

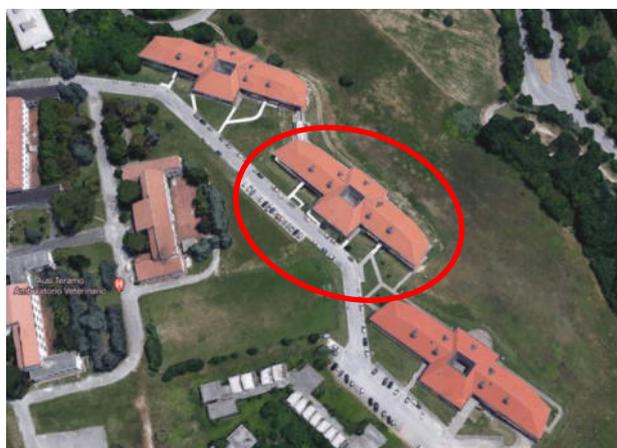
“SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE SICUREZZA INTERNA”

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN**

**CONTRADA CASALENA**

*Palazzina 2 - 64100 – Teramo*



*Piano Terra - Seminterrato*

**DVR**

**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**

per la sicurezza e la salute dei lavoratori e relative misure di  
prevenzione e protezione

Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

EMISSIONE	COLLABORAZIONE E PRESA VISIONE		CONSULTAZIONE PREVENTIVA E PRESA VISIONE
<b>Datore Lavoro</b> <i>Dott. Maurizio DI GIOSIA</i>	<b>RSPP</b> <i>Dott.ssa Paola SAVINI</i>	<b>Medico Competente</b> <i>Dott.ssa Silvia PIROZZI</i> <i>Dott.ssa Annamaria GIAMMARIA</i> <i>Dott. Marco CAROSI</i>	<b>RLS</b> Consultazione via mail il giorno
Firma (F.to) Firmato e depositato presso il SPPSI	Firma (F.to) Firmato e depositato presso il SPPSI	Consultazione via mail il giorno  _____	_____
		come parte integrante del DVR	come parte integrante del DVR

<i>Data</i>	<i>Revisione</i>	<i>ID Immobile</i>
04/12/2023	01	043

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

DATA SOPRALLUOGHI

22/11/2023

SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Dott.ssa Paola SAVINI (RSPP)

Dott.ssa Ersilia IPPOLITI (ASPP)

Dott.ssa Daniela FAGNANI (ASPP)

ESEGUITO PER “PROFESSIONAL SERVICE SRL”

TECNICO 1

P.I. Luca TIBONI

TECNICO 2

Dott. Gian Paolo RUBINO

CODICE IMMOBILE (ID)

043

RESPONSABILE DEL SERVIZIO/U.O.

Dott. Francesco DI GIALLEONARDO

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## Indice

0. PREMESSA.....	3
PARTE I - NOTIZIE GENERALI DEL LUOGO DI LAVORO .....	4
I.1 IDENTIFICAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA .....	4
I.1.1 ORGANIGRAMMA AZIENDALE.....	7
PERSONALE .....	8
PARTE II – ANALISI DI RISCHIO.....	9
II.1 CRITERI E METODOLOGIA ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI .....	9
II.2 CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO.....	16
II.3 SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI.....	17
II.4 ARCHIVI/MAGAZZINI.....	17
II.5 IMPIANTI TECNOLOGICI.....	18
II.6 IMPIANTI ELETTRICI.....	19
II.7 ILLUMINAZIONE .....	20
II.8 MICROCLIMA.....	21
II.9 USO DI ATTREZZATURE DA LAVORO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI .....	23
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE .....	23
II.10 ATTREZZATURE MUNITE DI VIDEOTERMINALE (TITOLO VII D.LGS. 81/08 E S.M.I.).....	24
II.10.1 VALUTAZIONE DEI RISCHI POSTAZIONI DI LAVORO PER UTILIZZO VDT.....	25
III VALUTAZIONE DEL RISCHIO INCENDIO (ART. 46 D.LGS. 81/08 - D.M. 03 SETTEMBRE 2021).....	27
II.11.1 AREE A RISCHIO SPECIFICO.....	28
II.11.2 MEZZI ED IMPIANTI DI PROTEZIONE ED ESTINZIONE DEGLI INCENDI .....	29
II.11.3 SISTEMI DI VIE ED USCITE DI EMERGENZA .....	31
II.12 ANALISI DELLE MANSIONI .....	32
<b>Direttore Medico/Dirigente Medico/Specializzandi</b> .....	34
<b>Tecnico della Prevenzione/Tirocinanti</b> .....	38
<b>Operatore tecnico EDP/Coadiutore Amministrativo/Assistente Amministrativo</b> .....	42
<b>Dietista</b> .....	46
<b>Infermiere Professionale</b> .....	50
PARTE III - MISURE E PROGRAMMI PER IL MIGLIORAMENTO CONTINUO.....	54
ALLEGATO 1 - MISURE E PROGRAMMI PER IL MIGLIORAMENTO CONTINUO .....	55
ALLEGATO 2 - ELENCO PERSONALE REPARTO .....	56
ALLEGATO 3 - VALUTAZIONE RISCHIO CHIMICO .....	57
ALLEGATO 4 - SCHEDA VALUTAZIONE TEMPO DI ESPOSIZIONE INDIVIDUALE AL VDT	
ALLEGATO 5 – MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI – NIOSH	

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## 0. Premessa

Il presente documento costituisce la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori e delle relative misure di prevenzione e di protezione individuate e programmate ai sensi del D.Lgs.81/08, art.28, riferito ai luoghi di lavoro ***dell'UO.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE – SIAN – Palazzina 2 - piano terra e seminterrato – Contrada Casalena - Teramo.***

La valutazione dei Rischi in oggetto è stata impostata sulla base di un confronto puntuale con le disposizioni specifiche contenute nel nuovo Decreto Legislativo n.81 del 9 aprile 2008 e s.m.i., nonché in tutte le normative da esso richiamate.

La presente valutazione è articolata nelle seguenti fasi:

- Esame di tutte le informazioni di base necessarie sul luogo di lavoro per l'identificazione dei pericoli e la valutazione dei rischi;
- Analisi dei pericoli e dei rischi articolati secondo le seguenti identificazioni:
  - cause di pericolo legate alle caratteristiche dei luoghi, ed alle attività lavorative;
  - rischi e conseguenze;
  - valutazione della criticità di rischio.
- Individuazione degli interventi di miglioramento e dei relativi programmi d'attuazione.

L'organizzazione del lavoro, si è basata su una serie di incontri a vari livelli; tale attività è stata sviluppata in particolare con sopralluoghi tecnici effettuati nelle giornate del 22 novembre 2023.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## Parte I - Notizie generali del luogo di Lavoro

### I.1 Identificazione ed Organizzazione dell'Azienda

<b>Azienda</b>	Azienda Unità Sanitaria Locale Teramo
<b>Sede Legale</b>	Circonvallazione Ragusa 1 - 64100 Teramo
<b>Sede oggetto della Valutazione</b>	U.O.C. SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE-SIAN Palazzina 2 – Contrada Casalena – Teramo
<b>Piani occupati</b>	Piano Terra - Seminterrato
<b>Numero lavoratori del Servizio oggetto di valutazione</b>	20
<b>Organizzazione della Sicurezza</b>	
<b>Datore di Lavoro</b>	Direttore Generale: <i>Dott. Maurizio DI GIOSIA</i>
<b>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – RSPP</b>	Dott.ssa Paola SAVINI La designazione/elezione è avvenuta in data 24.11.2016
<b>Componenti del S.P.P. - ASPP</b> artt. 31 e 32 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.	Collab. Tec. Prof.le – ASPP: Dott.ssa E. IPPOLITI Dott.ssa D. FAGNANI La designazione è avvenuta previa consultazione con il Rappresentante dei Lavoratori (rif. Verbale specifico e delibera)
<b>Medico Competente</b>	Dott.ssa Silvia PIROZZI Dott.ssa Annamaria GIAMMARIA Dott. Marco CAROSI
<b>Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza RLS</b>	Castagnoli Dante; Macrillante Antonio; Febo Alessio; De Febis Marco; Martelli Alessio; Manuela Bufo; Matteucci Stefano; Di Michele Luca; Casavecchia Michele; Marini Mario Vinicio Rizza
<b>Consulenti Esterni</b>	COM Metodi SpA – Professional Service srl

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

Il D.lgs. 81/08 e s.m.i indica obblighi e funzioni delle varie figure della sicurezza sul luogo di lavoro, in particolare:

- Si rimanda al **Dirigente/Responsabile** del Servizio interessato, l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione nonché il rispetto del programma di miglioramento tramite il coinvolgimento diretto dei Referenti specifici, e competenti per le loro aree. (art. 2 e art. 18 del D.lgs 81/08 e s.m.i)
  - Il comma 1, lettera d) dell'art.2 definisce il dirigente quale *“...persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa”*;
  - Il comma 1, lettera d) dell'art.18 tra gli obblighi del Datore di lavoro e del Dirigente individua quello di *“...fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale, sentito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il medico competente, ove presente...”*;
  
- Si rimanda al **Preposto** del Servizio interessato, sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione e, in caso di rilevazione di non conformità comportamentali in ordine alle disposizioni e istruzioni impartite dal datore di lavoro e dirigenti ai fini della protezione collettiva e individuale, intervenire per modificare il comportamento non conforme fornendo le necessarie indicazioni di sicurezza. In caso di mancata attuazione delle disposizioni impartite o di persistenza della inosservanza, interrompere l'attività del lavoratore e informare i superiori diretti. (art. 2 e art. 19 del D.lgs 81/08 e s.m.i)
  - Il comma 1 lettera e) dell'art.2 definisce il preposto quale *“...persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa”*;
  - Il comma 1 lettera a) dell'art.19 tra gli obblighi del preposto individua quello di *“...sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione e, in caso di rilevazione di non conformità comportamentali in ordine alle disposizioni e istruzioni impartite dal datore di lavoro e dirigenti ai fini della protezione collettiva e individuale, intervenire per modificare il comportamento non conforme fornendo le necessarie indicazioni di sicurezza. In caso di mancata attuazione delle disposizioni impartite o di persistenza della inosservanza, interrompere l'attività del lavoratore e informare i superiori diretti...”*;
  
- Si rimanda al **Lavoratore** del Servizio interessato, contribuire, insieme al datore di

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

lavoro, ai dirigenti e ai preposti, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, dai dirigenti e dai preposti, ai fini della protezione collettiva ed individuale. Si richiamano gli obblighi previsti dall'art. 2 lettera a) del D.Lgs 81/08 "Definizioni Lavoratore" e art. 20 del D.Lgs 81/08 "Obblighi dei lavoratori".

