alimentazione elettrica della macchina per

							ogni intervento di manutenzione
							<ul style="list-style-type: none"> • Verifica periodica impianto di messa a terra • Verifica periodica impianto elettrico
						Microclima	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguata areazione del locale di lavoro • Manutenzione impianto di condizionamento
						Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> • Prevedere la presenza di lampade di emergenza • Verificare i parametri previsti per l'illuminazione naturale del locale di lavoro • Eventualmente integrare il locale di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
						Scivolamenti /cadute a livello	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucciolevoli • Mantenere i pavimenti puliti • Mantenere i pavimenti liberi da ostacoli • Evidenziare con adeguata segnaletica eventuali cambi di quota
						Stress lavoro correlato	VALUTAZIONE SPECIFICA
						Rumore	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA/AUTOCERTIFICAZIONE
						incendio	VALUTAZIONE SPECIFICA

							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti monouso (sostituzione toner) • Mascherina anti polvere (sostituzione toner)
	Attività di Portierato	Portiere/ Portiere di notte	Ufficio / Zona ingresso	Fotocopiatrice / Pos lettore carte di credito / Stampante / Videoterminale / Condizionatore / Telefono/ Calcolatrice	Carta e cartone Toner	<p>Affaticamento visivo (utilizzo di VDT)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: utilizzo > 20h/w</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare le pause lavorative (15 minuti di pausa ogni 120 minuti di attività) • Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 • Verificare il corretto posizionamento del VDT rispetto alla fonte di illuminazione naturale ed artificiale • Regolare adeguatamente contrasto e luminosità dello schermo
				Impianto elettrico Impianto condizionamento Impianto di riscaldamento		<p>Lavoro notturno (portiere di notte)</p> <p>Ergonomia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Istituire sorveglianza sanitaria • Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 <p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti monouso (sostituzione toner) • Mascherina anti polvere (sostituzione toner)
	Attività di Facchinaggio	Facchino	Ambiente interno ed esterno				
					Carrello	MMC (sollevamento e	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale

					<p>manuale/Ascensore e/o Montacarichi</p> <p>Impianto elettrico Impianto condizionamento Impianto di riscaldamento</p>	<p>trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<p>dei carichi</p> <p>OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili <p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Scarpe antiscivolo con protezione della parte superiore del piede
CUCINA	Ricevimento e stoccaggio merci	Cuoco/Personale di cucina	Dispensa/magazzino Planimetria	Carrello manuale/scaffalature/frigorifero/congelatore Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Carta/cartone	<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale

						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima <p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Scarpe antiscivolo con protezione della parte superiore del piede
	Preparazione e cottura alimenti	Cuoco/personale di cucina	Cucina	<p>Lavastoviglie / Banco frigorifero / Lavabicchieri / *Piastra cottura / Tritacarne / Affettatrice / *Fuochi cucina / *Forno / Cristalleria / *Friggitrice / Congelatore / Pentola a pressione / Grattugia elettrica / Impastatrice / Abbattitore / Forno a microonde/ Cappa aspirante / Cella frigo / *Cuocipasta / Robot di cucina/coltelli –utensili di cucina / sterilizzatore coltelli/Impianto a gas/Impianto elettrico/Montacarichi</p>	<p>Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari/ Oli esausti</p>	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere • Utilizzare dpi adeguati (guanti antitaglio etc.)
						Ustioni	<p>Utilizzare dpi adeguati DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti anticalore
					Rifiuti alimentari	Cadute dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alla procedura di sicurezza aziendale per l'utilizzo delle scale portatili

				*Specificare alimentazione (elettrica / Gas)/ Scaffalature Impianto elettrico Impianto a gas Impianto idraulico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento			Utilizzare solo scale portatili con marcatura CE DPI: scarpe antiscivolo VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
ATTIVITÀ INSERVIENTI	Servizi ai piani	Addetti ai piani	Ambienti interni	Carrelli manuali / Aspirapolvere / Scala portatile/ Lavapavimenti/ Aspiraliquidi Attrezzi manuali (scope, secchi etc.)	Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti speciali assimilati agli urbani	Chimico	Conservare le sostanze detergenti in luogo chiuso e non accessibile VALUTAZIONE SPECIFICA
	Attività di pulizia					elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che tutte le attrezzature siano integre ed efficienti • Verifica impianto di messa a terra • Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
LAVANDERIA E STIRERIA	Lavaggio	Addetto alla lavanderia e stireria	Lavanderia/stireria	Lavatrice/Guido via per indumenti/ Lavatrice industriale a circuito chiuso/Lavatrice a secco/scaffalature	Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuto speciale pericoloso	Chimico	Conservare le sostanze detergenti in luogo chiuso e non accessibile VALUTAZIONE SPECIFICA
				Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento		MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi <ul style="list-style-type: none"> • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale

						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima <p>Utilizzo DPI adeguati</p>
						Ustioni	Contro ustioni e scottature formazione specifica del personale e utilizzo DPI adeguati (guanti anticalore etc,)
	Asciugatura/stiratura	Addetto alla lavanderia e stireria	Lavanderia/stireria	Banco da stiro / Asciugatore / Pressa da stiro	Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuto speciale pericoloso	MMC (sollevamento e trasporto)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi
				Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento			<p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p> <p>OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
BAR / SOMMINISTRAZIONE	Ricevimento e stoccaggio merci	Cameriere/barista	Dispensa/deposito alimenti	Carrello manuale/scaffalature/frigorifero/congelatore	Carta/cartone	MMC (spinta e traino)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
							<p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p> <p>Ribaltamento scaffalature</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima <p>DPI:</p>

							<ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Scarpe antiscivolo con protezione della parte superiore del piede
						Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere
						Ustioni	Contro ustioni e scottature formazione specifica del personale e utilizzo DPI adeguati (guanti anticalore etc,)
	Riattivazione piatti congelati	Cameriere/ barista	Bar/zona preparazione Planimetria	Coltelli-utensili / Banco frigorifero / Vetrina refrigerata / Condizionatore / Piastra elettrica / Lavabicchieri/Congelatore/Affettatrice/Forno a micro onde / Forno elettrico /Crepiera/ Impianto a gas/Impianto elettrico Impianto Elettrico Impianto idraulico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere • Utilizzare le attrezzature manuali secondo quanto indicato nel libretto di uso e manutenzione
						Ustioni	Contro ustioni e scottature formazione specifica del personale e utilizzo DPI adeguati (guanti anticalore etc,)

Preparazione cibi freddi e bevande	Cameriere/ barista	Bar/zona preparazione	Coltelli-utensili / Cristalleria / Banco frigorifero / Macchina da Caffè Espresso / Vetrina refrigerata / Condizionatore / Macina caffè / Erogatore bevande alla spina / Spremiagrumi / Fabbricatore di ghiaccio / Macchina per soft-ice / Erogatore Ginseng / Erogatore bevande solubili /Lavabicchieri/Congelat ore/Crepiera/Affettatric e Impianto a gas/Impianto elettrico	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	tagli	Utilizzare le attrezzature secondo quanto indicato nel libretto d'uso	
					Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare la portata massima 	
					Ustioni e scottature	Formazione specifica del personale Utilizzo di adeguati DPI 8guanti anticalore etc,)	
Somministrazione	Barista/cam eriere	Sala di somministrazione	Coltelli-utensili / Cristalleria / Posateria/ Portavivande Impianto a gas/Impianto elettrico	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili siano ergonomicamente corrette • Utilizzare le attrezzature manuali secondo quanto indicato nel libretto di uso e manutenzione • Utilizzare correttamente i DPI 	

				Attrezzi per lavori manuali /Ascensori e montacarichi/Utensili portatili elettrici			
MANUTENZIONI E GIARDINAGGIO	Manutenzioni generali	Addetto alla manutenzione	Aree interne / esterne	Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento Impianto idraulico	Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti speciali assimilabili agli urbani		Provvedere alla manutenzione periodica (pulizia e disinfezione) degli impianti idraulici
						Chimico	Conservare le sostanze in luogo chiuso e non accessibile
						Taglio	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alle procedure di sicurezza aziendali per le operazioni di taglio e potatura • Utilizzo delle attrezzature manuali secondo quanto indicato nel libretto d'uso e manutenzione
	Manutenzione del verde	Addetto alla manutenzione	Area esterna	Tagliaerba /Decespugliatore Impianto elettrico	Fertilizzanti chimici/Anticrittogamici Rifiuti speciali assimilabili agli urbani/ Carburanti	Agenti atmosferici	<ul style="list-style-type: none"> • effettuando il lavoro sotto il sole e per lungo tempo munirsi di idoneo copricapo • reintegrare i liquidi con bevande analcoliche

						<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH) <p>DPI</p>	<p>Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi</p> <p>OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Guanti monouso • Mascherina • Occhiali • copricapo
CENTRO BENESSERE	Attività di estetista	Estetista/m assaggiatore	Ambiente interno	<p>Apparecchi elettromeccanici per uso estetico/Attrezzatura uso estetico/Personal computer</p> <p>Impianto elettrico Impianto condizionamento Impianto riscaldamento</p>	<p>Prodotti di pulizia e disinfezione Prodotti cosmetici Rifiuti vari Rifiuti speciali Taglienti prodotti nell'attività estetica</p>	elettrocuzione	<i>Vedi sopra</i>
						tagli, impigliamento	<ul style="list-style-type: none"> • verificare che le impugnature di sicurezza delle attrezzature siano ergonomicamente corrette • non indossare catenine, anelli, bracciali, orecchini o altri accessori che possano essere causa di incidente per aggancio accidentale • informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta di pronto soccorso

	Attività natatoria piscina (se presente)	Assistente bagnanti	Ambiente interno/esterno	<p>Attrezzature di salvataggio e primo soccorso./Impianti e attrezzature per trattamento e monitoraggio acqua in vasca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impianto elettrico • Impianto condizionamento • Impianto di riscaldamento 	<p>Prodotti di pulizia e disinfezione Prodotti per il trattamento acqua Rifiuti vari</p>	Rischio chimico dall'uso di prodotti detergenti e di disinfezione	<p>Conservare le sostanze in luogo non accessibile</p> <p>Vedere scheda specifica rischio chimico</p>
--	--	---------------------	--------------------------	--	--	---	---

2. COMMERCIO AL DETTAGLIO ALIMENTARI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	RISCHI **	MISURE	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE
ESPOSIZIONE E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> • Riceviment o merci • Esposizione • Vendita • Stoccaggio 	Addetto vendita	Area vendita e/o esposizione	<p>Armadio frigorifero / Scaffali / Registratore di cassa / Affettatrice / Coltello- Utensili / Banco frigorifero / Grattugia elettrica / Carrello manuale/ Taglierino/ Utensili/Transpallet manuale/Scala portatile/Cella frigo/Bilancia elettronica</p> <p>Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento</p>	<p>MMC Sollevamento e trasporto</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria (metodo NIOSH).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazion e manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg) in due o più persone • Formazione del personale 	Prodotti alimentari/ Rifiuti alimentari / Rifiuti raccolta differenziata (lattine; vetro; plastica; carta- cartone)

					<p>MMC Spinta e traino</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria (metodo SNOOK-CIRIELLO).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.). • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili. 	
					<p>Tagli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere 	
					<p>Caduta di materiale dall'alto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo appropriato 	

					Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> • Indicare portata massima • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature 	
						DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti anti taglio 	

3. COMMERCIO AL DETTAGLIO NON ALIMENTARI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
ESPOSIZIONE E VENDITA	Ricevimento merci / stoccaggio	Addetto magazzino	Deposito/magazzino	Scaffalatura / Carrello manuale/transpallett manuale/ scala portatile Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento	Carta e cartone	MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone Formazione del personale
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Taglio	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili siano ergonomicamente corrette Utilizzare le attrezzature manuali secondo quanto indicato nel libretto di uso e manutenzione
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta

							<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la portata massima della scaffalatura
						Caduta dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alla procedura di sicurezza aziendale per l'utilizzo delle scale portatili • Utilizzare solo scale portatili con marcatura CE
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischio meccanico • Calzature di sicurezza • Elmetto
	Esposizione /Vendita	Addetto vendita	Esposizione/vendita	Registratore di cassa /Scaffali/ Taglierino/ Utensili//Pos/Scaldabagno elettrico/Aspirapolvere/S cala portatile/Videoterminale Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento	Carta e cartone	Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima della scaffalatura
						Caduta dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alla procedura di sicurezza aziendale per l'utilizzo delle scale portatili • Utilizzare solo scale portatili con marcatura CE
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima

						Scivolamenti e cadute in piano	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere costantemente puliti i pavimenti • Utilizzare scarpe antiscivolo
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiscivolo

4. RISTORANTE – PIZZERIA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
BAR / SOMMINISTRAZIONE	Ricevimento e stoccaggio merci	Cameriere/ barista	Dispensa/deposito alimenti	Carrello manuale/scaffalature/frigorifero/congelatore	Carta/cartone	MMC (sollevamento e trasporto)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi <ul style="list-style-type: none"> Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone Formazione del personale
						Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	
						MMC (spinta e traino)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima
	Riattivazione	Cameriere/	Bar/zona	Coltelli-utensili / Banco	Prodotti alimentari/		DPI: <ul style="list-style-type: none"> Guanti rischi meccanici Scarpe antiscivolo con protezione della parte superiore del piede

	piatti congelati	barista	preparazione	<p>frigorifero / Vetrina refrigerata / Condizionatore / Piastra elettrica / Lavabicchieri/Congelatore/ Affettatrice/Forno a micro onde / Forno elettrico /Crepiera/</p> <p>Impianto a gas/Impianto elettrico</p> <p>Impianto Elettrico Impianto idraulico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento</p>	Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	<p>Tagli</p> <p>Ustioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare dpi adeguati <p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiscivolo • Guanti anticalore
	Preparazione cibi freddi e bevande	Cameriere/ barista	Bar/zona preparazione	<p>Coltelli-utensili / Cristalleria / Banco frigorifero / Macchina da Caffè Espresso / Vetrina refrigerata / Condizionatore / Macina caffè / Erogatore bevande alla spina / Spremiagrumi / Fabbricatore di ghiaccio / Macchina per soft-ice / Erogatore Ginseng / Erogatore bevande solubili /Lavabicchieri/Congelatore/ Crepiera/Affettatrice</p> <p>Impianto a gas/Impianto elettrico</p>	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	<p>Tagli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere • <p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiscivolo
CUCINA	Somministrazione	Barista/cameriere	Sala di somministrazione	<p>Coltelli-utensili / Cristalleria / Registratore di cassa / Macchina circuito Lottomatica / Posateria/ Portavivande</p> <p>Impianto a gas/Impianto elettrico</p>	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	<p>Tagli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere

							DPI:
	Ricevimento e stoccaggio merci	Cuoco/Personale di cucina	Dispensa/magazzino	Carrello manuale/scaffalature/frigorifero/congelatore	Carta/cartone	MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiscivolo • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
			Planimetria	Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento		MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili •
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima

							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Scarpe antiscivolo con protezione della parte superiore del piede
	Preparazione e cottura alimenti	Cuoco/persone di cucina	Cucina	Lavastoviglie / Banco frigorifero / Lavabicchieri / *Piastra cottura / Tritacarne / Affettatrice / *Fuochi cucina / *Forno / Cristalleria / *Friggitrice / Congelatore / Pentola a pressione / Grattugia elettrica / Impastatrice / Abbattitore / Forno a microonde/ Cappa aspirante / Cella frigo / *Cuocipasta / Robot di cucina/coltelli –utensili di cucina / sterilizzatore coltelli/Impianto a gas/Impianto elettrico/Montacarichi *Specificare alimentazione (elettrica / Gas)/ Scaffalature Impianto elettrico Impianto a gas Impianto idraulico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari/ Oli esausti	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere
						Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare dpi adeguati
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiscivolo • Guanti anticalore •

PREPARAZIONE PIZZA	Preparazione impasto e Cottura	Pizzaiolo	Area preparazione	<p>Forno elettrico/Forno a legna/Impastatrice/Trita mozzarella/Banco frigo ingredienti/Attrezzature manuali</p> <p>Impianto elettrico Impianto a gas Impianto idraulico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento</p>	Rifiuti alimentari	Allergie	<ul style="list-style-type: none"> • Custodire i prodotti nelle confezioni originali in appositi armadi • Utilizzare i DPI adeguati • Acquisire le schede di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati
						Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere
						Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> • Contro ustioni e scottature formazione adeguata del personale e utilizzo dei DPI (guanti etc.)
						<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili

Servizio Sala	Somministrazione Pasti	Cameriere		Cristalleria/posateria/porta vivande			
						Inalazione di polveri	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere costantemente puliti i pavimenti • Manutenzione impianto di condizionamento e sostituzione periodica dei filtri dell'aria
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti anti calore • Guanti anti taglio • Mascherina
						Scivolamenti	Tenere il pavimento costantemente pulito e usare scarpe antiscivolo

5. COMMERCIO ALL'INGROSSO

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
MAGAZZINO / DEPOSITO	Ricevimento/ stoccaggio/v endita merci	Magazziniere /addetto alla vendita	Magazzino	Carrelli manuali / Transpallet manuale / Transpallet elettrico/ Scala portatile / Scaffali / Carrello elevatore /Carica batterie muletto/videoterminali Impianto elettrico Impianto riscaldamento/condizionamento Impianto idraulico	Imballaggi	MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi <p>OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi</p> <ul style="list-style-type: none"> Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone Formazione del personale
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Inalazione di polveri	<ul style="list-style-type: none"> Provvedere ad adeguata areazione del locale di lavoro Provvedere alla manutenzione impianto di condizionamento
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima
						Scivolamenti e cadute in piano	<ul style="list-style-type: none"> Mantenere costantemente puliti i pavimenti Utilizzare scarpe antisdrucciolo

					<p>Investimenti derivanti dall'utilizzo del carrello elevatore</p> <p>Sorveglianza sanitaria obbligatoria per lavoratori che utilizzano carrelli elevatori</p> <p>Formazione specifica per lavoratori che utilizzano carrelli elevatori</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la presenza dei requisiti di sicurezza e relative manutenzioni dei carrelli elevatori (giro faro/cicalino retromarcia/cinture di sicurezza ecc.)- Allegare procedura di sicurezza (link alla procedura) • Segnalare i percorsi e differenziarli per persone e mezzi • In caso di movimentazione col carrello di carichi ingombranti prevedere la presenza di uomo a terra ad assistenza del conducente
					<p>Caduta di materiale dall'alto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima della scaffalatura • Depositare il materiale il più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezza pericolose • Evitare di accatastare i materiali ad un'altezza massima superiore 4 volte alla larghezza (link alla procedura di sicurezza accatastamento materiali) • Evitare, limitare e proteggere per quanto possibile il passaggio dei carichi sopra le persone • Non utilizzare alcun mezzo di fortuna quale sistema di presa e di sollevamento del materiale
					<p>Caduta dall'alto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alla procedura di sicurezza aziendale per l'utilizzo delle scale portatili (link alla procedura)

