

# **APRO Formazione Soc. Consort. a R.L.**

**SEDE DI ALBA - C.so Barolo n. 8**



## **INFORMAZIONE AI LAVORATORI SUI RISCHI PRESENTI NEI LUOGHI DI LAVORO**

**( art. 36 D.Lgs. 81/08 e s.m.i. )**

**La salute e la sicurezza sono diritti fondamentali e inalienabili di ogni persona sanciti dalla Costituzione.**

**In caso d'infortunio le spese sanitarie e le assenze dello studente o del lavoratore sono a carico della collettività e la responsabilità dell'accaduto ricade spesso su una o più persone.**

**Le Direttive Europee, recepite nella legislazione italiana dal Decreto Legislativo n° 81/2008, prevedono espressamente che anche la scuola rientri tra le attività soggette alle norme di salute e sicurezza per l'attuazione e il miglioramento continuo della prevenzione.**

Questo opuscolo è stato predisposto per fornire ai docenti ed al personale non docente, in conformità all'art.36 del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni, una informazione sulla normativa e sui rischi presenti nella scuola.

La conoscenza della normativa consente inoltre a tutti i lavoratori di adempiere ai nuovi obblighi.

Tale D.Lgs. prevede un approccio alla materia basato sulla individuazione, valutazione ed eliminazione dei rischi, sulla programmazione della prevenzione, sulla diffusione di una cultura della sicurezza e sulla partecipazione, informazione e formazione dei lavoratori (docenti, non docenti e studenti).

Il decreto attribuisce diritti, obblighi e responsabilità; con esso il lavoratore, da soggetto essenzialmente passivo, a causa del carattere non partecipativo delle precedenti disposizioni legislative, diviene soggetto attivo della prevenzione, partecipa al miglioramento della sicurezza e salute sul luogo di lavoro, acquisisce consapevolezza dei rischi che si possono produrre ed attiva comportamenti consapevoli.

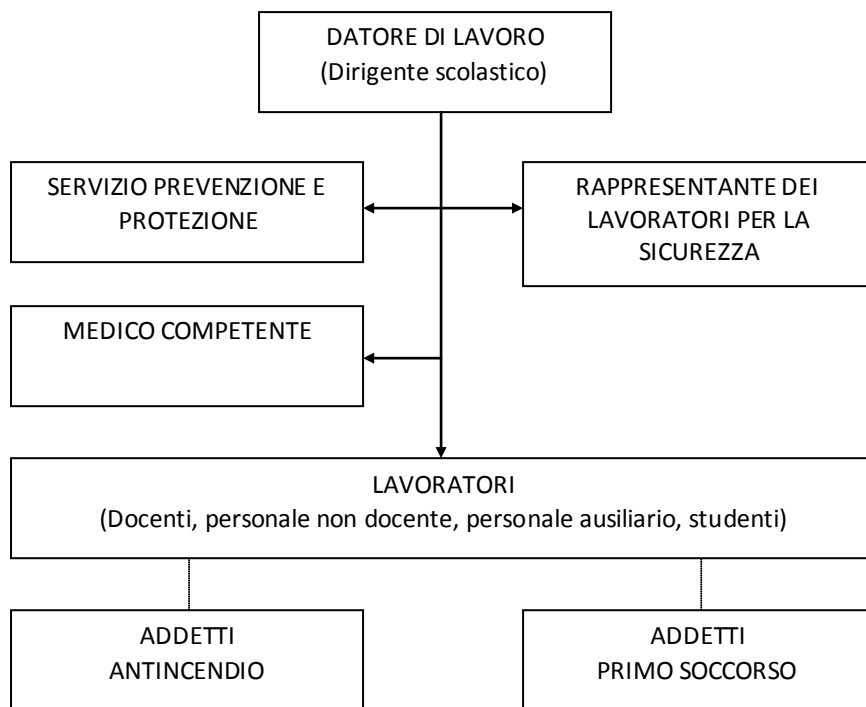
Per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, il decreto prevede specifiche funzioni per diverse figure.