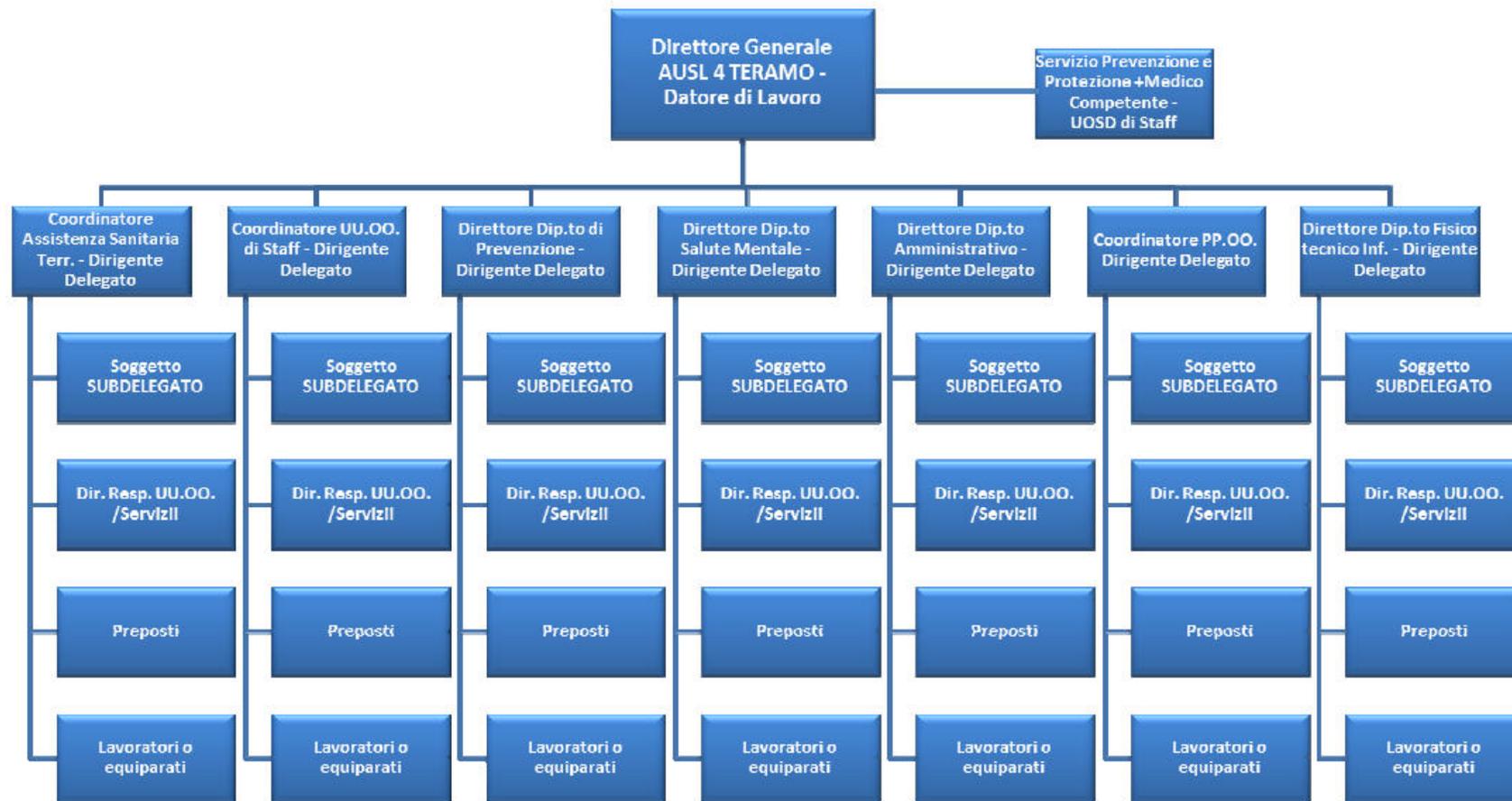
- Il comma 1, lettera a) dell'art. 2 definisce il lavoratore quale *"...persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari...."*





Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## I.1.1 Organigramma Aziendale



	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## Personale

Al momento della redazione del presente documento, il personale presente nei locali oggetto del presente documento è il seguente:

- \* **DIRETTORE MEDICO**
- \* **DIRIGENTE MEDICO**
- \* **TECNICO DELLA PREVENZIONE**
- \* **INFERMIERE PROFESSIONALE**
- \* **DIETISTA**
- \* **OPERATORE TECNICO EDP**
- \* **COADIUTORE AMMINISTRATIVO**
- \* **ASSISTENTE AMMINISTRATIVO**
- \* **DIETISTA**
- \* **TIROCINANTE PRELAUREA**
- \* **SPECIALIZZANDA UNIVERSITARIA**

Nell'allegato 2 è riportato l'elenco del personale con la relativa mansione.

## Orario di Lavoro

L'orario di lavoro viene riportato di seguito:

	Turno		
	Mattina	Pomeriggio	Notte
* <i>DIRITTORE MEDICO</i> * <i>DIRIGENTE MEDICO</i> * <i>SPECIALIZZANDA UNIVERSITARIA</i>	08:00 – 14:00	14:00 – 20:00 (a turni)	Reperibilità
* <i>TECNICO DELLA PREVENZIONE</i> * <i>TIROCINANTE PRELAUREA</i>	07:30 – 13:30	13:30 – 19:30 (a turni)	Reperibilità (a turni)
* <i>INFERMIERE PROFESSIONALE</i>	08:00 – 14:00	14:30 – 17:30 (2 rientri/sett.)	/
* <i>DIETISTA</i>	08:00 – 14:00	14:30 – 17:30 (a turni)	/
* <i>OPERATORE TECNICO EDP</i> * <i>COADIUTORE AMMINISTRATIVO</i> * <i>ASSISTENTE AMMINISTRATIVO</i>	08:00 – 14:00	14:30 – 17:30 (2 rientri/sett.)	/

Si precisa che all'interno del Servizio potrebbero essere presenti eventuali tirocinanti, stagisti, specializzandi/studenti, volontari etc.

Gli stessi sono equiparati ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 81/08 e smi a lavoratori e pertanto hanno gli stessi rischi della mansione corrispondente.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## Parte II – Analisi di rischio

### II.1 Criteri e metodologia adottati per la valutazione dei Rischi

Nel presente paragrafo viene riassunta la metodologia seguita per la valutazione dei rischi e il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza.

In particolare, va favorita:

- la massima partecipazione all'analisi,
- la completezza della stessa,
- la considerazione delle situazioni di routine e di quelle estemporanee,
- le problematiche legate al posto di lavoro fisso e quelle al posto di lavoro mobile.

Il flow-chart che schematizza la metodologia seguita è riportato in Fig. 1.



*Fig. 1 - Schema di Metodologia per la Valutazione dei Rischi*

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

Nella Fase 1 (familiarizzazione), l'obiettivo principale è quello di acquisire i dati e la documentazione di base preliminari all'analisi vera e propria e nel contempo fornire ai responsabili della struttura le informazioni principali relativamente al D.Lgs. 81/08 e s.m.i. al fine di ottenere la maggiore collaborazione possibile.

Successivamente, la metodologia punta alla mappatura dei pericoli, uno degli obiettivi più importanti dell'analisi, dipendendo in buona parte da questa la completezza necessaria.

Al fine di avvicinarsi al meglio a tale completezza si procede, Fase 2, col suddividere la struttura in tante parti da analizzare separatamente, dando luogo ad un censimento capillare su cui basare l'analisi vera e propria. A tal fine, nell'edificio vengono individuate delle "aree omogenee" caratterizzate da identiche (o simili) **caratteristiche funzionali e ambientali** (attività, attrezzature e sostanze presenti, aspetti logistici, ecc.).

Disaggregato il complesso in aree omogenee, si passa alla fase di mappatura dei pericoli per ciascuna area, al fine di potere poi analizzare i rischi corrispondenti. In questo ambito sono verificati i luoghi in cui si svolgono le varie attività, le attrezzature, gli impianti, ecc. Si utilizzeranno check-list appropriate ai vari casi, distinguendo tra le varie destinazioni d'uso dei locali.

In parallelo alla mappatura dei pericoli per area, viene svolta l'analisi storica, sia relativamente agli aspetti infortunistici che a quelli sanitari, al fine di individuare pericoli, rischi e danni a partire da quanto storicamente accaduto, e al fine di creare dei possibili parametri di valutazione e confronto a livello trend temporale e di settore.

Una volta mappati i pericoli relativamente alle aree, si provvederà ad individuare i pericoli per mansione e, nel contempo, valutare i rischi. L'analisi delle mansioni, Fase 3, costituisce l'approccio complementare all'analisi per aree per individuare nel modo più completo possibile i pericoli, i danni ed i rischi. L'analisi delle mansioni è inoltre essenziale per definire l'eventuale piano di sorveglianza sanitaria, i DPI e gli aspetti formativi.

L'analisi delle mansioni viene svolta utilizzando le seguenti definizioni:

Elemento	Descrizione
<b>Mansione</b>	Individua un insieme di una o più attività svolte da uno o più operatori e coordinate al raggiungimento di un obiettivo operativo completo in sé (es.: esecuzione di un test).
<b>Attività</b>	E' un insieme di azioni coordinate al raggiungimento di un obiettivo operativo indicato dalla mansione.
<b>Attività unitaria</b>	E' un'azione o un gruppo di azioni semplici in cui è scomponibile l'attività e a cui si associano i pericoli individuati.

Di fatto, per completare l'analisi delle mansioni relativamente ai pericoli (Fase 4), ci si addentra già nell'analisi dei rischi (Fase 5), recuperando l'approccio per aree e fondendo i due livelli dell'analisi. Per l'analisi dei rischi per mansioni si usano delle schede in cui per ogni attività unitaria (precedentemente definita) viene sviluppata la catena pericolo, causa (dell'insorgere dello stesso), conseguenze (cioè danno), parte del corpo relativa alla conseguenza individuata, gravità, probabilità e criticità, indicando inoltre, se necessario, i DPI attualmente in uso.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## MATRICE DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER LA SICUREZZA E LA SALUTE DEI LAVORATORI

### *Modello utilizzato (D.lgs. 81/08 art. 28 comma 1 lett. a)*

I rischi per la sicurezza, o rischi di natura antinfortunistica, sono quelli responsabili del potenziale verificarsi di incidenti o infortuni, ovvero i danni o le menomazioni fisiche (più o meno gravi) subite dalle persone addette alle varie attività lavorative, in conseguenza di un impatto fisico-traumatico di varia natura (meccanica, elettrica, chimica, termica ecc.).