							<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare solo scale portatili con marcatura CE • Utilizzo di scale stabili, non usurate e controllate periodicamente • In caso di svolgimento di lavorazione a quota superiore ai 2 mt predisporre adeguata procedura di sicurezza • Non utilizzare carrello elevatore per il sollevamento delle persone
						Ergonomia	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire una corretta postazione ergonomica
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Scarpe di sicurezza • Elmetto • Gilet alta visibilità
CONSEGNA AI CLIENTI	Trasporto	Autista/magazziniere	Aree esterne	Automezzo aziendale / Carrello manuale / trans pallet manuale	Imballaggi	Incidenti tra automezzi	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica dei requisiti previsti per gli autisti degli automezzi e dei carrelli • Rispetto delle norme del Codice della Strada
						Vibrazioni	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo

							<p>leva sulle gambe e non sulla schiena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe di sicurezza • Guanti rischi meccanici
UFFICIO	Attività amministrativa	Impiegato	Ufficio Allegare Planimetria	<p>Fotocopiatrice / Pos lettore carte di credito / Stampante / Videoterminale / Condizionatore / Telefono/ Calcolatrice</p> <p>Impianto elettrico Impianto condizionamento Impianto di riscaldamento</p>	.Toner/Scarti di lavorazioni	<p>Affaticamento visivo (utilizzo di VDT)</p> <p>Verificare eventuale obbligo di sorveglianza sanitaria: utilizzo > 20h/w</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare le pause lavorative (15 minuti di pausa ogni 120 minuti di attività) • Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 (LINK) • Verificare il corretto posizionamento del VDT rispetto alla fonte di illuminazione naturale ed artificiale • Regolare adeguatamente contrasto e luminosità dello schermo
						Ergonomia	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08

							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none">• Guanti monouso• Mascherina anti polvere
--	--	--	--	--	--	--	---

6. MACELLERIA-POLLERIA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
VENDITA	Lavorazione e vendita carni (selezionamento/stoccaggio/confezionamento/vendita)	Addetto alla vendita	Area vendita	Bilancia / Banco frigorifero / Vetrina refrigerata / Scaffali / Registratore di cassa / Affettatrice / Tritacarne / Coltelli/Sterilizzatore coltelli/ /Bilancia elettronica Impianto elettrico Impianto di condizionamento/ riscaldamento Impianto idraulico	SOA (sottoprodotti di origine animale)	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere • Uso di guanti e grembiuli antitaglio
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima della scaffalatura
						Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
						Allergie	<ul style="list-style-type: none"> • Provvedere ad adeguata areazione dei locali di lavoro • Messa a disposizione e informazione sulle schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti anti taglio • Grembiuli a maglie metalliche

LABORATORIO	Ricevimento e stoccaggio merci	Titolare e/o addetto alla preparazione	Area deposito	Guidovia/ Carrelli manuali Impianto elettrico Impianto condizionamento/riscaldamento Impianto idraulico	SOA (sottoprodotti di origine animale)	MMC (sollevamento e trasporto)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone Formazione del personale
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta Verificare la portata massima della scaffalatura
						Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima
						Allergie	<ul style="list-style-type: none"> Provvedere ad adeguata areazione dei locali di lavoro Messa a disposizione e informazione sulle schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati
							DPI <ul style="list-style-type: none"> Scarpe antiscivolo Guanti anti taglio Grembiuli a maglie metalliche
	Preparazione di prodotti a base di carne cotti e pronti	Titolare e/o addetto alla preparazione	Area Laboratorio	Forno elettrico /Forno a gas/ Cella frigorifera / Tritacarne / Piano di	SOA (sottoprodotti di origine animale)	Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare tegami/pentole sui fuochi di cottura in modo tale da

	a cuocere	e		cottura/Coltelli/Girarrosto//Pr essa/Segaossa/Scaffali/			evitare il rischio di contatto accidentale <ul style="list-style-type: none"> • Verificare che sia prestabile il primo soccorso
				Impianto elettrico Impianto condizionamento/riscaldamen to Impianto idraulico		Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere • Uso di guanti e grembiuli antitaglio
						Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti anti calore • Guanti anti taglio • Calzature antiscivolo

7. UFFICIO ED ATTIVITA' SIMILARI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
UFFICIO	Attività amministrativa/archiviazione	Impiegato	Ufficio Allegare Planimetria	Fotocopiatrice / Pos lettore carte di credito / Stampante / Videoterminale / Condizionatore / Telefono/ Calcolatrice/Scale portatili/Scaffalature Impianto elettrico Impianto condizionamento Impianto di riscaldamento	Toner/Scarti di lavorazioni	Affaticamento visivo (utilizzo di VDT) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: utilizzo > 20h/w	<ul style="list-style-type: none"> Assicurare le pause lavorative (15 minuti di pausa ogni 120 minuti di attività) Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 (LINK) Verificare il corretto posizionamento del VDT rispetto alla fonte di illuminazione naturale ed artificiale Regolare adeguatamente contrasto e luminosità dello schermo
						Ergonomia	<ul style="list-style-type: none"> Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 Garantire una corretta postazione ergonomica
						Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare la merce in modo appropriato
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> Guanti monouso Mascherina anti polvere

8. SUPERMERCATO

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
APPROVVIGIONAMENTO/ STOCCAGGIO MERCIALI/ALLESTIMENTO SCAFFALI	Ricevimento /stoccaggio merci/Allestimento scaffali	Magazziniere	Magazzino/esposizione	Carrelli manuali / Transpallet manuale / Transpallet elettrico/ Scala portatile / Scaffali / Carrello elevatore (muletto)/Carica batterie muletto Impianto elettrico Impianto riscaldamento/condizionamento Impianto idraulico	Imballaggi	MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone Formazione del personale
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Inalazione di polveri	<ul style="list-style-type: none"> Provvedere ad adeguata areazione del locale di lavoro Provvedere alla manutenzione impianto di condizionamento
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima
						Vibrazione	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						Investimenti derivanti dall'utilizzo del carrello elevatore	<ul style="list-style-type: none"> Verificare la presenza dei requisiti di sicurezza e relative manutenzioni dei carrelli elevatori (giro faro/cicalino)

					<p>Sorveglianza sanitaria obbligatoria per lavoratori che utilizzano carrelli elevatori</p> <p>Formazione specifica per lavoratori che utilizzano carrelli elevatori</p>	<p>retromarcia/cinture di sicurezza ecc.)- Allegare procedura di sicurezza Segnalare i percorsi e differenziarli per persone e mezzi</p> <ul style="list-style-type: none"> • In caso di movimentazione col carrello di carichi ingombranti prevedere la presenza di uomo a terra ad assistenza del conducente
					<p>Caduta di materiale dall'alto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima della scaffalatura • Depositare il materiale il più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezza pericolose • Evitare di accatastare i materiali ad un'altezza massima superiore 4 volte alla larghezza (link alla procedura di sicurezza accatastamento materiali) • Evitare, limitare e proteggere per quanto possibile il passaggio dei carichi sopra le persone • Non utilizzare alcun mezzo di fortuna quale sistema di presa e di sollevamento del materiale
					<p>Caduta dall'alto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alla procedura di sicurezza aziendale per l'utilizzo delle scale portatili Utilizzare solo scale portatili con marcatura CE • Utilizzo di scale stabili, non usurate e controllate

							<p>periodicamente</p> <ul style="list-style-type: none"> • In caso di svolgimento di lavorazione a quota superiore ai 2 mt predisporre adeguata procedura di sicurezza • Non utilizzare carrello elevatore per il sollevamento delle persone
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe di sicurezza • Guanti rischi meccanici • Elmetto • Gilet alta visibilità
ESPOSIZIONE E VENDITA	Esposizione/vendita	Addetto vendita	Area vendita e/o esposizione	<p>Armadio frigorifero / Scaffali / Banco frigorifero / Carrello manuale/ Taglierino/ Utensili/Transpallet manuale/Scala portatile/Bilancia elettronica</p> <p>Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento</p>	Imballaggi	<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						<p>Tagli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette
						<p>Caduta di materiale dall'alto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima

							<p>della scaffalatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Depositare il materiale il più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezza pericolose
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti anti taglio
REPARTO GASTRONOMIA	Preparazione/cottura /Porzionatura/confezionamento/vendita alimenti	Addetto alla preparazione/confezionamento Addetto vendita	Laboratorio Dispensa/magazzino Area vendita Planimetria	Lavastoviglie / Banco frigorifero / Lavabicchieri / *Piastra cottura / Tritacarne / Affettatrice / * Fuochi cucina / *Forno / Cristalleria / *Friggitrice / Congelatore / Pentola a pressione / Grattugia elettrica / Impastatrice / Abbattitore / Forno a microonde/ Cappa aspirante / Cella frigo /*Cuocipasta /Robot di cucina/coltelli –utensili di cucina / sterilizzatore coltelli/Impianto a gas/Impianto elettrico/Montacarichi *Specificare alimentazione (elettrica / Gas)/ Scaffalature/Bilance elettroniche	.Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari/ Oli esausti	Allergie	<ul style="list-style-type: none"> • Provvedere ad adeguata areazione dei locali di lavoro • Messa a disposizione e informazione sulle schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati
						Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare tegami/pentole sui fuochi di cottura in modo tale da evitare il rischio di contatto accidentale • Verificare che sia prestabile il primo soccorso
						Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere • Uso di guanti e grembiuli antitaglio
						Inalazione di polveri	<ul style="list-style-type: none"> • Provvedere ad adeguata areazione del locale di lavoro • Provvedere alla manutenzione impianto di condizionamento
						Chimico	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA

						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti anti calore • Guanti anti taglio • Grembiule anti taglio
MACELLERIA VENDITA	VEDI MACELLERIA/POLLERIA						
MACELLERIA LABORATORIO	VEDI MACELLERIA/POLLERIA						
REPARTO FRUTTA E VERDURA	Ricevimento /stoccaggio/ esposizione/ vendita merci	Addetto vendita	Area vendita	Scaffali / Coltello/Carrello manuale/ Taglierino/ Utensili/Transpallet manuale/Scala portatile/Bilance elettroniche Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento	Prodotti alimentari/ Rifiuti alimentari	MMC (sollevamento e trasporto)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						MMC (spinta e traino)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere • Uso di guanti e grembiuli antitaglio

						<p>Caduta di materiale dall'alto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima della scaffalatura • Depositare il materiale il più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezza pericolose
						<p>Ribaltamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
						<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti anti taglio
REPARTO CASSA	Attività di cassa	Cassiera	<p>Reparto cassa</p> <p>Allegare</p> <p>Planimetria</p>	<p>Pos lettore carte di credito /Registratore di cassa</p> <p>Condizionatore / Telefono</p> <p>Impianto elettrico</p> <p>Impianto condizionamento</p> <p>Impianto di riscaldamento</p>	Carta/imballaggi	<p>Ergonomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garantire una corretta postazione ergonomica
						<p>MMC</p> <p>Movimenti ripetitivi alta frequenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevedere la sorveglianza sanitaria se necessaria da valutazione (movimenti ripetitivi) • Controllare periodicamente cavi e prese • Assicurare una adeguata turnazione
						<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti monouso
UFFICIO	VEDI ATTIVITA' UFFICIO					

9. STABILIMENTO BALNEARE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
BAR / SOMMINISTRAZIONI	Ricevimento e stoccaggio merci	Cameriere/ barista	Dispensa/deposito alimenti	Carrello manuale/scaffalature/frigorifero/congelatore	Carta/cartone	MMC (sollevamento e trasporto)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone Formazione del personale
						MMC (spinta e traino)	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima

							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Scarpe antiscivolo con protezione della parte superiore del piede
	Riattivazione e piatti congelati	Cameriere/ barista	Bar/zona preparazione	Coltelli-utensili / Banco frigorifero / Vetrina refrigerata / Condizionatore / Piastra elettrica / Lavabicchieri/Congelatore/Affettatrice/Forno a micro onde / Forno elettrico /Crepiera/	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere
						Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare dpi adeguati
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiscivolo • Guanti anticalore
	Preparazione e cibi freddi e bevande	Cameriere/ barista	Bar/zona preparazione	Coltelli-utensili / Cristalleria / Banco frigorifero / Macchina da Caffè Espresso / Vetrina refrigerata / Condizionatore / Macina caffè / Erogatore bevande alla spina / Spremiagrumi / Fabbricatore di ghiaccio	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere

				<p>/ Macchina per soft-ice / Erogatore Ginseng / Erogatore bevande solubili /Lavabicchieri/Congelatore/ Crepiera/Affettatrice</p> <p>Impianto a gas/Impianto elettrico</p>			<p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiscivolo
	Somministrazione	Barista/cameriere	Sala di somministrazione	<p>Coltelli-utensili / Cristalleria / Registratore di cassa / Macchina circuiti Lottomatica / Posateria/ Portavivande</p> <p>Impianto a gas/Impianto elettrico</p>	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere
							<p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiscivolo
CUCINA	Ricevimento e stoccaggio merci	Cuoco/Personale di cucina	Dispensa/magazzino	<p>Carrello manuale/scaffalature/frigorifero/congelatore</p> <p>Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento</p>	Carta/cartone	<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale

						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima
							<p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> Guanti rischi meccanici Scarpe antiscivolo con protezione della parte superiore del piede
	Preparazione e cottura alimenti	Cuoco/personale di cucina	Cucina	<p>Lavastoviglie / Banco frigorifero / Lavabicchieri / *Piastra cottura / Tritacarne / Affettatrice / *Fuochi cucina / *Forno / Cristalleria / *Friggitrice / Congelatore / Pentola a pressione / Grattugia elettrica / Impastatrice / Abbattitore / Forno a microonde/ Cappa aspirante / Cella frigo / *Cuocipasta / Robot di cucina/coltelli –utensili di cucina / sterilizzatore coltelli/Impianto a gas/Impianto elettrico/Montacarichi</p> <p>*Specificare alimentazione (elettrica / Gas)/ Scaffalature</p>	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari/ Oli esausti	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere
						Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare dpi adeguati
							<p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> Calzature antiscivolo Guanti anticalore

				<p>Impianto elettrico</p> <p>Impianto a gas</p> <p>Impianto idraulico</p> <p>Impianto di condizionamento</p> <p>Impianto di riscaldamento</p>			
PULIZIA DELLE SPIAGGE/SERVIZI O OMBRELLONI E SDRAIO	Pulizia e manutenzione spiaggia	Addetto pulizia spiaggia	Area demaniale	Attrezzi manuali per la pulizia /Carriola/Carrello manuale/Blocca ombrelloni/Ombrelloni/Sdraio/Lettini	Rifiuti vari/alghe di risacca	Agenti atmosferici	<ul style="list-style-type: none"> • Se necessario utilizzare creme solari con filtro protettivo • Reintegrare i liquidi con bevande analcoliche • Effettuando le pulizie sotto il sole e per lungo tempo, dotarsi di idoneo copricapo
						Rischio infezioni/allergie	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare copertura vaccinazioni previste • Disporre l'utilizzo di protezioni individuali adeguate
						<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed

							instabili
						Punture /tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Non camminare a piedi scalzi • Maneggiare gli utensili manuali utilizzando guanti di protezione
						Urti e compressioni	<ul style="list-style-type: none"> • Dotare l'operatore di idonee calzature antinfortunistiche
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe chiuse • Guanti rischi meccanici • Occhiali • Copricapo • Abbigliamento adeguato • Creme solari con filtro protettivo
						Chimico	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						Vibrazioni	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA/ AUTOCERTIFICAZIONE

SERVIZIO SALVATAGGIO BAGNANTI	Controllo/so ccorso/salva taggio bagnanti	Bagnino	Area demaniale/battigia	Barca di salvataggio/salvagente con sagola/binocolo		Agenti atmosferici	<ul style="list-style-type: none"> • Se necessario utilizzare creme solari con filtro protettivo • Reintegrare i liquidi con bevande analcoliche • Effettuando le pulizie sotto il sole e per lungo tempo, dotarsi di idoneo copricapo
						<ul style="list-style-type: none"> • Rischio infezioni/allergie 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare copertura vaccinazioni previste • Disporre l'utilizzo di protezioni individuali adeguate
						<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili

						Punture /tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Non camminare a piedi scalzi • Maneggiare gli utensili manuali utilizzando guanti di protezione
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe chiuse • Guanti rischi meccanici • Occhiali • Copricapo • Abbigliamento adeguato • Giubbotto salvagente • Creme solari con filtro protettivo

10. GELATERIA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
LABORATORIO DI PRODUZIONE ARTIGIANALE	Ricevimento merci Preparazione e gelato	Addetto alla preparazione e/produzione e gelato	Laboratorio Planimetria	Lavastoviglie / Banco frigorifero / Lavabicchieri / Congelatore / Abbattitore / Utensili manuali da lavoro/Montacarichi/Scaffalature/Pastorizzatore//Mantecatore/Planetaria Impianto Elettrico Impianto idraulico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> Allergie 	<ul style="list-style-type: none"> Adottare una scrupolosa igiene personale: abito da lavoro e pulizia frequente con le mani Devono essere osservate scrupolose norme igieniche, quali non fumare e mangiare nei luoghi di lavoro, utilizzare abiti da lavoro Frequente pulizia del pavimento con prodotti detergenti
						<ul style="list-style-type: none"> Ustioni 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare dpi adeguati
						<ul style="list-style-type: none"> Tagli 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere
							DPI <ul style="list-style-type: none"> Guanti monouso Guanti antitaglio Scarpe antiscivolo con protezione della parte superiore del piede

VENDITA	Esposizione Vendita	Addetto vendita	Area vendita e/o esposizione	<p>Armadio frigorifero / Scaffali / Registratore di cassa / Utensili / Banco frigorifero espositore gelati / Bilancia elettronica/ Macchine per soft ice /Monta Panna /Frullatore /Granitore /Vetrina refrigerata/Pos</p> <p>Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento</p>	Prodotti alimentari/ Rifiuti alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Tagli 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere
						<ul style="list-style-type: none"> • Urti e compressioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli angoli delle pareti devono essere smussati, arrotondati o protetti con paraspigoli in legno o plastica
						<ul style="list-style-type: none"> • Caduta di materiale dall'alto 	<ul style="list-style-type: none"> • Non sovraccaricare le scaffalature oltre quanto consentito
						<ul style="list-style-type: none"> • Ribaltamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare periodicamente il buono stato della scaffalatura • Adeguato fissaggio delle scaffalature
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti monouso

11. PASTICCERIE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
LABORATORIO DI PRODUZIONE ARTIGIANALE	Ricevimento merci Preparazione prodotti di pasticceria	Addetto alla preparazione e/produzione e prodotti di pasticceria	Laboratorio Planimetria	Mescolatrice planetaria /Planetaria /Sfogliatrice /Vetrina Refrigerata /Forno Elettrico /Forno per cucine /Cuoci crema /Mantecatore /Friggitrice/Abbattitore /cella frigorifera/Congelatore /Riempitrice dosatrice /Arrotondatrice /Frullatore /Grattugia/Pastorizzatore per gelaterie /Utensili da cucina /Miscelatrice/Raffinatore di cioccolato /Temperatrice/carrelli manuali Impianto Elettrico Impianto idraulico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	Allergie	<ul style="list-style-type: none"> • Provvedere ad adeguata areazione dei locali di lavoro • Messa a disposizione e informazione sulle schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati
						Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare tegami/pentole sui fuochi di cottura in modo tale da evitare il rischio di contatto accidentale • Verificare che sia prestabile il primo soccorso
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi <p>OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere

							<ul style="list-style-type: none"> • Uso di guanti e grembiuli antitaglio
						Impigliamento	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare abbigliamento adeguato, aderente al corpo • Durante le lavorazioni non indossare anelli, bracciali, ecc. • Utilizzare le attrezzature ed i macchinari secondo le prescrizioni contenute nei libretti d'uso •
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti monouso
VENDITA	Esposizione Vendita	Addetto vendita	Area vendita e/o esposizione	Armadio frigorifero / Scaffali / Registratore di cassa / Utensili / Banco frigorifero espositore gelati / Bilancia elettronica / Macchine per soft ice / Monta Panna / Frullatore / Granitore / Vetrina refrigerata / Pos Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento	Prodotti alimentari/ Rifiuti alimentari	Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza dei coltelli siano ergonomicamente corrette • Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere • Uso di guanti e grembiuli antitaglio
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima della scaffalatura • Depositare il materiale il più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezza pericolose
						Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti monouso

12. LAVORI DI PULIZIA VEDI ALBERGO

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
ATTIVITÀ INSERVIENTI							
MANUTENZIONI E GIARDINAGGIO							

13. DISTRIBUTORI DI CARBURANTI FINO A 10 LAVORATORI (RISCHIO CANCEROGENO)

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
RIFORNIMENTO IMPIANTO	Arrivo e manovra autobotti Verifica livelli/caricament o serbatoi Verifica pozzetti Operazioni di pulizia	Pompista	Piazzale esterno	Cisterna carburanti/ Autocisterna Impianto elettrico	Carburanti/Stracci e indumenti protettivi contaminati da sostanze pericolose	Investimento	<ul style="list-style-type: none"> Prevedere la presenza di uomo a terra ad assistenza del conducente durante le fasi di manovra dell'autobotte
						Chimico / Cancerogeno Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria Registro degli esposti	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
							DPI <ul style="list-style-type: none"> Scarpe di sicurezza Guanti rischi meccanici Gilet alta visibilità
EROGAZIONE CARBURANTE E SERVIZI ALLE AUTOVETTURE	Erogazione manuale Erogazione tramite self service Controllo livelli Pulizia parabrezza Cambio olio Controllo pressione pneumatici	Pompista	Piazzale esterno	Spugne e stracci / Compressore / Attrezzi manuali / Pompa erogatrice carburante/ Impianto elettrico	Olio esausto/Stracci e indumenti protettivi contaminati da sostanze pericolose	Chimico / Cancerogeno Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria Registro degli esposti	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						Investimento	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare indumenti ad alta visibilità Rendere ben visibili le corsie di accesso alle pompe di rifornimento
						Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che sia prestabile il primo soccorso Accedere alle parti calde

							del motore con adeguate protezioni
						Getti e schizzi	<ul style="list-style-type: none"> Svitare il tappo del radiatore con la dovuta precauzione mantenendo il corpo in posizione defilata rispetto ad un'eventuale fuoriuscita di liquido
						Rischio rapina	<ul style="list-style-type: none"> Evitare di maneggiare contanti nel piazzale Riporre giornalmente i contanti in luogo sicuro
							DPI <ul style="list-style-type: none"> Scarpe di sicurezza Guanti rischi meccanici Gilet alta visibilità
AUTOLAVAGGIO MANUALE O AUTOMATICO	Lavaggio parti interne e parti esterne	Operatore addetto al lavaggio	Area esterna	Aspirapolvere / Spugne e stracci / Rulli e spazzole automatiche /spingarda a pressione	Stracci e indumenti protettivi contaminati da sostanze pericolose	Vibrazioni	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						Investimenti	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare indumenti ad alta visibilità Rendere ben visibili le corsie di accesso alle piste di lavaggio Fare rispettare i limiti di velocità in tutta l'area
						Chimico	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
							DPI <ul style="list-style-type: none"> Scarpe di sicurezza Guanti rischi meccanici Gilet alta visibilità
ESPOSIZIONE E VENDITA/ATTIVITA' D'UFFICIO	Ricevimento e stoccaggio merci Esposizione	Addetto vendita	Area vendita e/o esposizione	Scaffali / Registratore di cassa / Carrello manuale/ Taglierino/	Carta e cartone	Affaticamento visivo (utilizzo di VDT)/eventuale	<ul style="list-style-type: none"> Assicurare le pause lavorative (15 minuti di

	Vendita			<p>Utensili/Transpallet manuale/Pos/Scaldabagno elettrico/Aspirapolvere/Scala portatile/Videoterminale</p> <p>Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento</p>		<p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: utilizzo > 20h/w</p> <p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p> <p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p> <p>Tagli</p>	<p>pausa ogni 120 minuti di attività)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 (LINK) • Verificare il corretto posizionamento del VDT rispetto alla fonte di illuminazione naturale ed artificiale • Regolare adeguatamente contrasto e luminosità dello schermo <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili <ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette
--	---------	--	--	--	--	---	---

						<p>Caduta di materiale dall'alto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima della scaffalatura Depositare il materiale il più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezza pericolose
						<p>Ribaltamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici

Relativamente alla tabella sottostante è stato evidenziato dal gruppo di lavoro l'opportunità di verificare l'ambito di applicazione delle procedure standardizzate visto che le stesse prevedono l'esclusione dell'utilizzo per le aziende con più di 10 lavoratori in presenza di rischio chimico/cancerogeno/atmosfere esplosive.

14. CONCESSIONARIO AUTO CON AUTOFFICINA

FASI LAVORATIVE	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONI	AREA/REPARTO/LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE/APPARECCHI /UTENSILI/IMPIANTI	MATERIE PRIME SEMILAVORATI SOSTANZE IMPIEGATE SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
LAVORI DI UFFICIO	VEDI UFFICIO						
ESPOSIZIONE E VENDITA	Ricevimento del cliente Contrattazione/vendita	Addetto alla vendita	Esposizione/ Ufficio	Scaffali / Telefono / Stampante / Videoterminale / Condizionatore Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento	Carta / cartone	Affaticamento visivo (utilizzo di VDT) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: utilizzo > 20h/w	<ul style="list-style-type: none"> Assicurare le pause lavorative (15 minuti di pausa ogni 120 minuti di attività) Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 (LINK) Verificare il corretto posizionamento del VDT rispetto alla fonte di illuminazione naturale ed artificiale Regolare adeguatamente contrasto e luminosità dello schermo
						Ergonomia	<ul style="list-style-type: none"> Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08
						Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima

							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti monouso • Mascherina
MAGAZZINO / DEPOSITO	Ricevimento e stoccaggio merci	Magazziniere	Magazzino/deposito	Carrelli manuali / Transpallet manuale / Transpallet elettrico / Scala portatile / Scaffali / Carrello elevatore (muletto) Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento	Carta/cartone Rifiuti speciali pericolosi	MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi • Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena • Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone • Formazione del personale
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) • Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Vibrazioni	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA

					<p>Investimenti derivanti dall'utilizzo del carrello elevatore</p> <p>Sorveglianza sanitaria obbligatoria per lavoratori che utilizzano carrelli elevatori</p> <p>Formazione specifica per lavoratori che utilizzano carrelli elevatori</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la presenza dei requisiti di sicurezza e relative manutenzioni dei carrelli elevatori (giro faro/cicalino retromarcia/cinture di sicurezza ecc.)- Allegare procedura di sicurezza (link alla procedura) • Segnalare i percorsi e differenziarli per persone e mezzi • In caso di movimentazione col carrello di carichi ingombranti prevedere la presenza di uomo a terra ad assistenza del conducente
					<p>Caduta di materiale dall'alto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta • Verificare la portata massima della scaffalatura Depositare il materiale il più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezza pericolose
					<p>Ribaltamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare corretto fissaggio delle scaffalature • Indicare portata massima

						Caduta dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Attenersi alla procedura di sicurezza aziendale per l'utilizzo delle scale portatili (link alla procedura) • Utilizzare solo scale portatili con marcatura CE • Utilizzo di scale stabili, non usurate e controllate periodicamente • In caso di svolgimento di lavorazione a quota superiore ai 2 mt predisporre adeguata procedura di sicurezza • Non utilizzare carrello elevatore per il sollevamento delle persone
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Otoprotettori (se previsti da valutazione) • Guanti monouso • Scarpe di sicurezza
LAVORI DI AUTOFFICINA	Revisione/collaudo motori	Meccanico	Officina	Tubo flessibile per aspirazione gas di scarico / Trapano a colonna / Tornio manuale / Smerigliatrice / Apparecchio per il controllo gas di scarico / Banco prova revisioni / Compressore / Macchinario controllo taratura iniettori / Gru portatile di sollevamento / Cavalletti per autoveicoli / Troncatrice / Trapano	Rifiuti speciali pericolosi	Vibrazioni	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						Chimico/Cancerogeno	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria	
						Registro degli esposti	
						Cesoiamento	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le attrezzature secondo le indicazioni del libretto di uso e

				<p>manuale / Pistola avvitatrice / Apparecchio per interventi su impianto di climatizzazione / Ponte sollevatore auto / Lampade elettriche portatili / Apparecchio per diagnosi elettronica autoveicoli / Contenitori per recupero oli esausti /</p>			<p>manutenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare attrezzature marcate CE; diversamente verificare che siano dotate dei dispositivi di protezione previsti dalla vigente normativa • Non rimuovere i dispositivi di protezione delle attrezzature
				<p>Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento</p>		Ustioni	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che sia prestabile il primo soccorso • Accedere alle parti calde del motore con adeguate protezioni
						Getti e schizzi	<ul style="list-style-type: none"> • Svitare il tappo del radiatore con la dovuta precauzione mantenendo il corpo in posizione defilata rispetto ad un'eventuale fuoriuscita di liquido
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • Non superare le portate indicate dai mezzi di sollevamento utilizzati • Verificare periodicamente le parti soggette ad usura dei mezzi di sollevamento • Istituire il libretto delle verifiche periodiche dei mezzi di sollevamento (portata>200kg)
							<p>DPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Otoprotettori (se previsti da valutazione) • Guanti monouso • Scarpe di sicurezza

RECUPERO IN ESTERNO AUTOVEICOLI	Assistenza ai clienti	Meccanico	Esterno	Carro attrezzi / Automezzo		Incidenti tra automezzi	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica dei requisiti previsti per gli autisti degli automezzi • Rispetto delle norme del Codice della Strada
						Tagli	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette
							DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti rischi meccanici • Scarpe di sicurezza

15. PESCHERIA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
Preparazione e vendita Prodotti ittici	<ul style="list-style-type: none"> • Ricevimento merci • Lavorazione, preparazione, pulizia del pesce; • Preparazione del banco per la distribuzione; • Pulizia dei crostacei; • Pulizia del pesce fresco per la consegna al cliente; • Operazioni di cassa; • Pulizia dei banchi e delle attrezzature di lavoro; • Carico e scarico del prodotto e gestione frigo e celle frigorifere (refrigerazione, congelamento, surgelamento) 	Addetto preparazione Addetto vendita	Area vendita e/o esposizione	Forbici Coltelli Manarelle Vasche in acciaio per lavaggio Banchi di vendita in acciaio Frigoriferi e Celle frigorifere	Scarti prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari Acidi Alcali Cloro o prodotti a base di cloro attivo	Ferite da taglio Rischio biologico (manipolazione dei pesci) Scivolamento e cadute a livello Movimentazione manuale dei carichi Posture incongrue Urti, colpi, impatti e compressioni Allergie e irritazioni Microclima sfavorevole	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire un adeguato ricambio d'aria dei locali di lavoro e tenere sotto controllo i parametri microclimatici (temperatura e umidità) e nel caso prevedere l'installazione di climatizzatori e deumidificatori • Prevedere un sistema di illuminazione in posizione corretta rispetto al punto di applicazione sul quale i valori di illuminamento devono essere idonei alla finezza che il lavoro richiede, eliminando abbagliamenti o riflessi • Utilizzare lampade a bassa luminanza (e quindi minor abbagliamento, • Realizzare l'installazione elettrica in modo tale da evitare lo sfarfallamento dell'illuminazione • Pianificare un'adeguata progettazione del posto di lavoro, con possibilità di alternare mansioni e la postura seduta / in piedi • Evitare di tenere nell'ambiente di lavoro macchinari o arredi non indispensabili per la lavorazione • Le uscite normali e di sicurezza devono essere facilmente individuabili e sgombre da

							<p>materiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti. • Verifica programmata della efficienza del sistema di apertura dall'interno delle celle frigorifere • Assicurarci che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente) • formazione degli operatori evidenziando la necessità dell'uso dei D.P.I. predisposti per limitare l'esposizione a rischi residui per la salute evidenziati in sede di valutazione • Dotare i locali della cassetta di primo soccorso <p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti monouso • Scarpe antiscivolo con protezione superiore • Guanti antitaglio • Grembiuli antitaglio
Postazione cassa	Attività di cassa	Addetto cassa	Locale esposizione e vendita	Pos lettore carte di credito Registratore di cassa Condizionatore/telefono Impianto elettrico		Elettrocuzione Ergonomia Microclima Illuminazione Movimenti ripetitivi Stress lavoro correlato	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire una corretta postazione ergonomica • Prevedere la sorveglianza sanitaria se necessaria da valutazione (movimenti ripetitivi) • Controllare periodicamente cavi, prese etc. • Limitare l'utilizzo di prese multiple • Togliere l'alimentazione

							<p>elettrica dalla macchina per ogni intervento di manutenzione</p> <ul style="list-style-type: none">• Verifica periodica impianto di messa a terra• Adeguata aerazione del posto di lavoro• Manutenzione impianto di condizionamento (ove presente)• Prevedere la presenza di lampade di emergenza• Verificare i parametri previsti per l'illuminazione naturale del luogo di lavoro• Eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
--	--	--	--	--	--	--	---

16. PANIFICI/PANETTERIE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
PRODUZIONE DEL PANE E SUOI DERIVATI	Ricevimento merci Impastamento, lievitazione, spezzatura e formatura, cottura nei forni	Addetto preparazione	Laboratorio	Cella frigorifera Impastatrici Filonatrice Forni Grattugia elettrica Friggitrice Spezzatrice Spezzaciabatte	Farine Glutine Lieviti Olii Detergenti e sanificanti per la pulizia degli ambienti e delle attrezzature Rifiuti alimentari	Scivolamenti e cadute a livello Impigliamento, cesoiamento, stritolamento	<ul style="list-style-type: none"> • Ricorrere a superfici di calpestio antisdrucciolevoli • Contro scivolamenti e cadute a livello: mantenere pulito ed in ordine il proprio posto di lavoro: farina o altre sostanze presenti sui pavimenti possono essere causa di scivolamenti accidentali. • I libretti d'uso e manutenzione delle macchine saranno tenuti a disposizione di tutti i lavoratori ed in particolare di quelli deputati ad eseguire gli interventi manutentivi • Si provvederà alla periodica e programmata verifica della eventuale presenza di attrezzi ed utensili e per quelli non provvisti del marchio di qualità si provvederà alla loro immediata sostituzione • Dopo l'installazione dei macchinari e prima del loro utilizzo si richiederà all'installatore il rilascio della dichiarazione attestante il rispetto delle indicazioni fornite dal costruttore • Si provvederà a segnalare i rischi residui delle macchine mediante l'esposizione di

							<p>pittogrammi o cartelli riportanti le indicazioni specifiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si provvederà preventivamente alla valutazione dei rischi, qualora vengano adoperate le attrezzature in disuso, attualmente in deposito
						Calore fiamme esplosione, ustioni	<ul style="list-style-type: none"> • coibentazione e protezione delle zone che possono raggiungere temperature pericolose in caso di contatto accidentale • Formare debitamente gli addetti alla Gestione Emergenza • predisposizione di un piano che preveda la verifica e la manutenzione di tutte le attrezzature antincendio, siano esse fisse o portatili
						Microclima, gas e vapori, allergeni	<ul style="list-style-type: none"> • E' severamente vietato fumare in ogni ambiente • Segnalare con adeguata cartellonistica delle vie di fuga e delle porte di emergenza, che dovranno essere apribili verso l'esterno. • Installare idonea cassetta di pronto soccorso • Verifica periodica e programmata della accessibilità ai comandi di emergenza predisposti per l'impianto elettrico • In caso di sostituzione di

						<p>apparecchi e/o utensili portatili alimentati elettricamente si accerterà preventivamente che gli stessi presentino doppio isolamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • E' severamente proibito indossare catenine, anelli, bracciali orecchini o altri accessori che possano essere causa di incidente per aggancio accidentale • E' severamente vietato introdurre qualsiasi parte del corpo nel raggio di azione delle difese antinfortunistiche; • E' severamente vietato rimuovere, anche temporaneamente, le sicurezze e le difese antinfortunistiche delle macchine • E' severamente vietato intervenire manualmente su macchine in movimento • Riguardo alla possibile inalazione di polveri e fibre dotare il locale di un impianto che garantisca una idonea ventilazione forzata • Infezione da microorganismi: acquisto di armadietti individuali per la collocazione non promiscua degli indumenti da lavoro
					Movimentazione manuale carichi	<p>E' un' attenta valutazione delle condizioni di movimentazione manuale dei carichi</p>

							<ul style="list-style-type: none"> • verifica della possibilità di predisporre mezzi meccanici adatti alla movimentazione dei carichi
						Rumore	<ul style="list-style-type: none"> • valutazione dell'esposizione personale al rumore in modo programmato e periodico • adeguata informazione sui rischi dovuti a rumore agli addetti che risultano esposti a rumore superiore a 80 dBA ai sensi del D. Lgs. 81/08 • valutazione dell'esposizione personale al rumore dei nuovi assunti prima di adibirli alla lavorazione • verifica strumentale del rumore a cui è esposto l'operatore • Formazione ed informazione ai lavoratori
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti in lattice • Guanti anticalore • Inserti auricolari modellabili •
VENDITA AL BANCO DEI PRODOTTI	Attività di vendita dei prodotti del panificio	Addetto alla vendita Addetto alla cassa	Area vendita	Coltelli Registratore di cassa Bilancia elettrica Scaffalature	Prodotti alimentari/ Prodotti di pulizia e disinfezione/ Rifiuti alimentari	Elettrocuzione (utilizzo attrezzature elettriche)	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple • togliere l'alimentazione elettrica delle macchina per ogni intervento di manutenzione • Evitare di utilizzare attrezzature elettriche con le mani umide

					<p>Cadute di materiale dall'alto Ribaltamento scaffalature</p>	<ul style="list-style-type: none"> • verifica del corretto immagazzinamento delle merci nelle scaffalature • sostituire le scaffalature lesionate e/o che risultino in cattivo stato di conservazione • apporre l'indicazione del massimo carico ammissibile sugli scaffali adibiti a deposito • fissare gli scaffali in maniera da renderli solidali con le strutture portanti dell'edificio
					<p>Urti, colpi, e compressioni Punture, tagli e abrasioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione • formazione ed informazione circa la necessità di adoperare gli attrezzi manuali per la funzione per cui sono stati progettati e costruiti • dotare locali di cassette di pronto soccorso conformi alla normativa vigente • periodica verifica della affilatura degli organi di taglio
					<p>Scivolamenti, cadute a livello</p>	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare idonee calzature antiscivolo e si provvederà alla pulizia periodica di eventuali residui a terra di briciole, farine, ecc.