Ad ognuna di queste figure sono assegnati obblighi, responsabilità e diritti, l'interazione di questi ruoli e funzioni costituisce il **sistema di sicurezza**.

Per sistema si intende l'insieme delle strutture organizzative, delle responsabilità, delle procedure, dei processi e delle risorse mobilitate per garantire la sicurezza e la salute della popolazione scolastica.

## ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA

Le figure che hanno precisi compiti in materia di salute e sicurezza sul lavoro sono le seguenti:



I nominativi delle figure citate li trovate esposti nelle bacheche presenti nei locali della scuola.

## GLI OBBLIGHI DEI LAVORATORI

In particolare voi "LAVORATORI" avete i seguenti obblighi:

1. Ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro.
2. I lavoratori devono in particolare:
  - a. contribuire, insieme al datore di lavoro, ai dirigenti e ai preposti, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
  - b. osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, dai dirigenti e dai preposti, ai fini della protezione collettiva ed individuale;
  - c. utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto nonché i dispositivi di sicurezza;
  - d. utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a loro disposizione;
  - e. segnalare immediatamente al datore di lavoro, al dirigente o al preposto le deficienze dei mezzi e dei dispositivi di cui alle lettere c) e d), nonché qualsiasi eventuale condizione di pericolo di cui vengano a conoscenza, adoperandosi direttamente, in caso di urgenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità e fatto salvo l'obbligo di cui alla lettera f) per eliminare o ridurre le situazioni di pericolo grave e incombente, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
  - f. non rimuovere o modificare senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo;
  - g. non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di loro competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altri lavoratori;
  - h. partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dal datore di lavoro;
  - i. sottoporsi ai controlli sanitari previsti dal presente decreto legislativo o comunque disposti dal medico competente.

## LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

### Perché è importante essere informati?

- Per non essere presi dal panico in caso di emergenza
- Per sapere come comportarsi
- Per poter dare istruzioni in caso di necessità a chi non è informato
- Per ridurre il rischio di incidenti




### Cosa è importante conoscere?

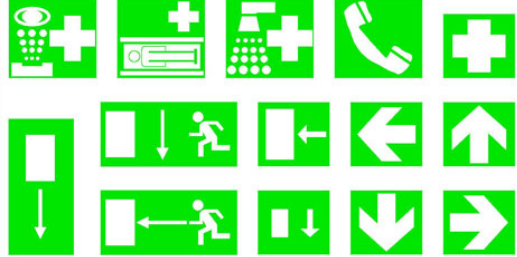

- Il luogo di lavoro
- Le misure di prevenzione e protezione
- I possibili rischi

## IL LUOGO DI LAVORO

- Il contesto esterno e la sede della scuola
- Vie di uscita, segnaletica di sicurezza, punto di raccolta, misure di protezione collettiva, ambienti a rischio, ecc.
- Conoscere il piano di evacuazione che è ESPOSTO IN TUTTI I LOCALI DELLA SEDE
- Nelle planimetrie esposte sono indicate le vie e le uscite di emergenza, il posizionamento dei presidi antincendio e la localizzazione dei punti di raccolta
- Inoltre, nei vari locali della scuola sono esposti gli estratti del piano di emergenza specifici per le varie figure interessate dove sono anche indicate LE REGOLE E I COMPORTAMENTI DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA.

La **segnaletica di sicurezza** è il mezzo più diretto per estendere le informazioni anche agli occupanti occasionali dei luoghi di lavoro.