Le cause di tali rischi sono da ricercare, almeno nella maggioranza dei casi, in un non idoneo assetto delle caratteristiche di sicurezza inerenti: l'ambiente di lavoro, le macchine e/o le apparecchiature utilizzate, le modalità operative, l'organizzazione del lavoro, ecc.

Il conseguente **potenziale IR** (INDICE di RISCHIO) è stato calcolato prendendo in considerazione gli indici della *probabilità (P)* e della *gravità del danno(D)*:

$$IR = P \times D$$

### *Assegnazione dell'indice di probabilità (P)*

Per assegnare, ad ogni singola attività valutata, un attendibile indice di probabilità di accadimento dell'evento dannoso, sono state osservate le relative modalità operative e si è tenuto conto di:

- a) L'organizzazione del lavoro;
- b) L'esperienza/la professionalità dell'addetto alla mansione specifica;
- c) La verifica del livello di sicurezza delle macchine/attrezzature;
- d) L'ergonomia della postazione di lavoro;
- e) L'adozione di attrezzature e/o misure specifiche di sicurezza;
- f) La durata prevista della lavorazione e la sua frequenza;
- g) Disponibilità/consultabilità del libretto di uso e manutenzione dell'attrezzatura;
- h) La formazione e l'informazione specifica ricevuta dagli addetti;
- i) La presenza di specifiche procedure di sicurezza;
- j) La dotazione ed il corretto uso di DPI idonei;
- k) L'analisi del registro degli infortuni;
- l) Protezione contro le cadute nel vuoto in prossimità del posto di lavoro;
- m) La presenza di segnaletica di sicurezza orizzontale e verticale;
- n) La presenza di idonea cartellonistica di sicurezza;

**N.B.:** Nelle schede seguenti riferite alla “**VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SICUREZZA E SALUTE**” il valore di **PROBABILITA'** è stato assegnato tenuto conto del rispetto da parte degli operatori degli interventi prevenzionistici **INDIVIDUATI ed INTRODOTTI dall'azienda.**

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### *Assegnazione dell'indice di probabilità (P)*

La seguente tabella assegna una corrispondenza tra la probabilità di accadimento del danno ed il suo indice:

<b>Valore</b>	<b>Livello</b>	<b>Definizione/criteri</b>
<b>4</b>	<i>Altamente probabile</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori.</i></li> <li>• <i>Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella stessa azienda o in aziende simili o in situazioni operative simili</i></li> <li>• <i>Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore.</i></li> </ul>
<b>3</b>	<i>Probabile</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto.</i></li> <li>• <i>E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno.</i></li> <li>• <i>Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa.</i></li> </ul>
<b>2</b>	<i>Poco probabile</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi.</i></li> <li>• <i>Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi.</i></li> <li>• <i>Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa</i></li> </ul>
<b>1</b>	<i>Improbabile</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti</i></li> <li>• <i>Non sono noti episodi già verificatisi</i></li> <li>• <i>Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità</i></li> </ul>

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### *Assegnazione dell'indice di danno (D)*

La seguente tabella mette in relazione l'indice di danno con la presunta stima della gravità del possibile danno atteso:

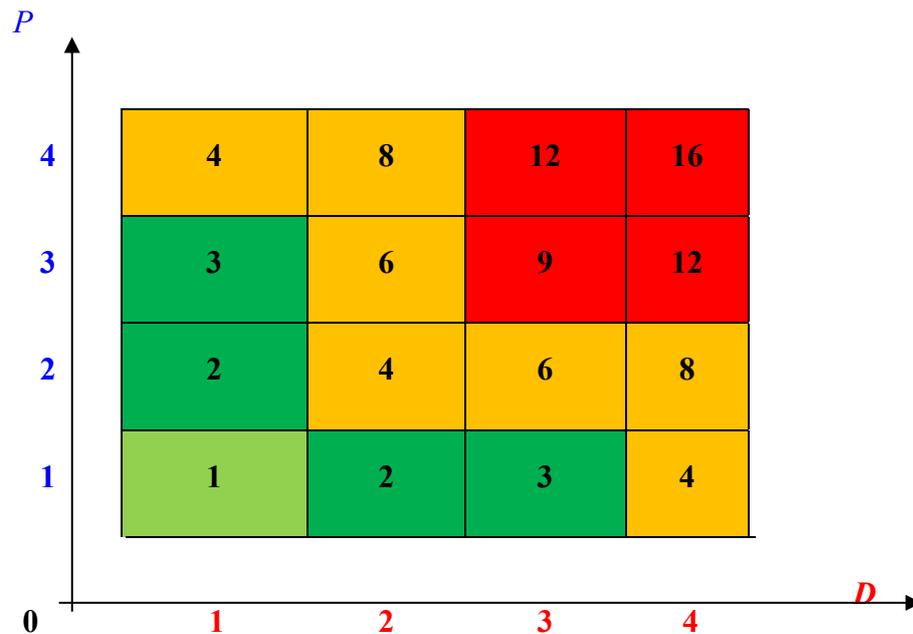
Valore	Livello	Definizione/criteri
4	<i>Gravissimo</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale</i></li> </ul>
3	<i>Grave</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale</i></li> </ul>
2	<i>Medio</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile</i></li> </ul>
1	<i>Lieve</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile</i></li> </ul>

Definiti il danno e la probabilità, il rischio viene automaticamente graduato mediante la formula

$$IR = P \times D$$

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

La formula è raffigurabile in un'opportuna rappresentazione grafico-matriciale del tipo di Fig. 2 avente in ascisse la gravità del danno atteso ed in ordinate la probabilità del suo verificarsi.



**Fig. 2 : Esempio di matrice dell' Indice di Rischio**

I rischi maggiori occuperanno in tale matrice le caselle in alto a destra (danno letale, probabilità elevata), quelli minori le posizioni più vicine all'origine degli assi (danno lieve, probabilità trascurabile) con tutta la serie di posizioni intermedie facilmente individuabili.

Una tale rappresentazione costituisce di per sé un punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi di protezione e prevenzione da adottare. La valutazione numerica e cromatica del rischio permette di identificare una scala di priorità degli interventi (vedi Tabella A):

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

**Tabella A**

<b><i>IR = P X D</i></b>	<b>Priorità</b>	<b><i>Azioni</i></b>
<b>1</b>	<b>Trascurabile</b>	Non sono richieste azioni di mitigazione per i rischi identificati
<b>2-3</b>	<b>Lieve</b>	Sono da valutare azioni di mitigazione in fase di programmazione. Non si ravvisano interventi urgenti.
<b>4-8</b>	<b>Medio-Elevato</b>	Intervenire nel breve/medio periodo per individuare ed attuare gli interventi di prevenzione e protezione che riducano il rischio ad una criticità inferiore
<b>&gt;9</b>	<b>Molto Elevato</b>	Intervenire immediatamente per eliminare/ridurre il periodo e comunque ridurre il rischio ad una criticità inferiore

Obiettivo della valutazione dei rischi è quello di permettere di individuare le attività o mansioni lavorative con potenziali rischi elevati (area rischio non accettabile) per intervenire in maniera tecnica, formativa, organizzativa al fine di ridurre l'entità del danno atteso - stimato entro valori oggettivamente considerati accettabili: area rischio accettabile.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## II.2 Caratteristiche dei luoghi di lavoro

Il Servizio, oggetto del presente documento, occupa parte dei locali ubicati al piano terra e del seminterrato della Palazzina 2 del complesso di Contrada Casalena.

L'accesso alla Palazzina avviene dall'esterno tramite una passerella che permette di arrivare alle coppie di porte consecutive dotate di maniglioni antipánico.



Sono presenti vani scala interni che permettono di accedere al piano seminterrato ed attraversando il corridoio di piano si arriva ai locali del Servizio oggetto del presente documento.



Al piano terra sono presenti locali adibiti prevalentemente ad ufficio, ambulatori e servizi igienici.

Al piano seminterrato sono presenti gli archivi e magazzini.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### II.3 Spogliatoi e Servizi igienici

All'interno dei luoghi di lavoro, ogni locale è dotato di servizi igienici annessi. Tali locali sono adeguatamente riscaldati, aerati (naturale o meccanico) e di tutti gli accessori necessari (acqua calda e fredda, mezzi detergenti e per asciugarsi); le pareti sono ricoperte di mattonelle lavabili.



### II.4 Archivi/Magazzini

All'interno dei locali uffici sono presenti armadi, cassettiere e scaffali per lo stoccaggio di materiale e faldoni cartacei necessari al Servizio. *(Si rimanda all'allegato I).*



Sono inoltre presenti dei locali adibiti ad archivio/deposito sia al piano terra che al piano seminterrato.



**Le caratteristiche dei locali sono riportate nel Capitolo “Valutazione Rischio Incendio”.**

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## II.5 Impianti tecnologici

### Impianti Termici/condizionamento

È presente un impianto di riscaldamento costituito da radiatori installati all'interno dei locali e nei servizi igienici.



Per quanto riguarda le caratteristiche degli impianti tecnologici (centrali termiche, gruppi condizionamento, etc.) e le relative Certificazioni e Verifiche periodiche si fa riferimento alla documentazione in possesso dell'Ufficio Tecnico.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## II.6 Impianti Elettrici

I rischi da contatti elettrici vengono suddivisi in rischi diretti ed indiretti, così definiti:

- **diretto**, in caso di contatto con una parte dell'impianto che è normalmente in tensione (es. un conduttore che ha perduto l'isolamento, elementi di morsettiere privi di coperchi, attacco di una lampada, o l'alveolo di una spina durante l'inserimento nella presa); si parla anche di contatto diretto se avviene tramite una parte metallica (es. un cacciavite che tocca una parte in tensione).
- **indiretto**, in caso di contatto delle persone con parti conduttrici metalliche, normalmente non in tensione ma che possono andare in tensione per un guasto nell'isolamento.

La verifica della rispondenza tecnica di tali impianti ai requisiti di sicurezza viene svolta in questo ambito essenzialmente a livello documentale e mediante evidenziazione di carenze rilevate a vista.

### Descrizione Impianto elettrico

Ai piani, in prossimità del vano scala interno, sono installati i quadri elettrici di zona dotati di interruttori differenziali contro i contatti diretti ed indiretti e magnetotermici per il sezionamento delle utenze.



	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## Illuminazione di Emergenza

Lungo i percorsi di esodo è presente un impianto di illuminazione di emergenza.