						Postura	<ul style="list-style-type: none"> organizzare il lavoro in maniera che ogni singolo operatore possa alternare le posizioni sedute con posizioni erette
						Emergenza ed illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> segnalazione con adeguata cartellonistica delle vie di fuga e delle porte di emergenza Dotare i locali saranno di un numero sufficiente di luci di emergenza <p>Formazione ed informazione ai lavoratori</p> <p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> Scarpe antisdrucciolo
						Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine
	Attività di cassa	cassiere	Postazione cassa	Pos/lettore carte di credito; registratore di cassa; telefono		Ergonomia	<ul style="list-style-type: none"> garantire una corretta postazione ergonomica
						Microclima	<ul style="list-style-type: none"> adeguata aerazione della postazione di lavoro
							<ul style="list-style-type: none"> prevedere la presenza di

						<p>illuminazione</p>	<p>lampade di emergenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
						<p>Movimenti ripetitivi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • prevedere la sorveglianza sanitaria se necessaria da valutazione (mov. ripetitivi)
						<p>Stress psicofisico Affaticamento visivo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Non operare, anche temporaneamente, in cattive condizioni fisiche o psicologiche (malessere, capogiri, sonnolenza, ecc.) o affetti da vertigini, disfunzioni di cuore o altro disturbo che possa creare uno stato di pericolo
<p>LAVORO ESTERNO- CONSEGNA DEI PRODOTTI</p>	<p>Effettuazione del servizio di trasporto del pane e degli altri prodotti mediante l'utilizzo di furgoni</p>	<p>Addetti al trasporto</p>	<p>Lavoro su strada</p>	<p>Furgoni o altri mezzi equivalenti</p>		<p>Incidenti con altri veicoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare l'efficienza dei sistemi frenanti, dei dispositivi di segnalazione ottici ed acustici e dei dispositivi di illuminazione dei veicoli. • Qualsiasi anomalia deve essere preventivamente segnalata • Attenersi alle disposizioni di prevenzione relative ai rischi comportati dalla propria attività e osservare le norme di sicurezza attinenti • Durante la guida utilizzare sempre le cinture di sicurezza e controllare la presenza a bordo degli Indumenti ad alta

							<p>visibilità da utilizzare in caso di emergenza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi dell'esistenza a bordo dell'estintore, del pacchetto di pronto soccorso, del triangolo di segnalazione di auto ferma e delle catene da neve. • Disporre il carico razionalmente e in misura non eccedente ai limiti di portata massima indicati sulla carta di circolazione).
						Urti, colpi, impatti, compressioni	<p>DPI</p> <p>Calzature con sottopiede anatomico e antiscivolo</p>

17. ABBIGLIAMENTO

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE		
ESPOSIZIONE E VENDITA	Ricevimento merci e Stoccaggio	Addetto magazzino (se presente)	Magazzino (se presente)	Scaffalature	Carta e cartone imballaggi Prodotti di pulizia e detersivi	<ul style="list-style-type: none"> • MMC (sollevamento e trasporto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi • Ove non possibile, prevedere adeguate misure organizzative • Adeguata formazione 		
	Esposizione Vendita	Addetto vendita Addetto cassa	Area vendita e/o esposizione	Registratore di Cassa Telefono, fax, computer Scaffali Taglierine				<ul style="list-style-type: none"> • Caduta di materiale dall'alto • Ribaltamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo appropriato
								Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature elettriche
						<ul style="list-style-type: none"> • Stress da lavoro ripetitivo e continuo contatto con i clienti • Rischio posturale per posizione eretta con flessioni del busto 	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare misure organizzative per evitare quanto possibile la ripetitività e monotonia delle operazioni 		

						<ul style="list-style-type: none"> • microclima 	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguata areazione del locale di lavoro • Manutenzione impianto di condizionamento
						<ul style="list-style-type: none"> • Lesioni e contusioni dovute alla caduta di contenitori, confezioni da scaffali 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare la merce in modo appropriato
						<ul style="list-style-type: none"> • Scivolamenti e cadute • Tagli • Urti e compressioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Dotare i locali della cassetta di primo soccorso • Formazione e informazione dei lavoratori

18. AUTOTRASPORTI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
TRASPORTO MERCI O DOCUMENTI	TRASPORTO MERCI O DOCUMENTI MEDIANTE L'UTILIZZO DI AUTOMEZZI AZIENDALI O DI TERZI	Addetti al trasporto	Lavoro all'aperto	Autocarri Autoarticolati Furgoni		<ul style="list-style-type: none"> • Incidenti con altri veicoli 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare l'efficienza dei sistemi frenanti, dei dispositivi di segnalazione ottici ed acustici e dei dispositivi di illuminazione dei veicoli • Segnalare preventivamente qualsiasi anomalia • Non trasportare un numero di persone superiore a quello indicato sulla carta di circolazione del veicolo • Non lasciare il veicolo incustodito senza aver provveduto a garantire la sua amovibilità • Conoscere la natura del materiale trasportato, che in caso di sostanze pericolose deve essere etichettato secondo la normativa vigente
						<ul style="list-style-type: none"> • Stress psicofisico e affaticamento visivo dovuto alla guida • Disturbi acuti e cronici per postura seduta prolungata 	<ul style="list-style-type: none"> • Non operare, anche temporaneamente, in cattive condizioni fisiche o psicologiche (malessere, capogiri, sonnolenza, ecc.). • Tenere allacciate le cinture di sicurezza e osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di sicurezza possibili Interrompere immediatamente

							<p>la guida in caso di stanchezza o sonnolenza o di malessere, anche leggero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disporre di cabina di guida con sedile e volante dotati di assetto ergonomico
						<ul style="list-style-type: none"> • Vibrazioni • Urti, colpi, impatti, compressioni • Scivolamenti, cadute a livello 	<ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi dell'esistenza a bordo dell'estintore, del pacchetto di pronto soccorso, del triangolo di segnalazione di auto ferma e delle catene da neve. • Disporre il carico razionalmente e in misura non eccedente ai limiti di portata massima indicati sulla carta di circolazione). • Utilizzare ausili e mezzi meccanici per il carico e lo scarico delle merci ingombranti o pesanti
						<ul style="list-style-type: none"> • Incendio 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli automezzi che trasportano il carburante devono essere muniti di un estintore a polvere • Divieto di fumare nelle operazioni di travaso; • Disporre di cabina insonorizzata, climatizzata ed ammortizzata in modo indipendente
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calzature con suola antiscivolo • Cinture di sicurezza • Giacca ad alta visibilità

19. LABORATORI FOTOGRAFICI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
	Sviluppo e stampa foto o altri materiali	Addetti	Locali di lavoro	Fotocopiatrice Ventilatore Personal computer Stampante Scale Registratore di cassa	Solventi, candeggianti con ipoclorito di sodio. Polveri	<ul style="list-style-type: none"> Elettrocuzione 	<ul style="list-style-type: none"> immediata sostituzione dei cavi di alimentazione, delle prese e delle spine che ad un esame visivo risultassero logore verifica periodica impianto di messa a terra controllare periodicamente cavi, prese e spine verifica periodica e programmata tendente a verificare che i collegamenti dei conduttori elettrici non diano luogo a scintillio e surriscaldamento
						<ul style="list-style-type: none"> Calore, fiamme, incendio 	<ul style="list-style-type: none"> controllo periodico e programmato per accertarsi che tutti i mezzi antincendio siano stati allocati negli appositi siti predeterminati e che siano perfettamente efficienti informazione dei lavoratori sui rischi connessi alla lotta antincendio ed alla evacuazione dei locali formazione ed informazione dei lavoratori circa il corretto utilizzo dei mezzi antincendio di primo impiego

						<ul style="list-style-type: none"> • Inalazione di polveri e fibre • Allergeni 	<ul style="list-style-type: none"> • acquisizione delle schede di sicurezza dei prodotti pericolosi presenti in azienda • predisposizione D.P.I. conformi alle indicazioni fornite dalle schede tossicologiche e di sicurezza • distribuzione programmata dei D.P.I. ritenuti necessari a ridurre i rischi residui per la salute emersi dalla valutazione • formazione degli operatori evidenziando la necessità dell'uso dei D.P.I. predisposti per limitare l'esposizione a rischi residui per la salute evidenziati in sede di valutazione • dotare i locali di idoneo impianto di aspirazione e aerazione • le indicazioni rilevabili dalle schede tossicologiche e di sicurezza delle sostanze chimiche usate saranno rese note a tutti i lavoratori che ne facciano uso ed in particolare agli appartenenti al nucleo di pronto soccorso • messa a disposizione delle schede tossicologiche e di sicurezza dei prodotti chimici usati in azienda per gli addetti alla squadra di primo soccorso per essere inoltrati alla struttura di pronto soccorso in caso di intossicazione • verifica programmata e periodica dell'idoneità delle metodologie in atto per lo stoccaggio e lo smaltimento dei
--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>rifiuti che possano esser causa di inquinamento e/o imbrattamento</p> <ul style="list-style-type: none"> informazione ai dipendenti dell'opportunità di richiudere i bidoni contenenti la chimica diluita in acqua, fin tanto che gli stessi si troveranno posizionati in prossimità di locali non dotati di adeguata areazione
						<ul style="list-style-type: none"> Scivolamenti, cadute a livello Cadute dall'alto 	<ul style="list-style-type: none"> verifica periodica dell'integrità degli incastri nei montanti della scala a pioli portatile per il deposito delle scale a pioli portatili predisporre siti specificatamente dedicati e protetti contro possibili urti prima di predisporre prolunghe elettriche si verificherà che le stesse non possano essere motivo di inciampo
						<ul style="list-style-type: none"> Cadute di materiale dall'alto 	<ul style="list-style-type: none"> disporre ordinatamente il materiale immagazzinato facendo in modo che non interferisca in nessun modo con le vie di fuga o i dispositivi di emergenza verifica del corretto immagazzinamento delle merci nelle scaffalature proteggere adeguatamente le estremità e le parti a spigolo vivo immagazzinando la merce in maniera che non sporga oltre le scaffalature

						<ul style="list-style-type: none"> • Punture, tagli e abrasioni 	<ul style="list-style-type: none"> • dotarsi di cassetta di primo soccorso e controllare periodicamente l'efficienza dei presidi sanitari contenuti (sostituire quelli scaduti)
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Mascherina filtrante • Guanti in lattice • Occhiali

20. PALESTRE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
GESTIONE	Le attività vengono svolte in locali a tal fine adibiti e sono seguite da istruttori qualificati che hanno una formazione specifica	Ricevimento assistenza e contatti con la clientela	Ufficio	Fotocopiatrice / Pos lettore carte di credito / Stampante / Videoterminale / Condizionatore / Telefono/ Calcolatrice/Scale portatili/Scaffalature Impianto elettrico Impianto condizionamento Impianto di riscaldamento	.Toner/Scarti di lavorazioni	Affaticamento visivo (utilizzo di VDT)	<ul style="list-style-type: none"> Assicurare le pause lavorative (15 minuti di pausa ogni 120 minuti di attività) Adeguare le postazioni di lavoro munite di VDT secondo quanto previsto dall'allegato XXXIV del DLGS. 81/08 (LINK) Verificare il corretto posizionamento del VDT rispetto alla fonte di illuminazione naturale ed artificiale Regolare adeguatamente contrasto e luminosità dello schermo
						Ergonomia	Garantire una corretta postazione ergonomica
						Ribaltamento	Verificare corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima
						Caduta materiale dall'alto	Posizionare la merce in modo adeguato
						Condizioni microclimatiche (freddo)	<ul style="list-style-type: none"> Garantire condizioni microclimatiche favorevoli

						<p>invernale, caldo estivo, sbalzi termici, correnti d'aria)</p>	<p>migliorando la ventilazione e il condizionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programmazione attenta della pulizia e sanificazione degli ambienti, superfici e tappezzerie • Pulire e sostituire regolarmente i filtri dell'impianto di condizionamento • Accertarsi del corretto funzionamento degli impianti di condizionamento e ricambio dell'aria • Manutenzione degli impianti di riscaldamento, dell'acqua e delle condotte delle docce • Evitare il sovraffollamento dei locali nello stesso arco di tempo • Evitare il contatto diretto con le superfici degli attrezzi ginnici e delle panche degli spogliatoi • Al termine del turno lavorativo lavarsi utilizzando disinfettanti per uso topico • Adeguata areazione del locale di lavoro • Manutenzione impianto di condizionamento
		Istruttori Addetti alla palestra	Locali addetti ad attività ginniche	Attrezzature da palestra in genere Pertiche Cavalletti ginnici Pedane e funi		<p>Lesioni all'apparato muscolo scheletrico da sforzi fisici (lombalgie, ernie etc)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le attrezzature utilizzate dovranno essere marcate "Ce" e ci si dovrà tenere alle istruzioni riportate nei rispettivi libretti d'uso e manutenzione

				Pesì Cyclette Presse Bilancierì Tapis roulant			<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire attrezzature vecchie o non sicure • Assicurarsi prima dell'uso della perfetta efficienza di tutte le attrezzature • Manutenzione periodica delle attrezzature fisse e mobili • Non sollevare attrezzi o pesi eccessivi • Comunicare le norme comportamentali da adottare e controllare che vengano rispettate • Effettuare sempre una presa salda delle attrezzature che si maneggiano
						Ferite, tagli e abrasioni durante lo svolgimento di attività ginniche con attrezzi	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare guanti protettivi in caso di utilizzo di attrezzature taglienti o di manipolazione di elementi in grado di provocare ferite • Riporre dopo l'utilizzo i materiali e le attrezzature negli appositi armadi, gabbie o spazi idonei • Predisporre adeguata segnaletica di sicurezza
						Urti, colpi, impatti e compressioni Cadute dall'alto (in caso di esercizi in quota) Scivolamenti e cadute in piano	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare scarpe da ginnastica o calzature antiscivolo • Tenere costantemente puliti i pavimenti • Ricorrere a superfici di calpestio antidrucciolevoli • Mantenere sgombrere i

							percorsi di esodo e le uscite
							Formazione ed informazione ai lavoratori
						Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare periodicamente cavi, prese, spine • Limitare l'utilizzo di prese multiple • Togliere l'alimentazione elettrica della macchina per ogni intervento di manutenzione • Verifica periodica impianto di messa a terra • Prevedere la presenza di lampade di emergenza
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antisdrucciolo • Guanti monouso in lattice o vinile • Guanti di protezione da rischi meccanici

21. OREFICERIA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
LAVORAZIONE	Ricevimento merci Lavorazione di metalli e pietre preziose	Titolare e/o Addetto alla lavorazione	Area laboratorio	Utensili elettrici portatili	Polveri e residui	<p>Elettrocuzione</p> <p>Inalazione di polveri e fibre, Allergeni</p> <p>Punture, tagli impigliamento e abrasioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare l'integrità della macchina, in tutte le sue parti • Gli utensili elettrici e portatili dovranno essere corredati da un libretto d'uso e manutenzione • Togliere l'alimentazione elettrica della macchina per ogni intervento di manutenzione • Verifica periodica impianto di messa a terra • Prevedere la presenza di lampade di emergenza <ul style="list-style-type: none"> • Adeguata areazione del locale di lavoro • Manutenzione impianto di condizionamento • informazione sulle schede tecniche di sicurezza dei prodotti utilizzati • Prevedere idonea etichettatura delle sostanze chimiche o tossiche presenti • Acquisire le schede di sicurezza delle materie prime da impiegare <ul style="list-style-type: none"> • Adoperare mezzi di protezione personale • Utilizzo di guanti protettivi • Nell'utilizzo di macchinari ed attrezzature con organi meccanici in movimento e con

							dispositivi rotanti non indossare indumenti con parti libere e svolazzanti che potrebbero impigliarsi negli ingranaggi
						Postura	<ul style="list-style-type: none"> Fornire sedie ergonomiche (schienale e sedile regolabile) e in generale garantire che il posto di lavoro rispetti i principi ergonomici Attuare idonee misure per garantire una distribuzione del lavoro che consenta di evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni (pause, turnazioni, ecc.)
						Rumore	<ul style="list-style-type: none"> Verificare la rumorosità prodotta dall'attività Adozione di misure al fine di ridurre al minimo l'esposizione al rumore Fornire mezzi protettivi antirumore personali Formazione ed informazione ai lavoratori
							DPI <ul style="list-style-type: none"> Guanti in lattice in casi di manipolazione di sostanze irritanti Inseri auricolari modellabili
	Operazioni finali di lucidatura e rifinitura dei pezzi prodotti	Titolare e/o addetto a tali operazioni	Area laboratorio	Attrezzi manuali di uso comune	Rifiuti da lavorazioni	Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> Verificare l'integrità della macchina, in tutte le sue parti Gli utensili elettrici e portatili dovranno essere corredati da un libretto d'uso e manutenzione Togliere l'alimentazione elettrica

							<p>della macchina per ogni intervento di manutenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica periodica impianto di messa a terra • Prevedere la presenza di lampade di emergenza
						Inalazione polveri e fibre, Allergeni	<ul style="list-style-type: none"> • Prevedere la eventuale sostituzione dei prodotti più nocivi con altri meno nocivi • Effettuare ricambi d'aria dei locali in numero adeguato • Fornire mezzi protettivi personali • Prevedere sistemi di aspirazione localizzata con velocità di cattura degli inquinanti adeguata, corretto dimensionamento e posizionamento degli stessi • Durante l'uso di sostanze non devono essere consumati cibi e bevande • Prevedere idonea etichettatura delle sostanze chimiche o tossiche presenti • Durante l'uso di sostanze devono essere adottati gli accorgimenti necessari per evitare il contatto con la pelle, con gli occhi o con altre parti del corpo • Nel caso di contatto cutaneo lavarsi abbondantemente con acqua; per situazioni gravi (ustioni, ingestioni, irritazioni, ecc.) sottoporsi a cure mediche • Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate

						Postura	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare misure tecnico organizzative in modo da evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni: pause, turni, ecc. • Corretto posizionamento delle fonti di illuminazioni
							DPI <ul style="list-style-type: none"> • Guanti in lattice in caso di manipolazione di sostanze irritanti • Mascherina facciale filtrante all'occorrenza
	Collegamento, assemblaggio e saldatura di oggetti preziosi	Titolare e/o addetto a tali operazioni		Saldatrice a radiofrequenza	Residui da lavorazioni	Fumi di saldatura	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate • Effettuare ricambi di aria dei locali in numero adeguato • Nel caso di contatto cutaneo lavarsi abbondantemente con acqua; per situazioni gravi (ustioni, ingestione, irritazioni, ecc.) sottoporsi a cure mediche • Durante l'uso di sostanze del tipo in esame devono essere adottati gli accorgimenti necessari per evitare il contatto con la pelle, con gli occhi o con altre parti del corpo • Ogni sostanza del tipo in esame deve essere opportunamente conservata • Durante l'uso di sostanze del tipo in esame non devono essere consumati cibi e bevande • Prevedere idonea etichettatura delle sostanze chimiche o tossiche presenti • Acquisizione delle schede di

							sicurezza delle materie prime utilizzate nei laboratori orafi, nonché degli elettrodi di saldatura
						Postura	<ul style="list-style-type: none"> • Fornire sedie ergonomiche (schienale e sedile regolabile) e in generale garantire che il posto di lavoro rispetti i principi ergonomici • Attuare misura tecnico organizzative in modo da garantire una distribuzione del lavoro che consenta di evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni (pause, turnazioni, ecc.)
						Elettrocuzione	Cfr. punti precedenti