<b>Segnali di divieto</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Forma rotonda</li><li>• Pittogramma nero su fondo bianco</li><li>• Bordo e banda diagonale rossi</li></ul>	
<b>Segnali di avvertimento</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Forma triangolare</li><li>• Pittogramma nero su sfondo giallo</li><li>• Bordo nero</li></ul>	
<b>Segnali di prescrizione</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Forma rotonda</li><li>• Pittogramma bianco su fondo azzurro</li></ul>	 Calzature di sicurezza obbligatorie      Guanti di protezione obbligatoria      Protezione obbligatoria del corpo      Protezione obbligatoria del viso

<p><b>Segnali di salvataggio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma quadrata o rettangolare</li> <li>• Pittogramma bianco su fondo verde</li> </ul>	
<p><b>Segnali antincendio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma quadrata o rettangolare</li> <li>• Pittogramma bianco su fondo rosso</li> </ul>	

## LE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Il complesso delle disposizioni o misure adottate o previste, con cui tutti i lavoratori sono posti nelle condizioni di evitare o ridurre i rischi professionali, nel rispetto della salute e della sicurezza di tutti e dell'integrità dell'ambiente esterno.

La "scuola" può e deve diventare il luogo primo e prioritario in cui si insegna e si attua la "prevenzione".

**PREVENZIONE = ridurre le probabilità che un evento si verifichi.**

**PROTEZIONE = predisporre misure che limitino la gravità di un evento.**

## I POSSIBILI RISCHI

Ogni ambiente presenta degli elementi di rischio che possono essere acuiti dai comportamenti talvolta irresponsabili delle persone (la confidenza, la noncuranza del pericolo o l'eccesso di disinvoltura aggravate da disattenzione, fretta, imprudenza o scherzi pericolosi).

Osserviamo gli spazi che ci circondano e individuiamo i comportamenti adeguati per agire con consapevolezza nella quotidianità e nei momenti di emergenza.

Dobbiamo evitare, con un comportamento responsabile, situazioni di rischio che potrebbero mettere a repentaglio l'incolumità di tutti.

I possibili rischi possono riguardare:

- Aspetti organizzativi e gestionali
- Salute e sicurezza dei lavoratori
- Rischi legati ad attività svolte in ambienti specifici

## **Aspetti organizzativi e gestionali**

Sono i rischi legati a come è organizzato il lavoro, fattori psicologici, fattori ergonomici, compiti, funzioni, responsabilità.

## **Salute e sicurezza dei lavoratori**

Rischi dovuti:

- alle carenze strutturali dell'ambiente di lavoro
- alle carenze di sicurezza su macchine, apparecchiature e attrezzature
- alle manipolazione di sostanze pericolose
- alle carenze di sicurezza elettrica
- ad infortuni (cadute dall'alto cadute di oggetti dall'alto, ustioni, schiacciamenti, scivolamenti, ribaltamento mezzi, tagli, urti contro oggetti immobili/mobili, ferite causate da oggetti presenti sul pavimento).
- alle uscite di emergenza
- al rumore e confort acustico
- microclima
- al carico di lavoro fisico
- alla scarsa illuminazione

## **Rischi legati ad attività svolte in ambienti specifici**

Gli ambienti si possono suddividere in aree omogenee per rischio.

Ogni luogo di lavoro è suddiviso in più ambienti, a seconda delle diverse attività che si svolgono e per ciascuno di essi il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) deve riportare la valutazione di tutti i fattori di rischio esistenti, fornendo le informazioni necessarie a tutelare la salute durante il lavoro.

## LABORATORIO CUCINA

### Descrizione dell'attività

Nel laboratorio cucina della sede operativa di Alba, C.so Barolo n. 8, agli allievi dei corsi di cucina vengono impartite le lezioni pratiche di preparazione delle varie portate.

Le lezioni relative all'apprendimento della tecnica e dell'utilizzo delle macchine presenti sono tenute da docenti formatori, che possono essere personale dipendente dell'APRO Formazione oppure collaboratori esterni.