Tale impianto dovrà garantire lungo tutti i percorsi di esodo ed in prossimità delle uscite di emergenza:

- un livello di illuminazione non inferiore a 5 lux ad 1 m di altezza dal piano di calpestio lungo le vie di uscita;
- l'autonomia della sorgente di sicurezza non deve essere inferiore ai 30';
- il dispositivo di carica degli accumulatori, qualora impiegati, deve essere di tipo automatico e tale da consentire la ricarica completa entro 12 ore;

## II.7 Illuminazione

Dal sopralluogo effettuato si è riscontrato che il sistema di illuminazione artificiale presente all'interno della maggior parte dei locali è costituito da plafoniere a neon non schermate; in alcuni uffici sono installate plafoniere a Led.



Il sistema di illuminazione naturale è garantito, mediante finestre alte con apertura scorrevole.



	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## II.8 Microclima

L'uomo è naturalmente dotato di un sistema di termoregolazione della temperatura corporea basato sul controllo dei flussi di calore in entrata ed in uscita. Affinché siano rispettate le condizioni di stabilità dell'equilibrio termico del corpo umano (37 °C circa), è necessario che il bilancio termico sia nullo, cioè che la somma del calore metabolico sviluppato per effetto dei fenomeni di ossidazione dei tessuti e dei muscoli, e di quello che il corpo può ricevere dall'ambiente sia uguale alla quantità di calore che può essere ceduto all'ambiente stesso. Si registrerà, invece, un accumulo o una perdita di calore se tale equilibrio è alterato con conseguente aumento o diminuzione della temperatura media del corpo.

Il bilancio termico è controllato da termorecettori centrali e periferici, sensibili alle minime variazioni di temperatura: infatti sono apprezzabili per i termorecettori del freddo diminuzioni della temperatura cutanea dell'ordine di 0,004 °C/sec (14,4 °C/h), mentre i termorecettori del caldo inviano impulsi già per aumenti della temperatura dell'ordine di 0,001 °C/sec (3,6 °C/h).

Assume pertanto rilevanza la valutazione dell'ambiente termico in cui l'uomo si trova ad operare.

I fattori oggettivi ambientali da valutare sono pertanto: la temperatura dell'aria, l'umidità relativa, la velocità dell'aria e l'irraggiamento da superfici calde. L'insieme di questi parametri che caratterizzano un ambiente confinato rappresentano il cosiddetto "microclima". E' proprio dalla misurazione di questi parametri che si può stabilire se le condizioni microclimatiche di un determinato ambiente, rientrano nella zona di benessere termico o possono rappresentare uno stress termico.

## II BENESSERE TERMICO

Il benessere termico è una sensazione soggettiva legata allo sforzo maggiore o minore imposto al sistema di termoregolazione per la conservazione dell'equilibrio termico ed è in stretto rapporto con l'attività metabolica del soggetto a seconda se si trovi in stato di riposo o di lavoro.

È, in altre parole, una condizione di neutralità, con dispersione integrale del calore prodotto senza aumento della temperatura corporea e senza evidente intervento del sistema termoregolatore. Tenendo in considerazione lo scambio termico tra corpo umano e ambiente, il benessere termico quindi, dipende dal bilanciamento tra calore prodotto e calore smaltito. Risulta pertanto influenzato dai seguenti parametri:

- perdita di calore per evaporazione
- perdita di calore per respirazione
- scambi termici per radiazione
- scambi termici per convezione

Laddove il meccanismo di regolazione non è sufficiente alla dissipazione del calore prodotto si ha una condizione di squilibrio termico che rappresenta un reale rischio da stress termico.

Dato che il calore scambiato dall'organismo viene trasportato con la circolazione sanguigna il sistema di termoregolazione in caso di freddo o di caldo tende rispettivamente

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

a ridurre o ad aumentare il numero e le dimensioni dei vasi sanguigni funzionanti, con conseguente variazione del flusso sanguigno dalla parte centrale del corpo verso la periferia. In questo modo il sistema di regolazione riesce a mantenere l'equilibrio termico del corpo fino a quando la temperatura dell'aria ambiente raggiunge valori di 27- 29 °C.

Per valori superiori di temperatura, il sangue non riesce a smaltire completamente il calore per cui il sistema di termoregolazione fa entrare in funzione le ghiandole sudoripare smaltendo il calore in eccesso con l'evaporazione del sudore. Per tali motivi vi possono essere condizioni microclimatiche nelle quali l'uomo può vivere confortevolmente mediante l'ausilio del sistema di termoregolazione, altre nelle quali può resistere per tutto il turno di lavoro, altre ancora che permettono una permanenza limitata.

Si possono definire condizioni di benessere termico quelle in cui l'organismo riesce a mantenere l'equilibrio termico senza l'intervento di alcuni meccanismi di difesa del sistema di termoregolazione. In altre parole il benessere termico rappresenta uno stato fisiologico caratterizzato dall'assenza di sensazioni di caldo o di freddo o di correnti d'aria.

La necessità di stabilire situazioni di completo equilibrio termico in ogni ambiente di lavoro costituisce quindi un indispensabile intervento igienico preventivo. Vista l'ampia gamma di variabilità dei valori microclimatici ottimali validi nel campo lavorativo, la misura isolata della temperatura, dell'umidità e del movimento d'aria è da ritenersi non sufficiente per quantificare in precisi termini fisici gli scambi termici e a determinare le condizioni di benessere termico.

Sono stati allo scopo proposti indici e scale di misura dei diversi parametri ambientali come risultato della correlazione tra questi e le sensazioni soggettive di benessere o di disagio termico.

## **Conclusioni**

Gli ambienti analizzati sono classificabili come ambienti moderati cioè caratterizzati dal fatto che impongono un moderato grado di intervento alla termoregolazione corporea e che quindi risulta facilmente realizzata la condizione di omeotermia (equilibrio termico tra corpo e ambiente) del soggetto.

I parametri microclimatici consigliati, per tali ambienti sono:

- nella stagione calda la temperatura non dovrebbe essere inferiore di oltre 7°C da quella esterna
- nelle altre stagioni tra i 18 e i 20°C
- umidità fra il 40 e il 60%

Durante il sopralluogo si sono riscontrate temperature di confort che rientrano negli standard normativi (vedi Allegato 1).

È necessario effettuare a cadenze prestabilite, secondo le vigenti normative, una manutenzione ordinaria dell'impianto (pulizia dei filtri e ricambio degli stessi) in modo da garantire l'efficienza dello stesso.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## II.9 Uso di Attrezzature da lavoro e dispositivi di protezione individuali

La Direttiva Macchine 98/37/CE ha lasciato il posto alla nuova Direttiva 2006/42/CE la quale è stata recepita in Italia con il Decreto Legislativo n. 17 del 27 gennaio 2010 pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 41 del 19 febbraio 2010 con entrata in vigore il 6 marzo 2010.

La nuova definizione di macchina, propriamente detta, è: *“insieme equipaggiato o destinato ad essere equipaggiato di un sistema di azionamento diverso dalla forza umana o animale diretta, composto di parti o di componenti, di cui almeno uno mobile, collegati tra loro solidamente per una applicazione ben determinata”*.

I requisiti di sicurezza delle attrezzature da lavoro vengono individuati nell'art.70 del D.Lgs. 81/08 ribadendo il principio di conformità delle attrezzature di lavoro a tutte le specifiche disposizioni legislative e regolamentari aggiungendo però il fondamentale recepimento delle direttive comunitarie.

Le attrezzature di lavoro costruite in assenza di disposizioni legislative e regolamentari, e quelle messe a disposizione dei lavoratori antecedentemente all'emanazione di norme legislative e regolamentari di recepimento delle direttive comunitarie di prodotto, devono essere conformi ai requisiti generali di sicurezza di cui all' allegato V del D.Lgs. 81/08.

I rischi correlati all'impiego delle attrezzature sono riconducibili a:

- rischi di tipo meccanico: legati alle caratteristiche costruttive delle attrezzature (parti taglienti, appuntite, pesanti, ecc.)
- rischi di tipo elettrico, legati all'utilizzo di apparecchiature elettriche
- rischi di tipo psicologico, legati all'organizzazione del lavoro, al rapporto uomo/attrezzatura.

Per la valutazione dei rischi sono state considerate sia le condizioni di normale utilizzo e manutenzione e sia le possibili situazioni anomale.

### Elenco attrezzature

Riferimento “Capitolo Analisi delle Mansioni”.

Tutte le attrezzature dovranno essere marcate CE ed essere accompagnate da Certificazione di Conformità e libretti d'uso e manutenzione.

### Dispositivi di protezione individuale

Riferimento “Capitolo Analisi delle Mansioni”.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## **II.10 Attrezzature munite di Videoterminale (Titolo VII D.Lgs. 81/08 e s.m.i.)**

La presente valutazione è relativa all'esposizione dei lavoratori a rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature munite di VDT, ai sensi del Titolo VII del D.Lgs. 81/08.

Norme di riferimento:

- ⇒ Direttiva 90/270/CEE
- ⇒ DM 2 ottobre 2000 “Linee guida d’uso dei videoterminali”

**E' considerato addetto al videoterminale il lavoratore che utilizza la relativa attrezzatura in modo sistematico e abituale per 20 ore settimanali, dedotte le interruzioni previste.**

Il Datore di Lavoro ha individuato i lavoratori che utilizzano nello svolgimento delle proprie mansioni attrezzature dotate di videoterminali per tempi di lavoro superiori alle 20 ore settimanali.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## II.10.1 Valutazione dei Rischi postazioni di lavoro per utilizzo VDT

La valutazione dei rischi di cui all'articolo 28, analizza i posti di lavoro con particolare riguardo:

- a) ai rischi per la vista e per gli occhi;
- b) ai problemi legati alla postura ed all'affaticamento fisico o mentale;
- c) alle condizioni ergonomiche e di igiene ambientale.

I posti di lavoro dovranno essere ben dimensionati ed allestiti in modo che vi è spazio sufficiente per permettere cambiamenti di posizione e di movimenti operativi.

I piani di lavoro (scrivania):

- dovranno avere una superficie a basso indice di riflessione, sono stabili, hanno dimensioni sufficienti a permettere una disposizione flessibile dello schermo, della tastiera, dei documenti e del materiale accessorio, nonché per consentire un appoggio per gli avambracci dell'operatore davanti alla tastiera, nel corso della digitazione;
- dovranno avere una profondità tale da assicurare una corretta distanza visiva dallo schermo;
- dovranno avere altezza tra i 70 e 80 cm;
- dovranno avere uno spazio idoneo per il comodo alloggiamento e la movimentazione degli arti inferiori nonché l'ingresso del sedile e dei braccioli se presenti.