22. SERVIZIO MENSA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE	Il servizio prevede la distribuzione dei pasti ai soggetti presenti in azienda e al personale dipendente	Addetti alla distribuzione e somministrazione di cibi e bevande	Locali adibiti a mensa	Cristalleria posateria, oggetti da taglio	Polveri Vapori Scarti alimentari	Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che l'impianto elettrico e di terra sia a norma e che le attrezzature elettriche utilizzate siano in buono stato di conservazione e collegate all'impianto di terra, se non dotate di doppio isolamento Assicurarsi dell'integrità del forno a microonde, in tutte le sue parti, soprattutto per i collegamenti elettrici Assicurarsi periodicamente dell'integrità degli eventuali elettrodomestici presenti, soprattutto per i cavi di alimentazione
						Inalazioni polveri , allergeni	<ul style="list-style-type: none"> Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate Attenersi alle istruzioni riportate nella allegata scheda PROCEDURE D'EMERGENZA Durante l'uso delle sostanze per la pulizia non devono essere consumati cibi e bevande Acquisire le schede di sicurezza delle sostanze utilizzate Nelle operazioni di pulizia, utilizzare solo sostanze non tossiche e meno volatili possibili
						Microclima	<ul style="list-style-type: none"> Provvedere ad una idonea ventilazione ambientale

							<ul style="list-style-type: none"> • Il locale adibito a mensa deve avere una corretta disposizione di tavoli e sedili e deve essere ben illuminato, e aerato, riscaldato in inverno
						Punture, tagli, abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> • Per effettuare ogni operazione indossare solo abiti adatti, nonché guanti e calzature idonei • Posizionare la cristalleria in maniera opportuna • Posizionare e conservare gli oggetti da posateria in maniera opportuna • Rimuovere gli spigoli e arrotondare i bordi; porre delle protezioni agli orli • Durante l'uso del coltello controllare frequentemente lo stato del manico • Informazione e formazione degli addetti sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro, sulla natura dei rischi e sui comportamenti conseguenti
						Stress lavoro correlato	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che il lavoro non venga svolto costantemente in condizioni di stress (tempi ridotti a causa di personale insufficiente) • Prevedere personale di riserva per coprire ferie, malattie, periodi di punta,
						Incendio	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che le porte tagliafuoco, se presenti, siano funzionanti e siano mantenute

							<p>sempre sgombre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre mezzi di estinzione portatili o fissi ed effettuare le verifiche periodiche • Verifica presenza della segnaletica di sicurezza <p>Formazione ed informazione ai lavoratori</p>
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guanti monouso • Calzature antiscivolo

23. NEGOZIO ARTICOLI E ALIMENTAZIONE PER ANIMALI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
<p>ATTIVITA' CONNESSE CON LA GESTIONE DEL NEGOZIO DI ANIMALI</p> <p>COMPORNTANTI LA CURA DEGLI STESSI E LA RELATIVA ASSISTENZA</p> <p>Categorie di animali</p> <p>Cani</p> <p>Gatti</p> <p>Rettili</p> <p>Pesci</p> <p>Volatili</p>	<p>Ricevimento merci</p> <p>Commercializzazione di accessori e materiali di consumo per animali</p>	<p>Addetti alla vendita</p>	<p>Locali di vendita</p> <p>Deposito o magazzino eventuale</p>	<p>Attrezzi manuali di uso comune</p> <p>Carrelli manuali</p> <p>Scale portatili</p> <p>Scaffalature</p>	<p>Insetticidi</p> <p>Pesticidi</p> <p>Solventi</p> <p>detergenti</p> <p>Scarti di Imballaggi</p>	<p>Rischio biologico</p> <p>Inalazioni di polveri e fibre (compresi agenti infestanti quali insetti, materiale organico, polveri di mangime etc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durante l'uso di sostanze irritanti adottare gli accorgimenti necessari per evitare il contatto con la pelle, gli occhi o altre parti del corpo • Prevedere idonea etichettatura delle sostanze pericolose presenti • Acquisire le schede di sicurezza delle sostanze pericolose utilizzate • Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso per le sostanze adoperate • Disinfezione dello strumentario • Regolare disinfestazione e derattizzazione ambientale • Adeguata informazione e formazione degli addetti sul rischio biologico • Evitare il contatto con gli animali malati; se necessario, servirsi della consulenza professionale di personale esperto ed applicare le misure di sicurezza in base ad una specifica valutazione del Rischio biologico • Osservare, misure

							igieniche adeguate contro l'esposizione ad agenti infestanti
						Movimentazione manuale dei carichi	<ul style="list-style-type: none"> • Per quanto riguarda i mangimi sostituire i sacchi dal peso maggiore di 25 Kg. o in alternativa movimentare i sacchi in due persone • Verifica dell'obbligo di sorveglianza sanitaria
						Caduta di materiale dall'alto (presenza di scaffalature e materiali sui ripiani)	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica periodica del grado di stabilità delle scaffalature • Indicare attraverso apposita segnaletica la portata del peso delle scaffalature • I carichi sulla scaffalatura devono essere disposti correttamente e gli addetti alla movimentazione devono essere adeguatamente informati e formati.
						Scale portatili	<ul style="list-style-type: none"> • In caso di utilizzo di scale portatili le stesse devono essere dotate alla loro sommità di rampini di aggancio alla struttura metallica, di appoggi antiscivolo a pavimento e di gradini antiscivolo
						Scivolamenti e cadute in piano	<ul style="list-style-type: none"> • Manutenere adeguatamente e lavare frequentemente i

							pavimenti
						<p>Punture, tagli e abrasioni (soprattutto alle mani, anche per contatto con gli animali)</p> <p>Punture e morsi d'insetti o animali</p> <p>Urti, colpi, impatti e compressioni</p> <p>Allergeni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uso costante di idonei DPI • Evitare il contatto diretto con la cute degli animali ed utilizzare sempre idonei guanti protettivi o creme barriera • Fornire guanti alternativi a quelli in lattice per i lavoratori allergici a tale sostanza
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scarpe antiscivolo • Guanti in neoprene con rinforzo speciale da rischio meccanico e rischio chimico • Guanti monouso in lattice o in vinile
						Microclima	<ul style="list-style-type: none"> • Mascherina facciale filtrante • Adeguata aerazione dei locali • Fornire un adeguato sistema di illuminazione artificiale integrante del grado di illuminazione naturale

24. VIGILANZA PRIVATA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
	Vigilanza e prevenzione dei reati contro beni, mobili e immobili	Personale Addetto alla vigilanza	Luoghi all'aperto o al chiuso (guardiole)	Pistola Manganello Radiotrasmittente		Stress psicofisico	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare idonee verifiche periodiche circa l'efficacia dell'apprendimento, , attraverso l'utilizzo di moduli che favoriscano, da parte degli interessati, la "interiorizzazione" delle dinamiche di comportamento
						Rapine	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare sempre il giubbotto antiproiettile • Formazione e informazione sul rischio rapina e sull' adeguatezza dei comportamenti da tenere nelle diverse fasi in cui l'evento criminoso si articola o potrebbe articolarsi • verificare periodicamente i dispositivi fissi o tascabili di segnalazione silenziosa di rapina a distanza • In caso di rapina attenersi alle specifiche procedure di sicurezza, la comprensione della quale dovrà essere verificata periodicamente
						Ferite da arma da fuoco	<ul style="list-style-type: none"> • Porre la massima attenzione nei controlli alle armi da fuoco. • Nell'eseguire lo "scarrellamento" rivolgere sempre l'arma in modo tale che la partenza accidentale di un colpo non crei danni a se stessi ed alle altre persone • Integrare nella formazione .le misure di primo soccorso

25. RACCOLTA RIFIUTI INGOMBRANTI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
Attività connesse al ritiro di rifiuti ingombranti (mobili, frigoriferi, materiali voluminosi in genere)	Raggiungimento delle zona con l'automezzo Messa in sicurezza del materiale da ritirare al fine di effettuare una movimentazione in sicurezza sollevamento e spinta del materiale ingombrante sulla pedana montacarichi (in alternativa imbragamento del carico per il sollevamento con la gruetta) - sollevamento del carico e fissaggio idoneo mediante funi rientro in deposito e scarico dei materiali prelevati	Addetti alla raccolta	multiforme	Autocarro con cassone ribaltabile Autocarro con gru Ganci, funi imbracature	polveri	Rumore	<ul style="list-style-type: none"> Fornitura dei DPI
						Movimentazione manuale dei carichi	<ul style="list-style-type: none"> Prevedere l'ausilio di mezzi meccanici e ove non possibile predisporre adeguate misure organizzative Verifica dell'obbligo di Sorveglianza sanitaria
						Incidenti tra automezzi	<ul style="list-style-type: none"> Predisporre una manutenzione periodica degli automezzi Obbligo di cintura di sicurezza
						Microclima	<ul style="list-style-type: none"> durante la guida in caso di pioggia o condizioni climatiche avverse e a rischio non effettuare operazioni, rientrare in sede o intervenire appena le condizioni lo permettano Informazione e formazione dei lavoratori in particolare sugli effetti dannosi per l'organismo umano e per la diffusione nell'ambiente delle sostanze tossiche, sulle procedure di sicurezza da adottare e sull'uso di DPI

							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none">• Tute di lavoro• Calzature antiforo a sfilamento rapido e puntale in acciaio• Guanti antitaglio di protezione contro i rischi meccanici• Indumenti protettivi ad alta visibilità• Elmetto di protezione
--	--	--	--	--	--	--	---

26. MAGAZZINI E DEPOSITI MATERIALI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
Attività di gestione del magazzino e degli archivi: in generale e viene previsto l'uso di attrezzature di sollevamento		Addetti al carico e scarico di materiali	Locali al chiuso	Attrezzi manuali di uso comune Scale Scaffalature Carrelli elevatori elettrici	Rifiuti di imballaggi	Lesioni traumatiche da ribaltamento e schiacciamento Presa, impigliamento	<p>Prima dell'uso del carrello elettrico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che il carrello sia conforme ed idoneo alla movimentazione dei carichi da sollevare • Verificare il regolare funzionamento dell'avvisatore acustico, del segnalatore di retromarcia e del girofaro • Assicurarsi che i tappi dei singoli elementi della batteria siano chiusi. • Chiudere bene il coperchio della batteria • Controllare l'efficienza del mezzo ed in particolare: <ol style="list-style-type: none"> 1. gomme 2. catene di sollevamento 3. catene di scorrimento 4. forche 5. freni 6. utenze idrauliche 7. batterie • Controllare che siano presenti i necessari dispositivi di sicurezza. In particolare: <ol style="list-style-type: none"> 1. anticarrucolamento 2. protezione anticesoiamiento 3. valvola rallentatrice di discesa

							<ul style="list-style-type: none"> 4. blocco a chiave 5. valvola di non ritorno 6. tetto di protezione • controllare che i carrelli siano muniti di una targa riportante: <ul style="list-style-type: none"> 1. Il nome del fabbricante 2. la definizione del modello 3. Il numero di serie e anno di fabbricazione 4. la massa a vuoto del carrello in condizioni normali (con forche) 5. la portata nominale 6. la tensione nominale della batteria 7. Il peso minimo delle batterie 8. Il peso massimo delle batterie • Sistemare o attrezzare i carrelli elevatori in modo da limitare i rischi di ribaltamento • Rendere inaccessibili le parti pericolose tramite adeguati ripari fissi. • Utilizzare sempre le cinture di sicurezza in dotazione al carrello, anche per brevi tragitti • Presenza di presidi sanitari di primo intervento e designazione di una persona incaricata al primo soccorso; - Esposizione dei numeri telefonici dei servizi esterni di soccorso. • Adoperare la segnalazione acustica quando è necessario
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> • In aree a rischio di cadute dall'alto utilizzare sempre

							<ul style="list-style-type: none"> • l'elmetto di protezione • Disporre correttamente i carichi sulla scaffalatura e informazione e formazione adeguata per gli addetti alla movimentazione
						Cedimento strutturale della scaffalatura	<ul style="list-style-type: none"> • Indicazione mediante apposita segnaletica della capacità di portata della scaffalatura • Verifica e manutenzione periodica della scaffalatura. In particolare: corretto montaggio, assetto geometrico e rispondenza con le tabelle di portata, verticalità, allineamento, corretto fissaggio di bulloni e tasselli, presenza di parti danneggiate da sostituire. • In caso di utilizzo di scale portatili verificare che le stesse siano dotate alla loro sommità di rampini di aggancio alla struttura metallica, di appoggi antiscivolo a pavimento e di gradini antiscivolo
						Movimentazione manuale dei carichi	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre i rischi connessi alla movimentazione manuale dei carichi possono essere ridotti utilizzando mezzi meccanici di sollevamento. • Verifica dell'obbligo di sorveglianza sanitaria • Formare e informare adeguatamente gli addetti alla mmc

						Incendio	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare sempre, prima dell'inizio del turno lavorativo, la presenza di idonei estintori portatili • Accertarsi che venga tenuto il registro di controllo di tutti gli apprestamenti antincendio e che siano presenti e funzionanti i sistemi di rivelazione e segnalazione d'incendio. • Divieto di fumo in qualsiasi ambiente lavorativo e esposizione dell'opportuna segnaletica • Verifica della sussistenza della necessaria attrezzatura antincendio per fronteggiare la prima emergenza. • Presenza di adeguata segnaletica per i mezzi antincendio a disposizione ed indicare le vie di fuga. • Informazione del personale sulle misure predisposte e sul comportamento da tenere in caso di incendio. <p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiforo, a sfilamento rapido e puntale in acciaio • Guanti di protezione contro i rischi meccanici • Elmetto antiurto
--	--	--	--	--	--	----------	---

27. SMONTAGGIO E MONTAGGIO PNEUMATICI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
OPERAZIONI DI SMONTAGGIO E MONTAGGIO GOMME	Smontaggio del pneumatico da riparare o sostituire Montaggio dello stesso dopo l'avvenuta riparazione	Titolare e /o addetti qualificati e con appropriato addestramento	Locali adibiti a tali operazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Spazzole metalliche • Crick idraulico • Utensili manuali di uso comune (svitatore pneumatico o oleodinamico, raschietto, scalpello, ecc. 	Pfu eventuali (pneumatici fuori uso)	Urti, colpi, impatti e compressioni	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare la corretta informazione e formazione al personale sui rischi presenti • porre la massima attenzione: l'improvvisa fuoriuscita dell'aria contenuta nel pneumatico può comportare gravi pericoli. • Effettuare l'addestramento del personale incaricato dell'uso dei mezzi antincendio e dei dispositivi di protezione personale
						Esplosione del pneumatico	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare sempre un manometro per misurare la pressione del pneumatico.
						Movimentazione manuale dei carichi	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare ausili meccanici per la mmc e ove non possibile prevedere adeguate misure organizzative per la riduzione al minimo dei carichi • Verificare l'obbligo di sorveglianza sanitaria
						Investimento (lavori su	<ul style="list-style-type: none"> • Non effettuare montaggi

						<p>strada aperta al traffico)</p> <p>Esposizione ad amianto</p>	<p>e smontaggi su strada aperta al traffico senza avere adottato specifiche procedure di sicurezza atte ad impedire l'investimento degli addetti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evitare l'asportazione di polveri di amianto con uno straccio o con l'ausilio di pistola ad aria compressa in quanto si liberano nel locale le fibre pericolose che in parte si disperdono nell'aria e sono rese disponibili alla inalazione, e in parte si depositano a terra, pronte a liberarsi nell'aria in un secondo tempo a seguito di calpestio, correnti d'aria, accensione dell'automobile.
						Microclima	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare adeguata aerazione del locale • Manutenzione periodica e verifica impianto di condizionamento
						Urti, colpi, impatti e compressioni	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i DPI previsti : guanti e scarpe antinfortunistiche.
						Scivolamenti, cadute a livello Punture, tagli e abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> • Periodicamente lavare la pavimentazione con apparecchio "lavasciuga"

							<p>o pulirla con aspiratore dotato di filtro assoluto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare attrezzi idonei per l'esecuzione dei lavori e indossare sempre i DPI previsti
							<p>DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antiforo, a sfilamento rapido e puntale in acciaio • Guanti antitaglio di protezione contro i rischi meccanici

28. NEGOZI DI OTTICA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
	Esposizione e vendita di articoli di ottica nonché il montaggio degli occhiali	Addetti alla vendita e montaggio e riparazione occhiali	Locali al chiuso	Utensili vari di uso comune Scale Scaffalature Attrezzature da ufficio Personal computer Attrezzature specialistiche per la diagnostica e la lavorazione delle lenti (molatrice automatica, lettore centratore, oftalmometro, topografo corneale)	Detergenti Prodotti per la pulizia delle lenti	Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che tutte le attrezzature elettriche ed elettroniche siano efficienti ed integre nei collegamenti attraverso idonei cavi elettrici • verifica impianto di messa a terra • Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
						Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare misure tecnico organizzative in modo da evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni (pause, turni, compiti etc)
						Scivolamenti, cadute di livello	<ul style="list-style-type: none"> • Tenere costantemente puliti i pavimenti • Fissare cavi e fili in modo che non possano essere d'inciampo • Pulire immediatamente eventuali versamenti sui pavimenti • Verificare l'adeguatezza dell'illuminazione ambientale
							<ul style="list-style-type: none"> • Formazione di tutti i lavoratori

						<p>Punte, tagli abrasioni Urti, colpi e compressioni</p>	<p>sui rischi riscontrabili nell'attività</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari • Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere
						<p>Allergeni da contatto con sostanze o prodotti utilizzati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durante l'uso dei prodotti evitare il contatto con gli occhi, la pelle o altre parti del corpo • Prevedere idonea etichettatura di tutte le sostanze chimiche presenti • Scegliere prodotti detergenti con ph vicino al neutro • Adoperare adeguati mezzi di protezione personale (guanti, creme barriera) • Sostituire i prodotti maggiormente nocivi • Acquisire le schede di sicurezza delle sostanze chimiche utilizzate • Predisporre idonee tabelle per intervento di primo soccorso nelle sostanze adoperate • Sostituire, se necessario, i guanti in lattice (che potrebbero provocare allergie) con guanti sottili in nitrile o vinile

29. VENDITORI AMBULANTI NON ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
ESPOSIZIONE E VENDITA	Ricevimento e stoccaggio merci	Addetto vendita	Area vendita	Utensili vari di uso comune taglierine Scaffalature Registratore di cassa Pos Impianto elettrico alimentato da generatore	Carta e cartone	MMC (sollevamento e trasporto)	-Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi
	Esposizione e vendita					Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria	-OVE NON POSSIBILE Prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi Movimentare i carichi pesanti in due o più persone -Formazione del personale
						MMC (spinta e traino)	Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce etc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi e instabili
						Punte, tagli abrasioni Urti, colpi e compressioni	<ul style="list-style-type: none"> Formazione di tutti i lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere
					Caduta di materiale dall'alto	Posizionare la merce in modo	

						Ribaltamento	<p>adeguato tale da evitarne la caduta</p> <p>Verificare il corretto fissaggio delle scaffalature</p>
							<p>DPI</p> <p>Scarpe antiscivolo</p> <p>Guanti antitaglio</p>
						Microclima	<p>Indossare un abbigliamento adeguato all'attività e alle caratteristiche degli ambienti di lavoro, quando non sia possibile intervenire diversamente sui parametri climatici</p>