### Macchine e impianti

Le macchine e gli impianti presenti nel laboratorio cucina sono le seguenti:

- Griglia elettrica
- Banco cottura a 4 fuochi + forno a gas
- Tuttopiastra + forno a gas
- Forno ventilato
- Friggitrice elettrica a due vasche
- Bagnomaria elettrico
- Salamandra
- Sbattitore
- Frullatore
- Robot multifunzione
- Tritatutto
- Sterilizzatore a raggi UV
- Attrezzatura specifica manuale
- Attrezzatura elettrica portatile
- Banco frigorifero
- Frigorifero

### Norme generali di comportamento e sicurezza

- in caso si riscontrassero cavi di alimentazione elettrica con abrasioni o fessurazioni deve essere immediatamente segnalata l'anomalia al responsabile logistica e sicurezza
- segnalare immediatamente, al responsabile logistica e sicurezza, ogni eventuale anomalia riscontrata
- non compiere operazioni non autorizzate o delle quali non si è a perfetta conoscenza, attenendosi a quanto impartito con l'informazione e formazione
- segnalare immediatamente al Datore di Lavoro e Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ogni infortunio anche se di lieve entità
- non rimuovere, manomettere o modificare le protezioni di sicurezza delle macchine
- non depositare materiale che ingombri i passaggi
- in caso di spandimenti di olio o altri liquidi, ripulire immediatamente
- depositare scarti di lavorazione, utensili usurati ed altri materiali inservibili negli appositi contenitori
- attrezzature e materiali da lavoro, dopo essere stati utilizzati, devono essere prontamente riposti negli opportuni spazi preordinati.
- non accedere a parti sopraelevate senza utilizzare scale idonee
- non arrampicarsi su scaffalature o cataste di materiali
- non compiere scherzi che possano essere di rischio per i colleghi di lavoro
- non correre nell'ambiente di lavoro
- non intervenire su impianti elettrici se non specificatamente autorizzati
- non stoccare o depositare materiale davanti alle uscite di emergenza, agli estintori, agli idranti o nelle vie di circolazione
- non utilizzare contenitori di bevande, o alimentari, per contenere altri prodotti
- attenersi tassativamente agli obblighi ed ai divieti richiamati dalla cartellonistica, dai manuali di uso e manutenzione delle macchine, dalla legislazione vigente, ecc.
- apparecchiature, macchinari, prodotti e altre attrezzature da lavoro devono essere utilizzati per lo scopo previsto e nel modo appropriato.



## **Individuazione e valutazione dei rischi**

### **Luoghi di lavoro e rischio di incendio**

Nel laboratorio cucina non è possibile escludere il rischio di incendio in quanto sono presenti, sia pure in quantità modeste, materiali infiammabili o combustibili costituiti da liquori, olio, farine, ecc., arredi ed attrezzature di lavoro.

Nel laboratorio cucina vengono utilizzati fuochi, alimentati a gas metano di rete che possono costituire innesco, generalmente per cause accidentali ma anche per il mancato rispetto delle norme di comportamento e sicurezza.

Il laboratorio cucina è dotato di idonee aperture di aerazione naturale, di impianto di ventilazione meccanica e di impianto di rivelazione e segnalazione fughe gas, che riducono la possibilità di eventi negativi.

In tutti i locali della sede operativa vige il divieto di fumare e usare fiamme libere.

Limita il rischio l'adozione di tutte le misure di prevenzione e protezione previste dalle vigenti leggi in materia di prevenzione incendi, l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi sulle norme di prevenzione incendi e di comportamento in caso di emergenza e di evacuazione dell'edificio.

### **Movimentazione manuale dei carichi**

Le ordinarie mansioni svolte dai docenti e dagli allievi nel laboratorio cucina non comporta la movimentazione manuale dei carichi in modo continuo o ripetitivo, ma non si può escludere che si verifichino circostanze che richiedano interventi che possono comportare la movimentazione di alcuni carichi.

Gli allievi possono trovarsi esposti a questo rischio durante lo spostamento di imballaggi contenenti cibi o bevande, in ogni caso tale attività viene effettuata a carattere saltuario

Una riduzione del rischio si consegue con l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi e con la verifica dell'osservanza delle norme impartite.