I sedili:

- saranno di tipo girevole ed hanno basamento a 5 razze (punti di appoggio);
- dovranno avere altezza regolabile (tra 42 e 50 cm e consente un angolo coscia-gambe di 90° - Norma UNI EN 1335 - 1:2000);
- tutti disporranno del piano e dello schienale regolabili in maniera indipendente così da assicurare un buon appoggio dei piedi ed il sostegno della zona lombare;
- dovranno avere schienale regolabile in altezza ed inclinazione (distanza tra centro dello schienale e sedile tra 17 e 21.5 cm; l'inclinabilità dello schienale deve essere compresa tra 5° e 15°);
- i comandi e le regolazioni saranno facilmente accessibili anche in posizione seduta;
- il piano del sedile e schienale saranno ben profilati e con buona imbottitura;
- lo schienale e la seduta avranno bordi smussati con rivestimento traspirante e pulibile

Lo schermo (o video) :

- sarà orientabile ed inclinabile, liberamente e facilmente, in modo da potersi adeguare alle esigenze dell'utilizzatore.
- avrà immagine stabile, esente da farfallamento o da altre forme d'instabilità;

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

- garantirà una buona definizione e una forma chiara, una grandezza sufficiente dei caratteri;
- disporrà di una facile regolazione del contrasto e/o brillantezza tra i caratteri e lo sfondo dello schermo per adattarli alle condizioni ambientali e/o utilizzatore;
- la distanza dello schermo dagli occhi sarà pari a 50-70 cm.

Inoltre, sullo schermo non sono presenti riflessi e riverberi che causano disturbi all'utilizzatore durante lo svolgimento della propria attività.

#### La Tastiera:

- sarà inclinabile, dissociata dallo schermo e posizionata davanti allo stesso con uno spazio sufficiente per consentire l'appoggio delle mani e degli avambracci dell'utilizzatore tale da non provocare l'affaticamento delle braccia e delle mani;
- avrà una superficie opaca onde evitare i riflessi;
- avrà una disposizione e caratteristiche dei tasti che ne agevolano l'uso della stessa,
- avrà i simboli dei tasti con un sufficiente contrasto e sono leggibili dalla normale posizione di lavoro.

Il mouse, od eventuali altri dispositivi di uso frequente, non sempre sono posti sullo stesso piano della tastiera e disporranno di uno spazio adeguato per il loro uso.

#### Illuminazione:

- è necessario evitare abbagliamenti dell'operatore e riflessi sullo schermo, o su altre attrezzature, strutturando l'arredamento dei locali e del posto di lavoro in funzione dell'ubicazione delle fonti di luce, se artificiali anche delle loro caratteristiche tecniche.

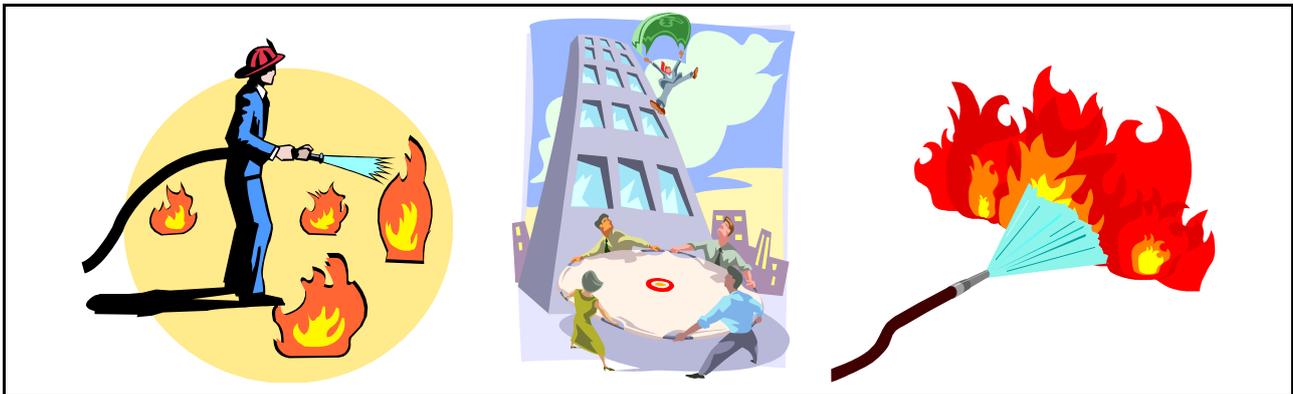
#### Misure di prevenzione

- Programmare pause e/o cambi di attività di almeno 15 minuti ogni due ore;
- Nelle pause evitare di rimanere seduti e di impegnare la vista leggendo il giornale o facendo videogiochi;
- Laddove sia possibile, organizzare il proprio lavoro alternando l'utilizzo del VDT con compiti che non comportano la visione ravvicinata e che permettono di sgranchirsi le braccia e la schiena.

Inoltre, se verranno utilizzati in maniera prolungata i computer portatili, vi sarà la necessità della fornitura di una tastiera e di un mouse o altro dispositivo di puntamento esterni nonché di un idoneo supporto che consenta il corretto posizionamento dello schermo.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### III Valutazione del Rischio Incendio (art. 46 D.Lgs. 81/08 - D.M. 03 settembre 2021)



La presente valutazione dei rischi incendio e la conseguente definizione delle misure di prevenzione, di protezione e gestionali per la riduzione del rischio di incendio costituiscono parte specifica del documento di cui all'art. 17, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

Tale valutazione è eseguita in conformità ai criteri indicati nell'art. 3 del Decreto 03/09/2021, del D.M. 18 settembre 2002 e dell'art. 46 del D.lgs 81/08 e smi.

Le regole tecniche di prevenzione incendi stabiliscono i criteri di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio per i luoghi di lavoro per i quali risultano applicabili.

La struttura in esame, esistente all'entrata in vigore del Decreto 03/09/2021, è soggetta al controllo preventivo dei VVF.

È stata presentata, in data 26 aprile 2016, al Comando dei Vigili del Fuoco di competenza, il progetto di adeguamento antincendio e la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) che prevede un adeguamento a step come indicato nel decreto D.M. 19/03/2015 e D.M. 20 febbraio 2020 (Proroga delle scadenze in materia di prevenzione incendi per le strutture sanitarie, previste dal decreto del Ministro dell'interno del 19 marzo 2015).

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### II.11.1 Aree a rischio specifico

#### Depositi/Archivi

All'interno dei locali uffici sono presenti armadi, cassettiere e scaffali per lo stoccaggio di materiale e faldoni cartacei necessari al Servizio. *(Si rimanda all'allegato I)*.



Sono inoltre presenti dei locali adibiti ad archivio/deposito sia al piano terra che al piano seminterrato.



I locali al piano seminterrato sono dotati di rilevatori ottici di fumo, compartimentati rispetto al resto della struttura e dotati di aerazione naturale permanente.

In prossimità degli ingressi ai locali sono installati estintori a polvere da 6 kg.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## II.11.2 Mezzi ed impianti di protezione ed estinzione degli incendi

### *Attrezzature ed impianti di estinzione degli incendi*



#### *Mezzi di estinzione portatili*

Lungo il corridoio dei piani sono presenti estintori portatili a polvere da 6 kg di capacità estinguente pari a 34 A 233 B C. Tali estintori sono ubicati in posizione facilmente accessibile e visibile.



#### *Rivelazione e segnalazione automatica di incendio*

All'interno dei locali è installato un impianto di rilevazione automatico e manuale degli incendi costituito da rilevatori ottici di fumo, avvisatori manuali di allarme incendio ed avvisatori ottico-acustici (al piano).



	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### ***Impianto idrico antincendio***

Nelle parti comuni sono installati idranti UNI 45 in apposite cassette antincendio dotati di apertura di sicurezza “safe crash” al cui interno sono disposte manichette con relativa lance di erogazione che consentono, in caso di necessità, l’intervento in tutti i locali.



È indispensabile controllare periodicamente l’efficienza dei mezzi portatili e fissi di spegnimento.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### II.11.3 Sistemi di vie ed uscite di emergenza

La finalità del sistema d'esodo è di assicurare che gli occupanti dell'attività possano raggiungere un luogo sicuro o permanere al sicuro, autonomamente o con assistenza, prima che l'incendio determini condizioni incapacitanti negli ambiti dell'attività ove si trovano

Il sistema d'esodo deve assicurare la prestazione richiesta a prescindere dall'intervento dei Vigili del fuoco.

Le modalità previste per l'esodo sono le seguenti:

- a. esodo simultaneo;
- b. esodo per fasi;
- c. esodo orizzontale progressivo;
- d. protezione sul posto.

In conformità a quanto previsto dal D.M. 18 settembre 2002 e s.m.i, tenendo conto della probabile insorgenza di un incendio, il sistema di vie di uscita deve garantire che le persone possano, utilizzare in sicurezza un percorso senza ostacoli e chiaramente riconoscibile fino ad un luogo sicuro.

Ai piani, sono presenti percorsi di esodo ed uscite di sicurezza bidirezionali, che permettono di defluire attraverso i vani scala interni e le uscite di sicurezza presenti, direttamente verso luogo sicuro. (vedi Allegato 1).



**Per quanto riguarda la lunghezza dei percorsi di esodo, compartimentazione, carico di incendio, impianti di protezione antincendio, etc. si fa riferimento alla SCIA Antincendio, in possesso dell'Ufficio Tecnico.**

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## II.12 Analisi delle Mansioni

### Definizione delle mansioni

La metodologia prende in considerazione il rapporto tra pericolo ed operatore, individuando i rischi connessi a ciascuna attività svolta. Essa costituisce l'approccio complementare all'analisi per aree per individuare i pericoli, i danni ed i rischi.

L'analisi delle attività lavorative è stata svolta utilizzando le seguenti definizioni:

*attività lavorativa* = insieme delle attività svolte da un operatore;

*attività* = insieme di azioni coordinate al raggiungimento di un obiettivo;

*attività unitaria* = ciascuna delle azioni singole.

Come sopra indicato, ogni attività lavorativa comprende in generale diverse attività svolte nel suo ambito; si è, dunque, proceduto alla definizione delle attività lavorative ed alla successiva individuazione dei pericoli a cui esse sono esposte.

Per ognuna delle attività unitarie, identificate nella definizione delle attività lavorative, sono stati individuati tutti i potenziali pericoli. Per ciascun pericolo riconosciuto si è provveduto ad identificarne le cause, mentre per ogni scenario incidentale si sono valutate le possibili conseguenze. In questa valutazione, che non può che essere relativamente soggettiva, sono state considerate tutte le azioni, sia tecniche che procedurali ed organizzative, in atto per la prevenzione e la protezione dei lavoratori.