30. VENDITORI AMBULANTI ALIMENTARI SU AREE PUBBLICHE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
ESPOSIZIONE E VENDITA	Ricevimento e stoccaggio merci	Addetto vendita	Area vendita	Banco frigorifero Affettatrice Coltelli Utensili vari Carrello manuale Taglierini Scaffali Registratore di cassa Impianto elettrico alimentato da generatore	Prodotti alimentari Rifiuti alimentari Rifiuti raccolta differenziata (lattine, vetro, plastica, carta e cartone) Prodotti per la pulizia	MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria	Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi -OVE NON POSSIBILE Prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi Movimentare i carichi pesanti in due o più persone -Formazione del personale
	Esposizione e vendita					MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria	Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce etc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi e instabili
						Punte, tagli abrasioni Urti, colpi e compressioni	<ul style="list-style-type: none"> Formazione di tutti i lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari

							<ul style="list-style-type: none"> • Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere
						Caduta di materiale dall'alto	Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta
						Ribaltamento	Verificare il corretto fissaggio delle scaffalature
						Microclima	Indossare un abbigliamento adeguato all'attività e alle caratteristiche degli ambienti di lavoro, quando non sia possibile intervenire diversamente sui parametri climatici
							DPI Scarpe antiscivolo Guanti antitaglio

31. ASILI NIDO

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
AMMINISTRAZIONE E CONTABILITA'	Operazioni tipiche dell'attività di ufficio, riscossione delle rette, assistenza ed informazioni ai genitori sui servizi	Addetti amministrazione e contabilità	Ufficio amministrazione	Videoterminale Fax Telefono Stampante Fotocopiatrice POS lettore carte credito Registratore di cassa Scaffalature Impianto elettrico Impianto di condizionamento	Carta e cartone	Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine - Limitare l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione - Verifica periodica impianto di messa a terra
						Microclima	Adeguata aerazione del locale di lavoro Manutenzione impianto di condizionamento
						Illuminazione	Prevedere la presenza di lampade di emergenza Eventualmente integrare il locale con adeguata illuminazione artificiale
ATTIVITA' RICREATIVE ALL'APERTO	svolgimento di attività ricreative in area esterna di pertinenza della struttura con	Addetti attività ricreative e didattiche	Area esterna	Attrezzature per aree da gioco esterne		Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli

ATTIVITA' DIDATTICHE E RICREATIVE ALL'INTERNO	presenza di attrezzature da gioco (altalene, scivoli etc.)					MMC sollevamento Verificare obbligo sorveglianza sanitaria	Solleverare i bambini facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Adeguate formazione e informazione del personale
	svolgimento di attività ricreative e didattiche all'interno della struttura	Addetti attività ricreative e didattiche	Aula	Attrezzature da gioco Giochi in spugna e gommapiuma Strumenti e materiale didattico Lavagna Forbici, pinze, taglierine Utensili manuali vari		Tagli	Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari
						Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucciolevoli DPI scarpe antisdrucciolo
		Addetti	Sezione lattanti	Giochi in spugna e		MMC sollevamento Verificare obbligo sorveglianza sanitaria	Solleverare i bambini facendo leva sulle gambe e non sulla schiena

SEZIONE LATTANTI	Gestione della sezione riservata ai bambini dai tre mesi ad un anno di vita che comprende spazi per lo svago e il pranzo, stanza dormitorio con culle e stanza bagno con fasciatoio	sezione lattanti		gommapiuma Utensili manuali vari		Microclima	Adeguata aerazione del locale di lavoro Manutenzione impianto di condizionamento
						Illuminazione	Prevedere la presenza di lampade di emergenza Eventualmente integrare il locale con adeguata illuminazione artificiale
						Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucciolevoli DPI scarpe antisdrucciolo
MENSA SCOLASTICA: LAVORI IN CUCINA	Attività connesse alla preparazione dei pasti per la mensa dell'asilo, con l'utilizzo di diverse attrezzature di lavoro manuali e a funzionamento elettrico	Addetto mensa scolastica lavori in cucina	Cucina	Forno elettrico Affettatrice Coltelli e utensili vari Forno a microonde Cucina da ristorazione Frigorifero Congelatore Lavastoviglie Scaffalature	Prodotti alimentari Rifiuti alimentari Rifiuti raccolta differenziata (lattine, vetro, plastica, carta e cartone) Prodotti per la pulizia	elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine - Limitare l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione
						Tagli, ustioni, abrasioni	Verificare che le impugnature dei coltelli siano ergonomicamente corrette Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere Usare massima attenzione nella

MENZA SCOLASTICA: DISTRIBUZIONE PASTI						manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere
						Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari
						Formazione di tutti i lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività DPI guanti anticalore
	Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli				
						Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucciolevoli
						DPI scarpe antisdrucciolo
						Ribaltamento e cadute dall'alto
						Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta
						Verificare il corretto fissaggio delle scaffalature
	Servizio di distribuzione dei pasti e assistenza ai bambini	Addetto mensa scolastica distribuzione e pasti e assistenza ai bambini	Locale mensa	Carrello movimentazione alimenti		MMC (sollevamento e trasporto)
						Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi
						-OVE NON POSSIBILE Prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi Movimentare i carichi pesanti in due o più persone
						Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria

							-Formazione del personale
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria	Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce etc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi e instabili
						Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucciolevoli DPI scarpe antisdrucciolo

32. AUTOSCUOLE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
	Attività amministrativa e contabile	Addetto all'amministrazione	Locale ufficio	Videoterminale Fax Telefono Stampante Fotocopiatrice POS lettore carte credito Registratore di cassa Scaffalature Impianto elettrico Impianto di condizionamento	Carta e cartone	Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine - Limitare l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione - Verifica periodica impianto di messa a terra
						Microclima	<p>Adeguata aerazione del locale di lavoro</p> <p>Manutenzione impianto di condizionamento</p>
						Illuminazione	<p>Prevedere la presenza di lampade di emergenza</p> <p>Eventualmente integrare il locale con adeguata illuminazione artificiale</p>
	Assistenza clienti lezioni di guida su	Insegnante scuola guida	Spostamenti su strada			Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli
						Stress lavoro correlato	Prevedere turnazioni frequenti

	strada						
						Incidenti tra automezzi	<p>Predisporre una manutenzione periodica degli autoveicoli utilizzati per le lezioni di guida</p> <p>Integrare nella formazione misure di primo soccorso</p>
						Posture prolungate	Ridurre quanto possibile il rischio da posture incongrue determinato da posizioni prolungate (sedute)

33. CAMPEGGI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
LAVORI D'UFFICIO E DI DIREZIONE	Operazioni di controllo dell'attività amministrativa e contabile propri dell'attività d'ufficio oltre che contatti con la clientela	Addetto all'amministrazione e contabilità	<i>Locale ufficio</i>	Telefono Fax/stampante Fotocopiatrice Videoterminale Arredi da ufficio POS carte di credito Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Carta e cartone	Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine
						Microclima Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> - verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare portata massima
ACCOGLIENZA	Le operazioni prevedono la gestione dei servizi del campeggio, la registrazione e l'assistenza ai clienti durante la loro permanenza nel campeggio	Addetto accoglimento o clienti	<i>Reception</i>	Telefono Fax/stampante Fotocopiatrice Videoterminale Arredi da ufficio Registratore di cassa POS lettore carta di credito		Elettrocuzione	<i>Vedi sopra</i>
						Microclima Illuminazione	<i>Vedi sopra</i>

BAR	Attività tipiche del servizio bar presente nel campeggio consistenti nella somministrazione e preparazione di caffè, cappuccini bibite, panini snack etc.	Addetto servizio bar	Spazio bar	Coltelli Posateria Affettatrice Frullatore Spremiagrumi Macchina per il caffè Lavastoviglie Frigorifero Forno a microonde Fornello elettrico Cristalleria da bar	Residui alimentari Rifiuti da raccolta differenziata (vetro, lattine, plastica)	Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che tutte le attrezzature elettriche ed elettroniche siano efficienti ed integre nei collegamenti attraverso idonei cavi elettrici - verifica impianto di messa a terra - Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
						Impigliamento stritolamento Tagli abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette - Si provvederà alla periodica e programmata verifica della eventuale presenza di attrezzi ed utensili e per quelli non provvisti del marchio di qualità si provvederà alla loro immediata sostituzione - E' severamente proibito indossare catenine, anelli, bracciali orecchini o altri accessori che possano essere causa di incidente per aggancio accidentale - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il

							<ul style="list-style-type: none"> - primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione
						Calore ustioni	<ul style="list-style-type: none"> - coibentazione e protezione delle zone che possono raggiungere temperature pericolose in caso di contatto accidentale - verificare il corretto fissaggio delle scaffalature
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> - Indicare portata massima
							<p>DPI</p> <p>Calzature antiscivolo Guanti di protezione</p>
AREA SOSTA CAMPER E ROULOTTE	Operazioni di gestione delle aree destinate a sosta dei clienti	Addetti alla gestione delle aree di sosta	Spazi riservati alla sosta di camper e roulotte e al campeggio tende	Attrezzi per lavori manuali		Tagli e abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette - Si provvederà alla periodica e programmata verifica della eventuale presenza di attrezzi ed utensili e per quelli non provvisti del marchio di qualità si provvederà alla loro immediata sostituzione - E' severamente proibito indossare catenine, anelli, bracciali orecchini o altri

PISCINA						accessori che possano essere causa di incidente per aggancio accidentale;	
						<ul style="list-style-type: none"> - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione 	
						<i>vedi sopra</i>	
	Operazioni di gestione, manutenzione, disinfezione e pulizia della piscina	Addetti alla manutenzione	<i>Spazio esterno</i>	Spugne e stracci Idropulitrice Ph-metro Misuratore di cloro Utensili elettrici portatili Attrezzi per lavori manuali	Prodotti di pulizia e disinfezione	elettrocuzione	<i>vedi sopra</i>
						tagli e abrasioni	<i>vedere scheda specifica ESPOSIZIONE AD AGENTI CHIMICI</i>
					esposizione ad agenti chimici	<ul style="list-style-type: none"> - Conservare le sostanze chimiche in luogo apposito e non accessibile - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi 	
					MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> - OVE adeguate NON POSSIBILE prevedere misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla 	

PULIZIA AREE COMUNI	Pulizia e disinfezione degli spazi comuni del campeggio quali bagni e aree per la ristorazione	Addetti alla pulizia e manutenzione	<i>Locali interni e spazi esterni</i>	Attrezzi manuali (scope, secchi etc) Aspiraliquidi Bidone aspiratutto aspirapolvere	Prodotti detergenti e disinfettanti		<p>schiena</p> <ul style="list-style-type: none"> - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						MMC (spinta e traino)	<p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p> <p>Informazione e Formazione del personale</p> <p>DPI: Calzature antiscivolo Guanti di protezione</p>
							<i>Vedi sopra</i>
						Elettrocuzione	<i>Vedi sopra</i>
						Tagli e abrasioni	<i>vedere scheda specifica ESPOSIZIONE AD AGENTI CHIMICI</i>
esposizione ad agenti chimici	<ul style="list-style-type: none"> - Conservare le sostanze chimiche in luogo apposito e non accessibile 						

MANUTENZIONE SPAZI A VERDE							<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi
						MMC (sollevamento e trasporto)	<ul style="list-style-type: none"> - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone
						Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						MMC (spinta e traino)	<p>Informazione e Formazione del personale</p> <p>DPI: Calzature antiscivolo Guanti di protezione</p>
	operazioni connesse alla manutenzione delle aree a verde del campeggio	Addetti alla manutenzione	Aree esterne	Attrezzi manuali da giardinaggio (forbici, cesoie, falce, pala etc) Tagliaerba Decespugliatore Tosasepi Motosega Pompa a zaino Scala	Fertilizzanti chimici/Anticrittogamici Sfalci e potature		Vedi sopra
						Tagli e abrasioni	Vedi sopra
						Elettrocuzione	vedere scheda specifica ESPOSIZIONE AD AGENTI CHIMICI
						Esposizione ad agenti chimici	Conservare le sostanze chimiche in luogo apposito e non accessibile

							<i>Vedi sopra</i>
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<i>Vedi sopra</i>
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	- Effettuando le pulizie sotto il sole e per lungo tempo, dotarsi di idoneo copricapo
						Agenti atmosferici (Calore Ustioni)	- Reintegrare i liquidi con bevande analcoliche DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Calzature antinfortunistiche • Guanti di protezione • Occhiali • Copricapo • Abbigliamento adeguato

34. CATERING SERVIZI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
RICEZIONE E STOCCAGGIO PRODOTTI	Operazioni di ricevimento e stoccaggio dei prodotti che verranno utilizzati per la produzione dei cibi	Addetti allo stoccaggio	Deposito magazzino	Attrezzi per lavori manuali Carrelli Scala Congelatore Cella frigorifera Scaffalature	Prodotti alimentari Residui alimentari	Scivolamenti e cadute a livello	<ul style="list-style-type: none"> - Ricorrere a superfici di calpestio antisdrucciolevoli - mantenere pulito ed in ordine il posto di lavoro: farine o altre sostanze oleose presenti sui pavimenti possono essere causa di scivolamenti accidentali.
						Tagli e abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette - Provvedere alla verifica periodica e programmata degli attrezzi ed utensili e per quelli non provvisti del marchio di qualità provvedere alla loro immediata sostituzione
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> - Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta - Verificare la portata massima della scaffalatura - Depositare il materiale più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezza pericolose

						Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare portata massima
						<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone - Formazione del personale
						<p>MMC (spinta e traino)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili)
							<ul style="list-style-type: none"> • DPI • Guanti • Scarpe di sicurezza
LAVORI IN CUCINA PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI	Attività connesse alla ristorazione per la preparazione dei pasti consistente nell'eventuale lavaggio, taglio,	Addetti alla cucina	Cucina	Impastatrice Affettatrice friggitrice Cella frigorifera congelatore		Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che tutte le attrezzature elettriche ed elettroniche siano efficienti ed integre nei collegamenti attraverso idonei cavi elettrici - verifica impianto di messa a

	preparazione e cottura dei prodotti			<p>Tritacarne Forno a microonde Forno elettrico Congelatore Lavastoviglie Lavabicchieri Macchina da caffè</p>			<p>terra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scollegare tutte le - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine - Scollegare le apparecchiature quando non in uso
						<p>Impigliamento stritolamento Tagli abrasioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette - Si provvederà alla periodica e programmata verifica della eventuale presenza di attrezzi ed utensili e per quelli non provvisti del marchio di qualità si provvederà alla loro immediata sostituzione - Non indossare catenine, anelli, bracciali orecchini o altri accessori che possano essere causa di incidente per aggancio accidentale - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione

AMMINISTRAZIONE						Calore, fiamme, ustioni	coibentazione e protezione delle zone che possono raggiungere temperature pericolose in caso di contatto accidentale	
						Microclima, gas e vapori, allergeni	Riguardo alla possibile inalazione di polveri e fibre dotare il locale di un impianto che garantisca una idonea ventilazione forzata	
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo sorveglianza sanitaria	<i>Vedi sopra</i>	
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo sorveglianza sanitaria	<i>Vedi sopra</i>	
	operazioni di gestione dei contratti, dei clienti, delle merci in magazzino, dei prelievi, trasporti, consegne e servizi	Addetti all'amministrazione contabilità	Locale uso ufficio	Telefono Fax/stampante Fotocopiatrice Videoterminale Arredi da ufficio POS carte di credito			Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine
							Microclima	<p>adeguata aerazione della postazione di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - -

CONSEGNE						<p>illuminazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - prevedere la presenza di lampade di emergenza eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
	<p>Effettuazione del servizio di trasporto e delle consegne dei prodotti preparati</p>	<p>Addetti al trasporto</p> <p>Addetti al servizio catering</p>	<p>Lavoro su strada</p> <p>Servizio al domicilio del cliente (eventuale)</p>	<p>Furgoni o altri mezzi equivalenti</p>		<p>Incidenti con altri veicoli</p> <p>Scivolamento, cadute in piano</p>	<ul style="list-style-type: none"> - verificare l'efficienza dei sistemi frenanti, dei dispositivi di segnalazione ottici e acustici e di illuminazione dei veicoli - durante la guida utilizzare sempre le cinture di sicurezza e controllare la presenza a bordo di indumenti ad alta visibilità da utilizzare in caso di emergenza - accertarsi dell'esistenza a bordo dell'estintore, pacchetto di pronto soccorso e triangolo di segnalazione - disporre i carichi razionalmente e in misura non eccedente la portata massima - Accertarsi che le superfici siano sempre asciutte - In caso di sversamento pulire immediatamente il pavimento - Assicurarsi che i cibi liquidi siano contenuti in recipienti con chiusura a bloccaggio sicuro

35. DISCOTECHE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
ATTIVITA' DI CASSA E CONTABILITA'	Operazioni relative all'immissione di scontrini fiscali e della ricezione del pagamento da parte degli avventori	Addetto Cassa	Reparto cassa	Personal computer Stampante Registratore di cassa POS lettore carte di credito Calcolatrice Telefono		Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine - Verifica impianto messa a terra
				Impianto elettrico Impianto condizionamento Impianto riscaldamento		Microclima illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
SORVEGLIANZA INGRESSI E ACCOGLIENZA CLIENTI	Servizi di controllo dei biglietti e assistenza nel passaggio barriere, tornelli, porte di sicurezza, accoglienza clienti apertura/chiusura porte	Addetti alla sorveglianza	Locale ingresso	Telefono Personal computer		Microclima illuminazione	<i>vedi sopra</i>
						stress lavoro correlato	assicurare adeguate turnazioni
						rumore	<i>Vedi scheda specifica</i>

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE BEVANDE BAR	Attività di preparazione e somministrazione al cliente di prodotti come bevande o generi alimentari	Addetto al servizio bar	Spazio bar	Coltelli Posateria Affettatrice Frullatore Spremiagrumi Macchina per il caffè Lavastoviglie Frigorifero Forno a microonde Fornello elettrico Cristalleria da bar Coltelli Posateria Affettatrice Frullatore Spremiagrumi Macchina per il caffè Lavastoviglie Frigorifero Forno a microonde Fornello elettrico Cristalleria da bar	Residui alimentari e rifiuti da raccolta differenziata	elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che tutte le attrezzature elettriche ed elettroniche siano efficienti ed integre nei collegamenti attraverso idonei cavi elettrici - verifica impianto di messa a terra - Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
						Microclima illuminazione	<i>Vedi sopra</i>
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> - verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - - Indicare portata massima
						Cadute di materiale dall'alto	Posizionare le merci (bottiglie etc.) in maniera che non sporgano oltre le scaffalature
						Rumore	<i>Vedi scheda specifica</i>
						Impigliamento Stritolamento Tagli Abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette

INTRATTENIMEN TO CLIENTI	Servizi di carattere artistico musicale	Disk jokey, addetti all'intratteni mento	Sala pista intrattenimento	Strumenti musicali Mixer (console)			<ul style="list-style-type: none"> - Provvedere alla periodica e programmata verifica della eventuale presenza di attrezzi ed utensili e per quelli non provvisti del marchio di qualità si provvederà alla loro immediata sostituzione - Non indossare catenine, anelli, bracciali orecchini o altri accessori che possano essere causa di incidente per aggancio accidentale ; - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione
							DPI Scarpe antiscivolo Guanti di protezione
						elettrocuzione	Vedi sopra
		rumore	VEDERE SCHEDA SPECIFICA RUMORE ALLEGATA				
		microclima aerazione	<ul style="list-style-type: none"> - adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza 				