### **Attrezzature munite di videotermini**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina non comportano l'uso di attrezzature munite di videotermini, per cui si può considerare il rischio non presente.

### **Agenti fisici quali rumore, ultrasuoni, infrasuoni, vibrazioni meccaniche, campi elettromagnetici, radiazioni ottiche di origine artificiale, microclima, atmosfere iperbariche**

#### Microclima

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina, specialmente nelle vicinanze del banco cottura ed in alcuni momenti della giornata, comportano l'esposizione a temperature che se protratte potrebbero provocare situazioni di stress. I docenti e gli allievi sono esposti a questo rischio per tempi mediamente brevi ed in modo non continuativo. Il sistema di aerazione e condizionamento del locale garantisce un certo abbassamento della temperatura e quindi del rischio.

Nella cella frigorifera sono mantenute temperature particolarmente basse, ma il tempo di permanenza al loro interno dei docenti e degli allievi è sempre breve.

Una ulteriore riduzione del rischio si consegue con l'utilizzo di idonei dispositivi di protezione individuale, con l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi e con la verifica dell'osservanza delle norme impartite.

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina non comportano l'esposizione ad altri agenti fisici, per cui si possono considerare i relativi rischi non presenti.

### **Scivolamenti, inciampamenti, cadute a livello**

Eventuali scivolamenti, inciampamenti e cadute a livello durante lo svolgimento delle ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina possono derivare dall'inadeguato mantenimento di ordine e pulizia.

La presenza di una pavimentazione antiscivolo e l'uso obbligatorio delle calzature prescritte consentono una riduzione del rischio.

### **Impigliamenti**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina comportano l'esposizione al rischio di impigliamenti durante l'utilizzo di alcune macchine e attrezzature elettriche ed è conseguenza di un eventuale contatto con organi in movimento.

Sulle macchine e attrezzature elettriche sono presenti idonei ripari mobili e fissi che impediscono il contatto con le parti pericolose. La dotazione di sicurezza delle macchine e delle attrezzature non è però sufficiente ad escludere il rischio, poiché permane la possibilità di infortunio a seguito di comportamenti errati o per trasgressione delle norme di sicurezza.

Condizione fondamentale per evitare impigliamenti nel laboratorio cucina è che sia indossato un idoneo abbigliamento, privo di lembi svolazzanti, e che non siano indossati anelli, catenine, braccialetti, ecc.

L'uso dei guanti di protezione è assolutamente vietato quando si eseguono interventi sulle macchine con organi in movimento perché potrebbero concorrere al verificarsi di gravi infortuni.

Una ulteriore riduzione del rischio si consegue con l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi e con la verifica dell'osservanza delle norme impartite.

### **Schiacciamenti e cesoiamenti**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina comportano l'esposizione al rischio di schiacciamenti e cesoiamenti durante la movimentazione di carichi o durante l'utilizzo di alcune macchine e attrezzature manuali ed elettriche.

Sulle macchine e attrezzature elettriche sono presenti idonei ripari mobili e fissi che impediscono il contatto con le parti pericolose. La dotazione di sicurezza delle macchine e delle attrezzature non è però sufficiente ad escludere il rischio, poiché permane la possibilità di infortunio a seguito di comportamenti errati o per trasgressione delle norme di sicurezza.

Una ulteriore riduzione del rischio si consegue con l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi e con la verifica dell'osservanza delle norme impartite

### **Tagli, punture, abrasioni**

Il rischio di tagli, punture e abrasioni è presente durante lo svolgimento delle ordinarie mansioni nel laboratorio cucina e può essere conseguente all'utilizzo di coltelli e di macchine e attrezzature con parti taglienti.

Sulle macchine e attrezzature elettriche sono presenti idonei ripari che riducono il rischio ma non sono però sufficienti ad escluderlo, poiché permane la possibilità di infortunio a seguito di comportamenti errati o per trasgressione delle norme di sicurezza.