L'individuazione dei pericoli e la valutazione dei rischi sono effettuate considerando ogni singola azione elementare rispetto alle seguenti voci:

- tipologie di pericolo/rischi contenuto (fisico/meccanico-termico, elettrico, chimico, ecc.);
- protezioni presenti, DPI prescritti, istruzioni scritte/addestramento;
- cause capaci di tradurre il pericolo in rischio: danno con una certa probabilità (attrezzature difettose, protezioni meccaniche, protezioni deficitarie, DPI non usati, attività non procedurata, procedura non seguita, mancanza di attenzione, improvvisa deficienza fisica).

Per ognuna delle attività lavorative individuate viene pertanto proposta una schematica descrizione che contiene i seguenti elementi:

- descrizione delle attività;
- strumenti e attrezzature utilizzate;
- eventuali sostanze chimiche utilizzate;

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

- condizioni di rischio (sicurezza e salute);
- dispositivi di protezione individuale utilizzati;
- programma di informazione e formazione;
- attivazione sorveglianza sanitaria.

Ai fini dell'analisi di rischio insito nelle attività svolte dal personale presente nel reparto oggetto del presente documento, sono state individuate e definite le seguenti mansioni:

- \* **DIRETTORE MEDICO**
- \* **DIRIGENTE MEDICO**
- \* **TECNICO DELLA PREVENZIONE**
- \* **INFERMIERE PROFESSIONALE**
- \* **DIETISTA**
- \* **OPERATORE TECNICO EDP**
- \* **COADIUTORE AMMINISTRATIVO**
- \* **ASSISTENTE AMMINISTRATIVO**
- \* **DIETISTA**
- \* **TIROCINANTE PRELAUREA**
- \* **SPECIALIZZANDA UNIVERSITARIA**

Di seguito è riportata la **descrizione dettagliata delle mansioni**, con l'elenco delle attività unitarie svolte per ognuna di esse. Ognuna delle mansioni individuate corrisponde altresì a determinate aree di lavoro e ad essa si associano quindi anche i rischi che discendono dalla strutturazione dell'ambiente e dalla sua organizzazione interna.

**Per quanto riguarda il Rischio relativo ad aggressioni si rimanda al Documento Valutazione dei Rischi "REGOLAMENTAZIONE DELLE MISURE PER IL CONTRASTO DEL RISCHIO AGGRESSIONE E VIOLENZA FISICA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO" ed alla Procedura Aziendale "Prevenire gli atti di violenza a danno degli operatori sanitari"**

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b><i>Direttore Medico/Dirigente Medico/Specializzandi</i></b>
<b>Attività e compiti del personale Addetto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Programmazione ed organizzazione delle attività</li> <li>➤ Verifica esecuzione dei programmi</li> <li>➤ Gestione casi complessi (non conformità alimentari, acque potabili, allerte alimentari)</li> <li>➤ Controlli presso le imprese alimentari, sorgenti, etc.</li> <li>➤ Ambulatorio nutrizionale</li> </ul>
<b>Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Videoterminale, stampanti, fotocopiatrici</li> <li>➤ Auto aziendale</li> </ul>
<b>Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario</b>
/
<b>Condizioni di rischio (sicurezza ed igiene del lavoro)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Agenti meccanici, termici, elettrici, altri infortunistici; <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caduta, inciampo e scivolamento in piano e in zone montuose e collinari (sorgenti, etc.);</li> <li>▪ Urto, colpo, schiacciamento;</li> <li>▪ Aggressione, morsi da animali;</li> <li>▪ Elettrocuzione;</li> <li>▪ Schiacciato/cesoiato da/tra qualcosa</li> <li>▪ Rischio incidente stradale (investimento, ribaltamento, etc.);</li> <li>▪ Punture di insetti</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti ergonomici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Affaticamento visivo per utilizzo di Videoterminali (<i>per tempi inferiori alle 20 ore settimanali</i>);</li> <li>▪ Rischio posturale derivante dal mantenimento di posture fisse prolungate;</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti Biologici potenziali</li> <li>➤ Agenti individuali di rischio: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gravidanza, invecchiamento e soggetti diversamente abili (motorio o sensoriale)</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti fisici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Microclima agenti meteorologici avversi (in esterno)</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti Psicosociali: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pressione da lavoro notturno (alterazione dei ritmi biologici) (reperibilità)</li> </ul> </li> </ul>

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Esposizione a rumore</b> A (8) - (L <sub>EX</sub> 8h) [dB(A)]	≤ 80 <input checked="" type="checkbox"/>	80 < ≤ 85 <input type="checkbox"/>	85 < ≤ 87 <input type="checkbox"/>	>87 <input type="checkbox"/>
---	--	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

<b>Esposizione a vibrazioni</b> A (8) [m/s <sup>2</sup> ]	Mano – braccio [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 2,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	2,5 < ≤ 5 <input type="checkbox"/>	> 5 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione
	Corpo intero [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 0,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	0,5 < ≤ 1 <input type="checkbox"/>	> 1 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione

<b>Valutazione rischio chimico</b>	Basso per la sicurezza Irrilevante per la salute <input checked="" type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Irrilevante per la salute <input type="checkbox"/>
	Basso per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>

<b>Rischio Biologico</b>	Presente <input checked="" type="checkbox"/> (potenziale)	Non presente <input type="checkbox"/>
--------------------------	---	---------------------------------------

<b>Ferite da taglio e da punta nel settore ospedaliero e sanitario</b> Titolo X-BIS D.lgs. 81/08 e smi	<input checked="" type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Potenziali
---	--	-----------------------------------	-------------------------------------

<b>lavoro notturno Circolare n° 8 del 2005</b>	<input type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> < 80 giorni lavorativi all'anno	<input type="checkbox"/> ≥ 80 giorni lavorativi all'anno
	<input checked="" type="checkbox"/> Presente <i>reperibilità</i>		

<b>Lavoro in quota</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input checked="" type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------

<b>Rischio microclima severo per caldo e freddo</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input type="checkbox"/>	Saltuaria <input checked="" type="checkbox"/> <i>In esterno</i>
---	-----------------------------------	---------------------------------------	--

<b>Movimentazione Manuale Carichi</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input checked="" type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
---------------------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------

**Principali rischi legati alla mansione**

<b>RISCHIO SICUREZZA</b> (Luogo di lavoro/attrezzature/attività di lavoro)		<b>D</b>	<b>P</b>	<b>IR</b>
<b>Rischio Infortunio</b>	Traumi da incidenti stradali	3	1	3
	Traumi da investimento	3	1	3
	Biologico ( <i>potenziale</i> )	3	2	6
	Elettrocuzione	3	1	3
	Tagli, abrasioni, schiacciamento, proiezione di materiale	2	1	2
	Lesioni da sforzo	1	2	2
	Scivolamento	2	2	4
	Inciampo	2	2	4
	Caduta dall'alto	1	1	1
	Caduta di materiale dall'alto	1	1	1
	Ustioni	1	1	1
	Lesioni arti inferiori e superiori	2	2	4
	Aggredito, morso o punto da animali	2	2	4
	Lesioni cute e occhi	1	1	1
	Infezione tetanica	3	1	3
<b>Mans.</b>	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) - UOMO	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) DONNA	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - UOMO	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - DONNA	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>pazienti</i> )	1	1	1
	Rumore	1	1	1
	Vibrazioni mano braccio	1	1	1
	Vibrazioni corpo intero	1	1	1
	Esposizione Radiazioni ionizzanti	1	1	1
	Esposizione Radiazioni non ionizzanti	1	1	1
	Posture connesse ad attività specifica	1	2	2
	Rischio da esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni	1	1	1
	Rischio Chimico	1	1	1
	Microclima severo per caldo/freddo	2	2	4
	Violenza fisica/Aggressione	2	1	2

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali</b>
▪ abbigliamento da lavoro (divise, pantaloni)
<b>Dispositivi di Protezione Individuali 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup> categoria</b>
<b>A disposizione</b>
▪ Calzature antiscivolo di sicurezza S3 SRC con protezione della caviglia conformi alla EN 13287, EN 20345
▪ Stivali antiscivolo di sicurezza S5 SRC conformi alla EN 13287, EN 20345
<b>A disposizione all'interno dell'Autovettura</b>
▪ Gilet "alta Visibilità" Conforme al DM dell'Infrastrutture e Trasporti del 2019, UNI EN ISO 20471:2017, UNI EN 343:2019 cat.II;
▪ Elmetto di sicurezza protezione capo + lampada frontale conforme alla norma EN 397;
▪ Giubbotto termico antipioggia e antivento conforme alla EN 13688;
<b>Dispositivi di Protezione Individuali Covid-19</b>
▪ Kit DPI Covid-19 come da specifico DVR aziendale
▪ DPI aggiuntivi in base alla complessità organizzativa e assistenziale
<b>Programmi di Formazione</b>
<b>FORMAZIONE DI BASE DEI LAVORATORI</b> in attuazione dell'articolo 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008, e smi – in virtù Accordo Conferenza Stato - Regioni Classe di Rischio individuata in virtù delle lavorazioni da svolgere = RISCHIO ALTO Per tutti i lavoratori occorre effettuare 4 ore di Formazione Generale + 12 ore di Formazione Specifica per la classe di rischio alto, TOTALE 16 ore.
<b>FORMAZIONE PARTICOLARE AGGIUNTIVA PER IL PREPOSTO</b> La formazione del preposto, deve comprendere quella per i lavoratori e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La durata minima del modulo per preposti è 8 ore.
<b>FORMAZIONE DEI DIRIGENTI</b> Per tutti i Dirigenti occorre effettuare 16 ore di Formazione suddivisa in quattro moduli formativi.
<b>differenze di genere:</b> ♣ Sesso indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa. <u>Per le lavoratrici madri si rimanda al DVR Generale</u>
<b>età:</b> ♣ indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa.