PULIZIA DEGLI AMBIENTI	Pulizia e disinfezione degli spazi comuni della discoteca quali bagni e aree per la ristorazione	Addetti alle pulizie	Tutti i locali	Attrezzi manuali (scope, secchi etc) Aspiraliquidi Bidone aspiratutto Aspirapolvere Attrezzi manuali (scope, secchi etc) Aspiraliquidi Bidone aspiratutto Aspirapolvere	Prodotti detergenti e disinfettanti	tagli e abrasioni	<i>vedi sopra</i>
						elettrocuzione	<i>vedi sopra</i>
						esposizione ad agenti chimici	VEDERE SCHEDA SPECIFICA AGENTI CHIMICI ALLEGATA Conservare le sostanze chimiche in luogo apposito e non accessibile
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone
MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili 						

							Informazione e Formazione del personale
							DPI: Calzature antiscivolo Guanti di protezione

36. ESTETICA PARRUCCHIERE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
TRATTAMENTI ESTETICI	Operazioni connesse con trattamenti estetici in saloni di bellezza con utilizzo di tecniche manuali, oltre che di apparecchi elettromeccanici ad uso estetico.	Addetti trattamenti estetici	Salone di bellezza	Asciugacapelli/Phon Attrezzatura elettronica per applicazioni estetiche Forbici Rasoio manuale Rasoio elettrico Impianto Elettrico Impianto idraulico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento		Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che tutte le attrezzature elettriche ed elettroniche siano efficienti ed integre nei collegamenti attraverso idonei cavi elettrici - verifica impianto di messa a terra - Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
						Impigliamento Tagli Abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette - - Provvedere alla periodica e programmata verifica della eventuale presenza di attrezzi ed utensili e per quelli non a norma provvedere alla loro immediata sostituzione - Non indossare catenine, anelli, bracciali orecchini o altri accessori che possano essere causa di incidente per aggancio accidentale; informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta

SERVIZI ALLA PERSONA							contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione DPI: <ul style="list-style-type: none"> • Guanti • Scarpe antiscivolo
	Manicure/pedicure	Addetto manicure pedicure	Salone	Forbici Tronchesina per unghie			<i>Vedi sopra</i>
	Idromassaggi	Addetto alla gestione di vasche per idromassaggio	Sala apposita	Attrezzi per lavori manuali Vasca idromassaggio		ustioni	protezione delle zone che possono raggiungere temperature pericolose in caso di contatto accidentale
	Trattamenti abbronzanti	Addetto trattamenti abbronzanti	Sala apposita	Lampada UV Lettini abbronzanti		elettrocuzione	<i>Vedi sopra</i> DPI: Calzature antiscivolo Guanti anticalore
							elettrocuzione

PARRUCCHIERE/ ACCONCIATORE	Operazioni inerenti il trattamento dei capelli che comprendono il lavaggio, il taglio, tintura, colpi di sole, permanente o stiratura dei capelli e messa in piega Operazioni inerenti il trattamento dei capelli che comprendono il lavaggio, il taglio, tintura, colpi di sole, permanente o stiratura dei capelli e messa in piega	Addetti alle operazioni di parrucchier e	Salone	Forbici Rasoì Pettini Casco Phon/asciugacapelli Piastra stirante Arricciacapelli Ciotole per la preparazione o miscelazione dei prodotti Lavatesta con erogatore ad acqua a doccia	Shampoo e lozioni Decoloranti in polvere o creme Acqua ossigenata Ammoniaca Liquido riducente Liquido fissatore Lacche Creme e fissativi	Calore e ustioni	raggiungere temperature pericolose in caso di contatto accidentale Informazione e formazione dei lavoratori
							DPI: Guanti Scarpe antiscivolo
						Microclima, sostanze e vapori, allergeni	Riguardo alla possibile inalazione di sostanze o polveri nella preparazione di tinture o miscele simili, aerare rapidamente e abbondantemente l'ambiente o in alternativa dotare il locale di un impianto che garantisca una idonea ventilazione forzata
						Rumore	Utilizzare phon poco rumorosi VEDERE SCHEDA RUMORE SPECIFICA
						Esposizione a sostanze	

					chimiche	<p>Preferire prodotti non classificati come pericolosi e ipoallergenici</p> <p>Assicurare un efficiente ricambio dell'aria Conservare i prodotti chimici in luogo opportuno quali appositi armadietti</p> <p>VEDERE SCHEDA SPECIFICA AGENTI CHIMICI</p>
					Posture incongrue e movimenti ripetitivi	<ul style="list-style-type: none"> - sedie e lavabi regolabili in altezza - usare sgabelli quando possibile - utilizzare phon leggeri - organizzare il lavoro in maniera che ogni singolo operatore possa alternare mansioni diverse - organizzare pause regolari
					Elettrocuzione	<i>vedi sopra</i>
					Tagli e abrasioni	<p><i>vedi sopra</i></p> <p>Informazione e formazione dei lavoratori</p> <p>DPI Guanti Mascherine Scarpe antiscivolo</p>

37. MEDIATORE AGENTE D'AFFARI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
UFFICIO	Attività amministrativa Archiviazione	Impiegato	Locali uso ufficio	Videoterminale Fotocopiatrice Stampante Telefono Lettore carte credito Scaffalature Arredi da ufficio Impianto elettrico Impianto di riscaldamento Impianto di condizionamento	Carta toner	Affaticamento visivo (utilizzo di VDT) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: utilizzo > 20 h/w	Assicurare le pause lavorative (15 minuti di pausa ogni 120 minuti di attività) Adeguare le postazioni munite di VDT secondo quanto previsto dall'Allegato XXXIV del d.lgs.81/08 Verificare il corretto posizionamento del vdt rispetto alla fonte di illuminazione naturale ed artificiale regolare adeguatamente contrasto e luminosità dello schermo
						Ergonomia	Garantire un corretta postazione ergonomica
						Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine - Limitare l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione - Verifica periodica impianto di messa a terra Adeguata aerazione del locale di lavoro
						Microclima	

							Manutenzione impianto di condizionamento
						illuminazione	Prevedere la presenza di lampade di emergenza Eventualmente integrare il locale con adeguata illuminazione artificiale
						Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli
						Ribaltamento	Verificare il corretto fissaggio delle scaffalature Indicare la portata massima
						Caduta di materiale dall'alto	Posizionare il materiale da archiviare in modo appropriato

38. FERRAMENTA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
Ricevimento e stoccaggio merce	Sistemazione e posizionamento della merce ricevuta	Addetto allo stoccaggio	Deposito/magazzino (eventuale)	Utensili vari di uso comune (taglierino, forbici, etc.) Carrellino manuale Transpallet elettrico o manuale (eventuale) Scaffali e scaffalature Scala portatile	Rifiuti da imballaggi in genere Residui di solventi e vernici	MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	Attuare misure tecnico organizzative in modo da evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni (pause, turni, compiti etc)
						Scivolamenti, cadute di livello	Tenere costantemente puliti i pavimenti <ul style="list-style-type: none"> - Fissare cavi e fili in modo che non possano essere d'inciampo - Pulire immediatamente

ESPOSIZIONE E VENDITA	Esposizione e vendita dei prodotti di ferramenta	Commessi addetti alla sistemazione e del materiale all'interno	Locale di vendita	Utensili vari di uso comune (taglierino, forbici, etc.) Scaffali da negozio Scala portatile Personal computer			eventuali versamenti sui pavimenti - Verificare l'adeguatezza dell'illuminazione ambientale DPI calzature antiscivolo
						Tagli Abrasioni	- Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione
						ribaltamento	- verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare portata massima Formazione di tutti i lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività
						Elettrocuzione	- Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine - verifica impianto di messa a terra

		del negozio e alla vendita		Stampante			
						Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	VEDI SOPRA
						Tagli, abrasioni	VEDI SOPRA
						Ribaltamento scaffalature	VEDI SOPRA
						esposizione ad agenti chimici	VEDERE SCHEDA SPECIFICA AGENTI CHIMICI Conservare le sostanze chimiche in luogo apposito e non accessibile
Duplicazione chiavi	Operazioni di duplicazione chiavi con attrezzature specifiche del negozio di ferramenta	Addetto	Area duplicazione	Attrezzi per lavori manuali Fresatrice per duplicazione chiavi Duplicatrice elettronica		Elettrocuzione	VEDI SOPRA
Cassa	Operazioni i per la contabilizzazione	Addetto alla cassa	Reparto cassa			Elettrocuzione	VEDI SOPRA

	dei prodotti e l'incasso mediante contanti o carte di credito			Registratore di cassa Pos lettore carta di credito Telefono Videoterminale		Postura, movimenti ripetitivi	VEDI SOPRA
--	---	--	--	---	--	-------------------------------	-------------------

39. LIBRERIA CARTOLERIA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
Ricevimento e stoccaggio merce	Stoccaggio e sistemazione della merce ricevuta	Addetto allo stoccaggio	Deposito/magazzino	Utensili vari di uso comune (taglierino, forbici, etc.) Carrellino manuale Scaffali e scaffalature Scala portatile	Carta Cartone Toner	MMC (spinta e traino)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	Attuare misure tecnico organizzative in modo da evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni (pause, turni, compiti etc)
						Scivolamenti, cadute di livello	<ul style="list-style-type: none"> - Tenere costantemente puliti i pavimenti - Fissare cavi e fili in modo che non possano essere d'inciampo - Pulire immediatamente eventuali versamenti sui pavimenti - Verificare l'adeguatezza dell'illuminazione ambientale <p>DPI calzature antiscivolo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usare massima attenzione

						Tagli abrasioni	nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione
						Ribaltamento scaffalature	- verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare portata massima
						Elettrocuzione	- Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine - verifica impianto di messa a terra
Esposizione e vendita	Esposizione e vendita di libri e generi vari di cartoleria	Commessi addetti alla sistemazione e del materiale	Locale di vendita	Utensili vari di uso comune (taglierino, forbici, etc.) Scaffali da negozio Scala portatile Personal computer		Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	VEDI SOPRA

Fotocopie		all'interno del negozio, alla vendita e alle operazioni di cassa		Stampante			
						Tagli, abrasioni	VEDI SOPRA
						Ribaltamento scaffalature	VEDI SOPRA
Cassa	Servizio fotocopie	Addetto al servizio	Reparto fotocopie	Fotocopiatrice Stampante Videoterminale		Elettrocuzione	VEDI SOPRA
	Operazioni per la contabilizzazione dei prodotti e l'incasso mediante contanti o carte di credito	Addetto alla cassa	Reparto cassa	Registratore di cassa Pos lettore carta di credito Telefono Videoterminale		Elettrocuzione	VEDI SOPRA
						Postura, movimenti ripetitivi	Formazione di tutti i lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività
						Elettrocuzione	VEDI SOPRA
Operazioni di	Impiegato		Arredi da ufficio Personal computer			- adeguata aerazione della postazione di lavoro	

	<p>controllo dell'attività amministrativa e contabile propri dell'attività d'ufficio oltre che contatti con i fornitori</p>		<p>Locale ufficio</p>	<p>Stampante Fotocopiatrice Fax</p>		<p>Microclima Illuminazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
						<p>scaffalature</p>	<ul style="list-style-type: none"> - verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare portata massima

40. LUDOTECA – SERVIZI RICREATIVI E DI INTRATTENIMENTO

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
AMMINISTRAZIONE E CONTABILITA'	Operazioni tipiche dell'attività d'ufficio, riscossione rette e pagamenti ed assistenza ed informazioni ai genitori sui servizi offerti	Addetti amministrazione e contabilità	Ufficio amministrazione	Arredi da ufficio Personal computer Stampante Fotocopiatrice Fax Pos lettore carte di credito Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Carta e cartone	Elettrocuzione Microclima Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine - verifica impianto di messa a terra - adeguata aerazione della postazione di lavoro - manutenzione corretta dell'impianto di condizionamento - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
ATTIVITA' DIDATTICHE E RICREATIVE	Svolgimento di attività didattiche e ricreative all'interno della struttura	Addetti alle attività ricreative e didattiche	Aula/spazi dedicati	Attrezzature da gioco Giocattoli in materiali vari Strumenti e materiale didattico Lavagna Forbici, pinze, taglierine Utensili manuali vari		Cadute e scivolamenti MMC sollevamento Verificare obbligo sorveglianza sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> - mantenere le aree pulite e libere da ostacoli Sollevarre i bambini facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Adeguate formazione ed informazione del personale

						Tagli	<p>Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere</p> <p>- Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione</p>
						Cadute e scivolamenti	<p>Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli</p> <p>Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucciolevoli</p> <p>DPI scarpe antiscivolo</p>

41. ONORANZE FUNEBRI

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
OFFERTA VENDITA SERVIZI E CONTABILITA'	Accoglienza clienti per la vendita e organizzazione di servizi funebri Stipula contratto	Addetto amministrazione	Ufficio	Telefono Registratore di cassa POS lettore carte credito Fax, telefax Video terminale Stampante Fotocopiatrice Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto idraulico Impianto riscaldamento		Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che tutte le attrezzature elettriche ed elettroniche siano efficienti ed integre nei collegamenti attraverso idonei cavi elettrici - verifica impianto di messa a terra - Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
ESPOSIZIONE E VENDITA BARE	Operazioni connesse all'esposizione delle bare e vendita	Addetti all'esposizione	Locali per esposizione Magazzino	Scala Carrello portaferetri Bare Scaffali e scaffalature		Movimentazione manuale dei carichi	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone <p>DPI Scarpe di sicurezza</p>
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> - Posizionare i materiali in modo adeguato tale da evitarne la caduta - Verificare la portata massima

VESTIZIONE SALMA E INCASSO NELLA BARA							<p>della scaffalatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Depositare il materiale il più in basso possibile evitando di sovrapporli da altezze pericolose
						Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare portata massima
	Operazioni di preparazione della salma (lavaggio, vestizione etc.) e incasso nella bara	Operatori addetti al lavaggio e vestizione	Locale interno o aree esterne (abitazioni, ospedali, case di cura etc.)	Bara Carrello portafreteri Attrezzi per lavori manuali Taglierino Utensili elettrici portatili Saldatrice Telo portasalme	Sostanze chimiche Formaldeide etc.	Esposizione ad agenti chimici	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						Esposizione ad agenti biologici	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA
						<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone
							<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza

ALLESTIMENTO CAMERE	Operazioni di		Area esterna	Bara		MMC (spinta e traino)	buche, lisce, ecc.)
						Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	- Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
							Formazione del personale
							DPI
							Scarpe di sicurezza
						Tagli	- Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette
							- Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere
							- Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione
							-
							DPI
							Guanti
							Scarpe di sicurezza
						Esposizione ad agenti chimi	VEDERE VALUTAZIONE SPECIFICA

ARDENTI, TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE FERETRO	allestimento camere ardenti per esequie, e funerali, trasferimento del feretro dal punto di prelevamento (abitazione, ospedale, obitorio) alla destinazione finale (chiesa, cimitero)	Addetti movimentazione e trasporto feretro		Carrello portaferetri Auto funebre Furgone Attrezzi per lavori manuali taglierino Saldatrice Utensili elettrici portatili	Sostanze chimiche Formaldeide etc.		
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone <p>Formazione del personale</p>
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK- CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili <p>Formazione del personale</p>
						Tagli	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette <p>DPI Guanti</p>

							Scarpe di sicurezza
	Operazioni di trasporto	Autista	Lavoro su strada	Auto funebre, furgone o altri mezzi equivalenti		Stress psicofisico Affaticamento	Non operare, anche temporaneamente, in cattive condizioni fisiche o psicologiche (malessere, capogiri, sonnolenza, ecc.) o affetti da vertigini, disfunzioni di cuore o altro disturbo che possa creare uno stato di pericolo
						incidenti con altri veicoli	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare l'efficienza dei sistemi frenanti, dei dispositivi di segnalazione ottici ed acustici e dei dispositivi di illuminazione dei veicoli. - Qualsiasi anomalia deve essere preventivamente segnalata - Attenersi alle disposizioni di prevenzione relative ai rischi comportati dalla propria attività e osservare le norme di sicurezza attinenti la strada - Durante la guida utilizzare sempre le cinture di sicurezza e controllare la presenza a bordo degli Indumenti ad alta visibilità da utilizzare in caso di emergenza - Accertarsi dell'esistenza a

							<p>bordo dell'estintore, del pacchetto di pronto soccorso, del triangolo di segnalazione di auto ferma e delle catene da neve.</p> <p>- Disporre il carico razionalmente e in misura non eccedente ai limiti di portata massima indicati sulla carta di circolazione).</p>
							<p>DPI Guanti in lattice Calzature con sottopiede anatomico e antiscivolo</p>

42. PROFUMERIA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MERCE	Sistemazione e posizionamento della merce ricevuta, in genere profumi, cosmetici e prodotti per l'igiene della persona	Addetto allo stoccaggio	Deposito Magazzino (eventuale)	Utensili vari di uso comune (taglierino, forbici, etc.) Carrellino manuale Scaffali e scaffalature Scala portatile Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Carta, cartone	MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	Attuare misure tecnico organizzative in modo da evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni (pause, turni, compiti etc)
						Scivolamenti, cadute di livello	<ul style="list-style-type: none"> - Tenere costantemente puliti i pavimenti - Fissare cavi e fili in modo che non possano essere d'inciampo - Pulire immediatamente eventuali versamenti sui pavimenti - Verificare l'adeguatezza dell'illuminazione ambientale DPI calzature antiscivolo <ul style="list-style-type: none"> - Usare massima attenzione

ESPOSIZIONE E VENDITA						Tagli Abrasioni	nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione
						Ribaltamento scaffalature	- verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare la portata massima
	Sistemazione interna, esposizione e vendita di profumi, cosmetici ad altri prodotti connessi	Commissi addetti alla sistemazione e del materiale all'interno del negozio e alla vendita	Locali di vendita	Utensili vari di uso comune (taglierino, forbici, etc.) Scaffali da negozio Scala portatile Personal computer Stampante		Elettrocuzione	- Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine - verifica impianto di messa a terra
						Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	VEDI SOPRA

CASSA						Tagli, abrasioni	VEDI SOPRA
						Ribaltamento scaffalature	VEDI SOPRA
	Operazioni per la contabilizzazione dei prodotti e l'incasso mediante contanti o carte di credito	Addetto alla cassa	Reparto cassa	Registratore di cassa Pos lettore carta di credito Telefono Videoterminale		Elettrocuzione	VEDI SOPRA
						Postura, movimenti ripetitivi	VEDI SOPRA Formazione di tutti i lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività
ufficio	Operazioni di controllo dell'attività amministrativa e contabile propria dell'attività d'ufficio oltre che contatti con i fornitori	Impiegato amministrativo	Locale uso ufficio	Arredi da ufficio Personal computer Stampante Fotocopiatrice Fax		Elettrocuzione	VEDI SOPRA
						Microclima Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale

						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none">- verificare il corretto fissaggio delle scaffalature- Indicare portata massima
--	--	--	--	--	--	---------------------------	--