Una riduzione del rischio si consegue con l'utilizzo di idonei dispositivi di protezione individuale, con l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi e con la verifica dell'osservanza delle norme impartite.

### **Ustioni**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina comportano l'esposizione a numerose fonti di rischio ustioni quali fuochi, piastre, friggitorici, forni, cibi caldi, ecc.

Una riduzione del rischio si consegue con l'utilizzo di idonei dispositivi di protezione individuale, con l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi e con la verifica dell'osservanza delle norme impartite.

### **Proiezioni**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina non comportano l'esposizione al rischio di proiezioni, per cui si può considerare il rischio non presente.

### **Cadute dall'alto**

Le scale sono dotate di parapetti normali costituiti da ringhiere, balaustre, muri, ecc. aventi altezza utile non minore di 1 m e le finestre sono dotate di parapetti aventi altezza utile non minore di 90 cm.

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina non comportano l'esposizione al rischio di cadute dall'alto, per cui si può considerare il rischio non presente.

### **Elettrocuzioni**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina potrebbero comportare l'esposizione al rischio di elettrocuzioni a seguito di manovre errate o comportamenti scorretti o se si trasgrediscono le norme aziendali che vietano l'esecuzione di interventi su parti elettriche in tensione.

Una riduzione del rischio si consegue con l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi e con la verifica dell'osservanza delle norme impartite.

### **Agenti chimici**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina comportano l'uso di prodotti detergenti e disinfettanti, utilizzati nelle operazioni di pulizia delle stoviglie, dei macchinari, delle attrezzature e dei locali, che sono stati scelti tenendo conto delle condizioni e delle caratteristiche specifiche del lavoro da svolgere, dei rischi presenti nei locali di lavoro, dei rischi derivanti dal loro impiego e sono idonei ai fini della sicurezza e della salute dei lavoratori.

I prodotti utilizzati, in relazione al tipo e alle quantità di agenti chimici pericolosi e alle modalità e frequenza di esposizione a tali agenti possono comportare solo un rischio basso per la sicurezza e la salute dei lavoratori ai sensi dell'art. 224, comma 2, del D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

I docenti e gli allievi hanno ricevuto una formazione ed informazione adeguata sul corretto uso dei prodotti, anche sulla base delle indicazioni riportate nelle schede di sicurezza, sono stati dotati di idonei dispositivi di protezione individuale e verrà verificata l'osservanza delle norme impartite.

### **Agenti cancerogeni e mutageni**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina non comportano l'esposizione al rischio agenti cancerogeni e mutageni, per cui si può considerare il rischio non presente.

### **Amianto**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina non comportano l'esposizione al rischio amianto, per cui si può considerare il rischio non presente.

### **Agenti biologici**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina comportano l'esposizione al rischio da agenti biologici, durante la preparazione di carni e verdure e la manipolazione delle uova.

La possibilità di presenza di agenti patogeni è bassa poiché vengono eseguite le operazioni di autocontrollo previste dalle norme HACCP.

Una ulteriore riduzione del rischio si consegue con la dotazione di idonei dispositivi di protezione individuale, con l'informazione e la formazione dei docenti e degli allievi e con la verifica dell'osservanza delle norme impartite.

### **Atmosfere esplosive**

Le ordinarie mansioni svolte nel laboratorio cucina non comportano l'esposizione al rischio atmosfere esplosive, per cui si può considerare il rischio non presente.

### **Dispositivi di protezione individuale**

I dispositivi di protezione individuale da indossare durante lo svolgimento dell'attività nel laboratorio cucina sono:



calzature antinfortunistiche con puntale rinforzato



guanti di protezione dai rischi meccanici

guanti di protezione dai rischi meccanici, chimici, biologici, in nitrile (pulizie)

guanto antitaglio in maglia metallica (taglio carni)

guanti di protezione dal rischio calore, (manipolazione oggetti caldi)

grembiule in maglia di alluminio (taglio carni)