### Stress lavoro-correlato

<b>Indicazione livello di rischio</b>	Valutazione attivata secondo le indicazioni della Circolare del Ministero del Lavoro del 18/11/2010 – prot. 15/SEGR/0023692 e Linee Guida INAIL - Metodologia per la valutazione e gestione del rischio Stress Lavoro-Correlato – Modulo contestualizzato al settore sanitario – Edizione 2022
---------------------------------------	--

**Medico Competente** (Art. 25 e art. 41 del D.Lgs 81/08)

Protocollo Sanitario e Periodicità visita medica a cura del Medico Competente

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### ***Tecnico della Prevenzione/Tirocinanti***

#### **Attività e compiti del personale Addetto**

- Controlli presso imprese alimentari
- Campionamento alimenti e bevande
- Campionamento acque potabili
- Controlli presso sorgenti
- Controlli presso imprese agricole
- Attività di ufficio connesse

#### **Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate**

- Videoterminale, stampanti, fotocopiatrici
- Auto aziendale

#### **Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario**

/

#### **Condizioni di rischio (sicurezza ed igiene del lavoro)**

- Agenti meccanici, termici, elettrici, altri infortunistici;
  - Caduta, inciampo e scivolamento in piano e in zone montuose e collinari (sorgenti, etc.);
  - Urto, colpo, schiacciamento;
  - Aggressione, morsi da animali;
  - Elettrocuzione;
  - Schiacciato/cesoiato da/tra qualcosa
  - Rischio incidente stradale (investimento, ribaltamento, etc.);
  - Punture di insetti
- Agenti ergonomici:
  - Affaticamento visivo per utilizzo di Videoterminali (*per tempi inferiori alle 20 ore settimanali*);
  - Rischio posturale derivante dal mantenimento di posture fisse prolungate;
  - Movimentazione manuale dei carichi:
    - Sollevamento e trasporto frigoriferi per campionamenti
- Agenti Biologici potenziali
- Agenti individuali di rischio:
  - gravidanza, invecchiamento e soggetti diversamente abili (motorio o sensoriale)
- Agenti fisici:
  - Microclima agenti meteorologici avversi (in esterno)
- Agenti Psicosociali:
  - Pressione da lavoro notturno (alterazione dei ritmi biologici) (reperibilità)

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Esposizione a rumore</b> A (8) - (L <sub>EX</sub> 8h) [dB(A)]	≤ 80 <input checked="" type="checkbox"/>	80 < ≤ 85 <input type="checkbox"/>	85 < ≤ 87 <input type="checkbox"/>	>87 <input type="checkbox"/>
---	--	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

<b>Esposizione a vibrazioni</b> A (8) [m/s <sup>2</sup> ]	Mano – braccio [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 2,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	2,5 < ≤ 5 <input type="checkbox"/>	> 5 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione
	Corpo intero [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 0,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	0,5 < ≤ 1 <input type="checkbox"/>	> 1 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione

<b>Valutazione rischio chimico</b>	Basso per la sicurezza Irrilevante per la salute <input checked="" type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Irrilevante per la salute <input type="checkbox"/>
	Basso per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>

<b>Rischio Biologico</b>	Presente <input checked="" type="checkbox"/> (potenziale)	Non presente <input type="checkbox"/>
--------------------------	---	---------------------------------------

<b>Ferite da taglio e da punta nel settore ospedaliero e sanitario</b> Titolo X-BIS D.lgs. 81/08 e smi	<input checked="" type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Potenziali
---	--	-----------------------------------	-------------------------------------

<b>lavoro notturno Circolare n° 8 del 2005</b>	<input type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> < 80 giorni lavorativi all'anno	<input type="checkbox"/> ≥ 80 giorni lavorativi all'anno
	<input checked="" type="checkbox"/> Presente <i>reperibilità</i>		

<b>Lavoro in quota</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input checked="" type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------

<b>Rischio microclima severo per caldo e freddo</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input type="checkbox"/>	Saltuaria <input checked="" type="checkbox"/> <i>In esterno</i>
---	-----------------------------------	---------------------------------------	--

<b>Movimentazione Manuale Carichi</b>	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Non presente <input type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
Vedi allegato	<b>NIOSH</b>		

### Principali rischi legati alla mansione

<b>RISCHIO SICUREZZA</b> (Luogo di lavoro/attrezzature/attività di lavoro)		<b>D</b>	<b>P</b>	<b>IR</b>
<b>Rischio Infortunio</b>	Traumi da incidenti stradali	3	1	3
	Traumi da investimento	3	1	3
	Biologico ( <i>potenziale</i> )	3	2	6
	Elettrocuzione	3	1	3
	Tagli, abrasioni, schiacciamento, proiezione di materiale	2	1	2
	Lesioni da sforzo	2	2	4
	Scivolamento	2	3	6
	Inciampo	2	3	6
	Caduta dall'alto	1	1	1
	Caduta di materiale dall'alto	1	1	1
	Ustioni	1	1	1
	Lesioni arti inferiori e superiori	2	2	4
	Aggredito, morso o punto da animali	2	2	4
	Lesioni cute e occhi	1	1	1
	Infezione tetanica	3	1	3
<b>Mans.</b>	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) - UOMO	1	2	2
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) DONNA	1	2	2
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - UOMO	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - DONNA	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>pazienti</i> )	1	1	1
	Rumore	1	1	1
	Vibrazioni mano braccio	1	1	1
	Vibrazioni corpo intero	1	1	1
	Esposizione Radiazioni ionizzanti	1	1	1
	Esposizione Radiazioni non ionizzanti	1	1	1
	Posture connesse ad attività specifica	1	2	2
	Rischio da esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni	1	1	1
	Rischio Chimico	1	1	1
	Microclima severo per caldo/freddo	2	2	4
	Violenza fisica/Aggressione	2	1	2

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ abbigliamento da lavoro (divise, pantaloni)</li> </ul>
<b>Dispositivi di Protezione Individuali 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup> categoria</b>
<b>A disposizione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Calzature antiscivolo di sicurezza S3 SRC con protezione della caviglia conformi alla EN 13287, EN 20345</li> <li>▪ Stivali antiscivolo di sicurezza S5 SRC conformi alla EN 13287, EN 20345</li> </ul> <b>A disposizione all'interno dell'Autovettura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gilet "alta Visibilità" Conforme al DM dell'Infrastrutture e Trasporti del 2019, UNI EN ISO 20471:2017, UNI EN 343:2019 cat.II;</li> <li>▪ Elmetto di sicurezza protezione capo + lampada frontale conforme alla norma EN 397;</li> <li>▪ Giubbotto termico antipioggia e antivento conforme alla EN 13688;</li> </ul>
<b>Dispositivi di Protezione Individuali Covid-19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kit DPI Covid-19 come da specifico DVR aziendale</li> <li>▪ DPI aggiuntivi in base alla complessità organizzativa e assistenziale</li> </ul>
<b>Programmi di Formazione</b>
<b>FORMAZIONE DI BASE DEI LAVORATORI</b> in attuazione dell'articolo 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008, e smi – in virtù Accordo Conferenza Stato - Regioni Classe di Rischio individuata in virtù delle lavorazioni da svolgere = RISCHIO ALTO Per tutti i lavoratori occorre effettuare 4 ore di Formazione Generale + 12 ore di Formazione Specifica per la classe di rischio alto, TOTALE 16 ore. <b>FORMAZIONE PARTICOLARE AGGIUNTIVA PER IL PREPOSTO</b> La formazione del preposto, deve comprendere quella per i lavoratori e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La durata minima del modulo per preposti è 8 ore. <b>FORMAZIONE DEI DIRIGENTI</b> Per tutti i Dirigenti occorre effettuare 16 ore di Formazione suddivisa in quattro moduli formativi.
<b>differenze di genere:</b>  Sesso indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa. Per le lavoratrici madri si rimanda al DVR Generale
<b>età:</b>  indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa.

### Stress lavoro-correlato

<b>Indicazione livello di rischio</b>	Valutazione attivata secondo le indicazioni della Circolare del Ministero del Lavoro del 18/11/2010 – prot. 15/SEGR/0023692 e Linee Guida INAIL - Metodologia per la valutazione e gestione del rischio Stress Lavoro-Correlato – Modulo contestualizzato al settore sanitario – Edizione 2022
---------------------------------------	--

**Medico Competente** (Art. 25 e art. 41 del D.Lgs 81/08)

Protocollo Sanitario e Periodicità visita medica a cura del Medico Competente

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Operatore tecnico EDP/Coadiutore Amministrativo/Assistente Amministrativo</b>
<b>Attività e compiti del personale Addetto</b>
➤ Attività di ufficio sia in sede che saltuariamente in periferia attraverso l'utilizzo di auto di servizio
<b>Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate</b>
➤ Videoterminale, stampanti, fotocopiatrici ➤ Auto aziendale
<b>Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario</b>
/
<b>Condizioni di rischio (sicurezza ed igiene del lavoro)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Agenti meccanici, termici, elettrici, altri infortunistici; <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caduta, inciampo e scivolamento in piano;</li> <li>▪ Urto, colpo, schiacciamento;</li> <li>▪ Elettrocuzione;</li> <li>▪ Schiacciato/cesoiato da/tra qualcosa</li> <li>▪ Rischio incidente stradale (investimento, ribaltamento, etc.);</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti ergonomici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Affaticamento visivo per utilizzo di Videoterminali (<i>per tempi superiori alle 20 ore settimanali</i>);</li> <li>▪ Movimentazione saltuari faldoni cartacei del peso inferiore a 3 kg</li> <li>▪ Rischio posturale derivante dal mantenimento di posture fisse prolungate;</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti Biologici potenziali</li> <li>➤ Agenti individuali di rischio: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gravidanza, invecchiamento e soggetti diversamente abili (motorio o sensoriale)</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti fisici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Microclima agenti meteorologici avversi (saltuario)</li> </ul> </li> </ul>

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Esposizione a rumore</b> A (8) - (L <sub>EX</sub> 8h) [dB(A)]	≤ 80 <input checked="" type="checkbox"/>	80 < ≤ 85 <input type="checkbox"/>	85 < ≤ 87 <input type="checkbox"/>	>87 <input type="checkbox"/>
---	--	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

<b>Esposizione a vibrazioni</b> A (8) [m/s <sup>2</sup> ]	Mano – braccio [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 2,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	2,5 < ≤ 5 <input type="checkbox"/>	> 5 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione
	Corpo intero [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 0,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	0,5 < ≤ 1 <input type="checkbox"/>	> 1 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione

<b>Valutazione rischio chimico</b>	Basso per la sicurezza Irrilevante per la salute <input checked="" type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Irrilevante per la salute <input type="checkbox"/>
	Basso per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>

<b>Rischio Biologico</b>	Presente <input checked="" type="checkbox"/> (potenziale)	Non presente <input type="checkbox"/>
--------------------------	---	---------------------------------------

<b>Ferite da taglio e da punta nel settore ospedaliero e sanitario</b> Titolo X-BIS D.lgs. 81/08 e smi	<input checked="" type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Potenziali
---	--	-----------------------------------	-------------------------------------

<b>lavoro notturno Circolare n° 8 del 2005</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> < 80 giorni lavorativi all'anno	<input type="checkbox"/> ≥ 80 giorni lavorativi all'anno
	<input type="checkbox"/> Presente		

<b>Lavoro in quota</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input checked="" type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------

<b>Rischio microclima severo per caldo e freddo</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input type="checkbox"/>	Saltuaria <input checked="" type="checkbox"/>
---	-----------------------------------	---------------------------------------	---