43. ROSTICCERIA

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
RICEZIONE E STOCCAGGIO PRODOTTI	Operazioni di ricevimento e stoccaggio dei prodotti che verranno utilizzati per la produzione dei cibi	Addetto al ricevimento merci	Locali deposito/magazzino	Attrezzi per lavori manuali Carrelli Scala Congelatore Cella frigorifera Scaffali e scaffalature	Rifiuti da imballaggio	Scivolamenti e cadute a livello	<ul style="list-style-type: none"> - Ricorrere a superfici di calpestio antisdrucciolevoli - Contro scivolamenti e cadute a livello: mantenere pulito ed in ordine il proprio posto di lavoro: farine o altre sostanze oleose presenti sui pavimenti possono essere causa di scivolamenti accidentali.
						Tagli e abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette - Provvedere alla periodica e programmata verifica della eventuale presenza di attrezzi ed utensili e per quelli non provvisti del marchio di qualità provvedere alla loro immediata sostituzione
						Caduta di materiale dall'alto	<ul style="list-style-type: none"> - Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta - Verificare la portata massima della scaffalatura - Depositare i materiali il più in basso possibile evitando di

LAVORI IN	Attività connesse	Addetti ai	Locali /laboratorio	Impastatrice		sovrapporli da altezza pericolose
					Ribaltamento	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare portata massima
					MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone - Formazione del personale
					MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili) DPI Guanti Scarpe di sicurezza
					Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che tutte le attrezzature elettriche ed

CUCINA PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI	alla ristorazione per la preparazione dei pasti consistente nell'eventuale lavaggio, taglio, preparazione e cottura dei prodotti tipici di rosticceria, quali polli e carne arrosto, pizze, rustici etc.	lavori in cucina	Cucina	Affettatrice friggitrice Coltelli Frullatore Cella frigorifera congelatore Tritacarne Forno a microonde Forno elettrico Congelatore Lavastoviglie Lavabicchieri Macchina da caffè Girarrosto Forno a legna	Residui alimentari Scarti di lavorazione		<p>elettroniche siano efficienti ed integre nei collegamenti attraverso idonei cavi elettrici</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifica impianto di messa a terra - Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
						<p>Impigliamento stritolamento Tagli abrasioni</p> <p>Calore, fiamme esplosione, ustioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che le impugnature di sicurezza degli utensili da taglio siano ergonomicamente corrette - provvedere alla periodica e programmata verifica della eventuale presenza di attrezzi ed utensili e per quelli non provvisti del marchio di qualità effettuare la loro immediata sostituzione - Non indossare catenine, anelli, bracciali orecchini o altri accessori che possano essere causa di incidente per aggancio accidentale ; - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione <p>coibentazione e protezione delle zone che possono raggiungere</p>

							temperature pericolose in caso di contatto accidentale
						Microclima, gas e vapori, allergeni	<ul style="list-style-type: none"> - Riguardo alla possibile Inalazione di polveri e fibre dotare il locale di un impianto che garantisca una idonea ventilazione forzata - Infezione da microorganismi: si provvederà all'acquisto di armadietti individuali per la collocazione non promiscua degli indumenti da lavoro
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone - Formazione del personale
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili

							<ul style="list-style-type: none"> • DPI • Guanti in lattice • Guanti anticalore • Scarpe antiscivolo
						Postura	- organizzare il lavoro in maniera che ogni singolo operatore possa alternare le posizioni sedute con posizioni erette
						Emergenza ed illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - segnalazione con adeguata cartellonistica delle vie di fuga e delle porte di emergenza - Dotare i locali di un numero sufficiente di luci di emergenza
						Rumore	<p>VEDERE SCHEDA SPECIFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutazione dell'esposizione personale al rumore in modo programmato e periodico - adeguata informazione sui rischi dovuti a rumore agli addetti che risultano esposti a rumore superiore a 80 dBA ai sensi del D. Lgs. 81/08 - valutazione dell'esposizione personale al rumore dei nuovi assunti prima di adibirli alla lavorazione - verifica strumentale del rumore a cui è esposto l'operatore

ESPOSIZIONE E VENDITA AL BANCO DEI PRODOTTI	Attività di esposizione e vendita al banco dei prodotti da asporto con preparazione delle confezioni	Addetto alla vendita	Area vendita	Coltelli/posateria Cristalleria da bar Carrello movimentazione alimenti Forbici Vetrina calda Bilancia elettrica			Formazione ed informazione ai lavoratori
						Elettrocuzione (utilizzo attrezzature elettriche)	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - togliere l'alimentazione elettrica delle macchina per ogni intervento di manutenzione - Evitare di utilizzare attrezzature elettriche con le mani umide - Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
						Cadute di materiale dall'alto Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> - verifica del corretto immagazzinamento delle merci nelle scaffalature - sostituire le scaffalature lesionate e/o che risultino in cattivo stato di conservazione - apporre l'indicazione del massimo carico ammissibile sugli scaffali adibiti a deposito - fissare gli scaffali in maniera da renderli solidali con le strutture portanti dell'edificio
						Punture, tagli e abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> - informare i lavoratori sulla ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari

							<p>necessari per il primo soccorso provvedendo alla esposizione della cartellonistica necessaria alla sua individuazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - periodica pulizia di eventuali residui a terra formazione ed informazione circa la necessità di adoperare gli attrezzi manuali per la funzione per cui sono stati progettati e costruiti - dotare locali di cassette di pronto soccorso conformi alla normativa vigente - periodica verifica della affilatura degli strumenti di taglio - utilizzare idonee calzature antiscivolo e si provvederà alla pulizia di briciole, farine, ecc.
						Postura	<p>organizzare il lavoro in maniera che ogni singolo operatore possa alternare le posizioni sedute con posizioni erette</p>
						Emergenza ed illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - segnalazione con adeguata cartellonistica delle vie di fuga e delle porte di emergenza - Dotare i locali di un numero sufficiente di luci di emergenza - adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale

OPERAZIONI DI CASSA							Formazione ed informazione ai lavoratori DPI Scarpe antidrucciolo	
	Attività di contabilizzazione dei cibi acquistati o consumati nel locale , all'emissione degli scontrini fiscali e all'incasso.	Addetto alla cassa		Registratore di cassa Pos/lettore carte di credito Registratore di cassa Telefono calcolatrice			Elettrocuzione	- - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine
							Ergonomia	garantire una corretta postazione ergonomica
							Microclima Illuminazione	- adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
							Movimenti ripetitivi	<ul style="list-style-type: none"> prevedere la sorveglianza sanitaria se necessaria da valutazione (mov. ripetitivi)
							Elettrocuzione	-Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione

LAVORO DA UFFICIO	operazioni di gestione dei contratti, dei clienti, delle merci in magazzino, dei prelievi, trasporti e consegne	Impiegato amministrativo	Locale uso ufficio	Telefono Fax/stampante Fotocopiatrice Videoterminale Arredi da ufficio			elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine
						Microclima illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
LAVORO ESTERNO- CONSEGNA DEI PRODOTTI	Effettuazione del servizio di trasporto dei prodotti di rosticceria mediante l'utilizzo di furgoni	Addetti al trasporto	Lavoro su strada	Furgone o altro mezzo di trasporto equivalente			<p>Stress psicofisico</p> <p>Affaticamento</p> <p>Incidenti con altri veicoli</p> <p>Non operare, anche temporaneamente, in cattive condizioni fisiche o psicologiche (malessere, capogiri, sonnolenza, ecc.) o affetti da vertigini, disfunzioni di cuore o altro disturbo che possa creare uno stato di pericolo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificare l'efficienza dei sistemi frenanti, dei dispositivi di segnalazione ottici ed acustici e dei dispositivi di illuminazione dei veicoli. - Qualsiasi anomalia deve essere preventivamente segnalata - Attenersi alle disposizioni di prevenzione relative ai rischi

							<p>comportati dalla propria attività e osservare le norme di sicurezza attinenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durante la guida utilizzare sempre le cinture di sicurezza e controllare la presenza a
						<p>Urti, colpi, impatti, compressioni</p>	<p>bordo degli Indumenti ad alta visibilità da utilizzare in caso di emergenza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accertarsi dell'esistenza a bordo dell'estintore, del pacchetto di pronto soccorso, del triangolo di segnalazione di auto ferma e delle catene da neve. - Disporre il carico razionalmente e in misura non eccedente ai limiti di portata massima indicati sulla carta di circolazione). <p>DPI Guanti in lattice Calzature con sottopiede anatomico e antiscivolo</p>

44. SALE GIOCHI (BINGO)

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
ATTIVITA' DI CASSA	Operazioni relative all'immissione di scontrini fiscali e della ricezione del pagamento da parte degli utilizzatori clienti	addetto cassa	Reparto cassa	Personal computer Stampante Registratore di cassa POS lettore carte di credito Calcolatrice Telefono Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento		elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine - verifica impianto di messa a terra
						Microclima Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
INTRATTENIMENTO CLIENTI	Operazioni di intrattenimento, assistenza, rapporti con i clienti fruitori dei giochi	Addetti ai rapporti con i clienti	Sala gioco			Posture prolungate	organizzare il lavoro in maniera che ogni singolo operatore possa alternare le posizioni sedute con posizioni erette
AMMINISTRAZIONE	contabilità e	Impiegato/a	Locale uso ufficio	Videoterminale;			

NE	amministrazione	ddetto all'amminist razione		Fax o telefax; Telefono; Stampante laser; Fotocopiatrice ; POS lettore carte di credito; Calcolatrice Arredi da ufficio		Elettrocuzione Microclima illuminazione	<i>Vedi sopra</i>
						Ribaltamento scaffalature	verificare il corretto fissaggio delle scaffalature Indicare portata massima

ATTIVITA' DIDATTICHE E RICREATIVE ALL'INTERNO	presenza di attrezzature da gioco (altalene, scivoli etc.)					MMC sollevamento Verificare obbligo sorveglianza sanitaria	Solleverare i bambini facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Adeguate formazione e informazione del personale Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere
	svolgimento di attività ricreative e didattiche all'interno della struttura	Addetti attività ricreative e didattiche	Aula	Attrezzature da gioco Giochi in spugna, gommapiuma e altri materiali per l'infanzia Strumenti e materiale didattico Lavagna Forbici, pinze, taglierine Utensili manuali vari		Tagli	Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari
						Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucchiolevoli DPI scarpe antisdrucchio
						MMC sollevamento Verificare obbligo sorveglianza sanitaria	Solleverare i bambini facendo leva sulle gambe e non sulla schiena Adeguate aerazione del locale di

MENZA SCOLASTICA: LAVORI IN CUCINA						Microclima	lavoro Manutenzione impianto di condizionamento
						Illuminazione	Prevedere la presenza di lampade di emergenza Eventualmente integrare il locale con adeguata illuminazione artificiale
						elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine - Limitare l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione
	Tagli, ustioni, abrasioni	<p>Verificare che le impugnature dei coltelli siano ergonomicamente corrette</p> <p>Riporre i coltelli nelle apposite rastrelliere</p> <p>Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere</p> <p>Informazione sull'ubicazione della</p>					
	Attività connesse alla preparazione dei pasti per la mensa dell'asilo, con l'utilizzo di diverse attrezzature di lavoro manuali e a funzionamento elettrico	Addetti mensa scolastica lavori in cucina	Cucina	Forno elettrico Affettatrice Coltelli e utensili vari Forno a microonde Cucina da ristorazione Frigorifero Congelatore Lavastoviglie Scaffalature	Prodotti alimentari Rifiuti alimentari Rifiuti raccolta differenziata (lattine, vetro, plastica, carta e cartone) Prodotti per la pulizia		

							<p>cassetta contenente i presidi sanitari</p> <p>Formazione di tutti i lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività DPI guanti anticalore</p>
						Cadute e scivolamenti	<p>Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli</p> <p>Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucciolevoli</p> <p>DPI scarpe antisdrucciolo</p>
						Ribaltamento e cadute dall'alto	<p>Posizionare la merce in modo adeguato tale da evitarne la caduta</p> <p>Verificare il corretto fissaggio delle scaffalature</p>
						<p>MMC (sollevamento e trasporto)</p> <p>Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria</p>	<p>Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi</p> <p>-OVE NON POSSIBILE Prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi Movimentare i carichi pesanti in due o più persone</p> <p>-Formazione del personale</p>

MENZA SCOLASTICA DISTRIBUZIONE PASTI E ASSISTENZA						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria	Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce etc.) Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi e instabili
	Servizio di distribuzione dei pasti e assistenza ai bambini	Addetto mensa scolastica distribuzione e pasti e assistenza ai bambini	Locale mensa	Carrello movimentazione alimenti		Cadute e scivolamenti	Mantenere le aree pulite e libere da ostacoli Verificare la presenza di superfici di calpestio antisdrucciolevoli DPI scarpe antisdrucciolo

46. STUDIO MEDICO DI BASE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
RICEVIMENTO E ACCOGLIENZA PAZIENTI	Operazioni di accoglienza dei pazienti, registrazioni anche informatiche dei programmi terapeutici, assistenza telefonica, informazioni e gestione degli appuntamenti	Addetto accoglienza	Sala accoglienza	Videoterminale Impianto elettrico Impianto di condizionamento Impianto di riscaldamento	Rifiuti assimilabili agli urbani e rifiuti sanitari Sostanze detergenti Sostanze disinfettanti	Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare periodicamente cavi, prese, spine, limitando l'utilizzo di prese multiple - Togliere l'alimentazione elettrica per ogni intervento di manutenzione delle macchine - verifica impianto di messa a terra
						Microclima Illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - adeguata aerazione della postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale
UFFICIO	Operazioni i per il controllo dell'attività amministrativa, la contabilizzazione delle fatture e l'incasso mediante contanti o carte di credito	Addetto alla contabilità e amministrazione	Locale uso ufficio	Telefono Videoterminale Pos lettore carta di credito Arredi da ufficio Stampante Fotocopiatrice Fax		Elettrocuzione	<p>VEDI SOPRA</p> <p>VEDI SOPRA</p>

VISITE MEDICHE						Microclima Illuminazione	Formazione di tutti i lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività
	Attività specifiche del medico di base	Medico professionista di base	Sala adibita a visite mediche	Attrezzature chirurgiche Aghi ipodermici Stetoscopi Apparecchiature elettromedicali cerotti/cotone idrofilo Telefono Videoterminale		Tagli abrasioni	Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere
						elettrocuzione	VEDI SOPRA
						Esposizione agenti biologici	Valutazione da SCHEDA SPECIFICA DPI camice da agenti biologici Guanti monouso in lattice Scarpe sanitarie
PULIZIA E DISINFEZIONE	Pulizia completa degli ambienti di studio disinfezione a fine giornata	Addetto alle pulizie	Tutti i locali adibiti a studio	Scope, stracci e spugne Secchi da pulizia Detergenti e disinfettanti Aspirapolvere		Elettrocuzione	VEDI SOPRA
						Tagli e abrasioni Allergeni da contatto con sostanze o prodotti utilizzati	VEDI SOPRA - Durante l'uso dei prodotti evitare il contatto con gli occhi, la pelle o altre parti del corpo)

							- Sostituire i prodotti maggiormente nocivi con altri a minore indice di pericolosi
						MMC (sollevamento e trasporto) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo NIOSH)	- Utilizzare ausili meccanici per la movimentazione manuale dei carichi - OVE NON POSSIBILE prevedere adeguate misure organizzative per ridurre al minimo i carichi - Movimentare i carichi facendo leva sulle gambe e non sulla schiena - Movimentare i carichi pesanti (>25kg.) in due o più persone
						MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	- Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
							DPI: abbigliamento adeguato Scarpe antiscivolo

47. TABACCHERIE

FASI DEL CICLO LAVORATIVO	DESCRIZIONE DELLE FASI	MANSIONE	AREA /REPARTO / LUOGO DI LAVORO	ATTREZZATURE DI LAVORO /MACCHINE /APPARECCHI /UTENSILI ED IMPIANTI	SOSTANZE E PRODOTTI IMPIEGATI SCARTI DI LAVORAZIONE	RISCHI	MISURE
RICEVIMENTO MERCE E STOCCAGGIO	Sistemazione e posizionamento della merce ricevuta, in genere prodotti da fumo ed altri articoli vari	Addetto al ricevimento e stoccaggio	Eventuale deposito/magazzino	Utensili vari di uso comune (taglierino, forbici, etc.) Carrellino manuale Scaffali e scaffalature Scala portatile	Carta e cartone Detergenti e prodotti per la pulizia	MMC (spinta e traino) Verificare obbligo di sorveglianza sanitaria: (metodo SNOOK-CIRIELLO)	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i carrelli manuali solo su superfici adeguate (senza buche, lisce, ecc.) - Non caricare i carrelli manuali con pesi eccessivi ed instabili
						Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	Attuare misure tecnico organizzative in modo da evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni (pause, turni, compiti etc)
						Scivolamenti, cadute di livello	<ul style="list-style-type: none"> - Tenere costantemente puliti i pavimenti - Fissare cavi e fili in modo che non possano essere d'inciampo - Pulire immediatamente eventuali versamenti sui pavimenti - Verificare l'adeguatezza dell'illuminazione ambientale DPI calzature antiscivolo
ESPOSIZIONE E VENDITA	Sistemazione interna,	Addetti alla sistemazion	Locali al chiuso	Utensili vari di uso comune (taglierino,		Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che tutte le attrezzature elettriche ed

	esposizione e vendita dei prodotti	e del materiale all'interno del negozio, alla vendita e alle operazioni di cassa	Reparto cassa	forbici, etc.) Scale Scaffalature da negozio Attrezzature da ufficio Personal computer Stampante Fotocopiatrice Fax		<ul style="list-style-type: none"> - elettroniche siano efficienti ed integre nei collegamenti attraverso idonei cavi elettrici - verifica impianto di messa a terra - Scollegare tutte le apparecchiature quando non in uso
				Registratore di cassa Pos lettore carta di credito Verificatore carta moneta Lettore codici a barre	Postura Movimenti ripetitivi arti superiori	<ul style="list-style-type: none"> - Attuare misure tecnico organizzative in modo da evitare il più possibile la ripetitività e la monotonia delle operazioni (pause, turni, compiti etc)
					Scivolamenti, cadute di livello	<ul style="list-style-type: none"> - Tenere costantemente puliti i pavimenti - Fissare cavi e fili in modo che non possano essere d'inciampo - Pulire immediatamente eventuali versamenti sui pavimenti
					Microclima illuminazione	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare l'adeguatezza dell'illuminazione ambientale - Aerare adeguatamente la postazione di lavoro - prevedere la presenza di lampade di emergenza - eventualmente integrare la postazione di lavoro con adeguata illuminazione artificiale -
				Punte, tagli abrasioni	<ul style="list-style-type: none"> - Formazione di tutti i 	

						Urti, colpi e compressioni	<p>lavoratori sui rischi riscontrabili nell'attività</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informazione sull'ubicazione della cassetta contenente i presidi sanitari - Usare massima attenzione nella manipolazione di strumenti taglienti di qualsiasi genere
						Ribaltamento scaffalature	<ul style="list-style-type: none"> - verificare il corretto fissaggio delle scaffalature - Indicare portata massima
						Allergeni da contatto con sostanze o prodotti utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> - Durante l'uso dei prodotti evitare il contatto con gli occhi, la pelle o altre parti del corpo) - Sostituire i prodotti maggiormente nocivi con altri a minore indice di pericolosità