<b>Movimentazione Manuale Carichi</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input type="checkbox"/>	Saltuaria <input checked="" type="checkbox"/> Movimentazione faldoni cartacei < 3kg
---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------	---

### Principali rischi legati alla mansione

<b>RISCHIO SICUREZZA</b> (Luogo di lavoro/attrezzature/attività di lavoro)		<b>D</b>	<b>P</b>	<b>IR</b>
<b>Rischio Infortunio</b>	Traumi da incidenti stradali	3	1	3
	Traumi da investimento	3	1	3
	Biologico ( <i>potenziale</i> )	3	2	6
	Elettrocuzione	3	1	3
	Tagli, abrasioni, schiacciamento, proiezione di materiale	2	1	2
	Lesioni da sforzo	1	1	1
	Scivolamento	1	2	2
	Inciampo	1	2	2
	Caduta dall'alto	1	1	1
	Caduta di materiale dall'alto	1	1	1
	Ustioni	1	1	1
	Lesioni arti inferiori e superiori	1	1	1
	Aggredito, morso o punto da animali	1	1	4
	Lesioni cute e occhi	1	1	1
	Infezione tetanica	3	1	3
<b>Mans.</b>	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) - UOMO	1	2	2
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) DONNA	1	2	2
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - UOMO	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - DONNA	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>pazienti</i> )	1	1	1
	Rumore	1	1	1
	Vibrazioni mano braccio	1	1	1
	Vibrazioni corpo intero	1	1	1
	Esposizione Radiazioni ionizzanti	1	1	1
	Esposizione Radiazioni non ionizzanti	1	1	1
	Posture connesse ad attività specifica	1	2	2
	Rischio da esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni	1	1	1
	Rischio Chimico	1	1	1
	Microclima severo per caldo/freddo	1	2	2
	Violenza fisica/Aggressione	2	1	2

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali</b>
▪ /
<b>Dispositivi di Protezione Individuali 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup> categoria</b>
<b>A disposizione all'interno dell'Autovettura</b>
▪ Gilet "alta Visibilità" Conforme al DM dell'Infrastrutture e Trasporti del 2019, UNI EN ISO 20471:2017, UNI EN 343:2019 cat.II;
<b>Dispositivi di Protezione Individuali Covid-19</b>
▪ Kit DPI Covid-19 come da specifico DVR aziendale
▪ DPI aggiuntivi in base alla complessità organizzativa e assistenziale
<b>Programmi di Formazione</b>
<b>FORMAZIONE DI BASE DEI LAVORATORI</b> in attuazione dell'articolo 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008, e smi – in virtù Accordo Conferenza Stato - Regioni Classe di Rischio individuata in virtù delle lavorazioni da svolgere = RISCHIO BASSO Per tutti i lavoratori occorre effettuare 4 ore di Formazione Generale + 4 ore di Formazione Specifica per la classe di rischio basso, TOTALE 8 ore.
<b>FORMAZIONE PARTICOLARE AGGIUNTIVA PER IL PREPOSTO</b> La formazione del preposto, deve comprendere quella per i lavoratori e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La durata minima del modulo per preposti è 8 ore.
<b>FORMAZIONE DEI DIRIGENTI</b> Per tutti i Dirigenti occorre effettuare 16 ore di Formazione suddivisa in quattro moduli formativi.
<b>differenze di genere:</b> ♣ Sesso indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa. <u>Per le lavoratrici madri si rimanda al DVR Generale</u>
<b>età:</b> ♣ indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa.

### Stress lavoro-correlato

<b>Indicazione livello di rischio</b>	Valutazione attivata secondo le indicazioni della Circolare del Ministero del Lavoro del 18/11/2010 – prot. 15/SEGR/0023692 e Linee Guida INAIL - Metodologia per la valutazione e gestione del rischio Stress Lavoro-Correlato – Modulo contestualizzato al settore sanitario – Edizione 2022
---------------------------------------	--

**Medico Competente** (Art. 25 e art. 41 del D.Lgs 81/08)

Protocollo Sanitario e Periodicità visita medica a cura del Medico Competente

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b><i>Dietista</i></b>
<b>Attività e compiti del personale Addetto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ambulatorio nutrizionale</li> <li>➤ Elaborazione diete</li> <li>➤ Interventi di educazione sanitaria presso scuole o altri istituti</li> <li>➤ Valutazione scheda dietetici</li> </ul>
<b>Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Videoterminale, stampanti, fotocopiatrici</li> <li>➤ Auto aziendale</li> <li>➤ Impedenziometro, bilancia, calorimetro</li> </ul>
<b>Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario</b>
/
<b>Condizioni di rischio (sicurezza ed igiene del lavoro)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Agenti meccanici, termici, elettrici, altri infortunistici; <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caduta, inciampo e scivolamento in piano;</li> <li>▪ Urto, colpo, schiacciamento;</li> <li>▪ Elettrocuzione;</li> <li>▪ Schiacciato/cesoiato da/tra qualcosa</li> <li>▪ Rischio incidente stradale (investimento, ribaltamento, etc.);</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti ergonomici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Affaticamento visivo per utilizzo di Videoterminali (<i>per tempi inferiori alle 20 ore settimanali</i>);</li> <li>▪ Rischio posturale derivante dal mantenimento di posture fisse prolungate;</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti Biologici potenziali</li> <li>➤ Agenti individuali di rischio: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gravidanza, invecchiamento e soggetti diversamente abili (motorio o sensoriale)</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti fisici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Microclima agenti meteorologici avversi (saltuario)</li> </ul> </li> </ul>

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Esposizione a rumore</b> A (8) - (L <sub>EX</sub> 8h) [dB(A)]	≤ 80 <input checked="" type="checkbox"/>	80 < ≤ 85 <input type="checkbox"/>	85 < ≤ 87 <input type="checkbox"/>	>87 <input type="checkbox"/>
---	--	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

<b>Esposizione a vibrazioni</b> A (8) [m/s <sup>2</sup> ]	Mano – braccio [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 2,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	2,5 < ≤ 5 <input type="checkbox"/>	> 5 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione
	Corpo intero [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 0,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	0,5 < ≤ 1 <input type="checkbox"/>	> 1 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione

<b>Valutazione rischio chimico</b>	Basso per la sicurezza Irrilevante per la salute <input checked="" type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Irrilevante per la salute <input type="checkbox"/>
	Basso per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>

<b>Rischio Biologico</b>	Presente <input checked="" type="checkbox"/> (potenziale)	Non presente <input type="checkbox"/>
--------------------------	---	---------------------------------------

<b>Ferite da taglio e da punta nel settore ospedaliero e sanitario</b> Titolo X-BIS D.lgs. 81/08 e smi	<input checked="" type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Potenziali
---	--	-----------------------------------	-------------------------------------

<b>lavoro notturno Circolare n° 8 del 2005</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> < 80 giorni lavorativi all'anno	<input type="checkbox"/> ≥ 80 giorni lavorativi all'anno
	<input type="checkbox"/> Presente		

<b>Lavoro in quota</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input checked="" type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------

<b>Rischio microclima severo per caldo e freddo</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input type="checkbox"/>	Saltuaria <input checked="" type="checkbox"/>
---	-----------------------------------	---------------------------------------	---

<b>Movimentazione Manuale Carichi</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input checked="" type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
---------------------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------

**Principali rischi legati alla mansione**

<b>RISCHIO SICUREZZA</b> (Luogo di lavoro/attrezzature/attività di lavoro)		<b>D</b>	<b>P</b>	<b>IR</b>
<b>Rischio Infortunio</b>	Traumi da incidenti stradali	3	1	3
	Traumi da investimento	3	1	3
	Biologico ( <i>potenziale</i> )	3	2	6
	Elettrocuzione	3	1	3
	Tagli, abrasioni, schiacciamento, proiezione di materiale	2	1	2
	Lesioni da sforzo	1	1	1
	Scivolamento	1	2	2
	Inciampo	1	2	2
	Caduta dall'alto	1	1	1
	Caduta di materiale dall'alto	1	1	1
	Ustioni	1	1	1
	Lesioni arti inferiori e superiori	1	1	1
	Aggredito, morso o punto da animali	1	1	1
	Lesioni cute e occhi	1	1	1
	Infezione tetanica	1	1	1
<b>Mans.</b>	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) - UOMO	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) DONNA	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - UOMO	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - DONNA	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>pazienti</i> )	1	1	1
	Rumore	1	1	1
	Vibrazioni mano braccio	1	1	1
	Vibrazioni corpo intero	1	1	1
	Esposizione Radiazioni ionizzanti	1	1	1
	Esposizione Radiazioni non ionizzanti	1	1	1
	Posture connesse ad attività specifica	1	2	2
	Rischio da esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni	1	1	1
	Rischio Chimico	1	1	1
	Microclima severo per caldo/freddo	1	2	2
	Violenza fisica/Aggressione	2	1	2

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ scarpe chiuse antiscivolo conformi alla EN 13287, EN 20347 A E SRC</li> <li>▪ abbigliamento da lavoro (camici)</li> </ul>
<b>Dispositivi di Protezione Individuali 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup> categoria</b>
<b>A disposizione all'interno dell'Autovettura</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gilet "alta Visibilità" Conforme al DM dell'Infrastrutture e Trasporti del 2019, UNI EN ISO 20471:2017, UNI EN 343:2019 cat.II;</li> </ul>
<b>Dispositivi di Protezione Individuali Covid-19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kit DPI Covid-19 come da specifico DVR aziendale</li> <li>▪ DPI aggiuntivi in base alla complessità organizzativa e assistenziale</li> </ul>
<b>Programmi di Formazione</b>
<p><b>FORMAZIONE DI BASE DEI LAVORATORI</b> in attuazione dell'articolo 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008, e smi – in virtù Accordo Conferenza Stato - Regioni Classe di Rischio individuata in virtù delle lavorazioni da svolgere = RISCHIO ALTO Per tutti i lavoratori occorre effettuare 4 ore di Formazione Generale + 12 ore di Formazione Specifica per la classe di rischio alto, TOTALE 16 ore.</p> <p><b>FORMAZIONE PARTICOLARE AGGIUNTIVA PER IL PREPOSTO</b> La formazione del preposto, deve comprendere quella per i lavoratori e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La durata minima del modulo per preposti è 8 ore.</p> <p><b>FORMAZIONE DEI DIRIGENTI</b> Per tutti i Dirigenti occorre effettuare 16 ore di Formazione suddivisa in quattro moduli formativi.</p>
<p><b>differenze di genere:</b></p> <p>♣ Sesso indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa. <u>Per le lavoratrici madri si rimanda al DVR Generale</u></p>
<p><b>età:</b></p> <p>♣ indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa.</p>

### Stress lavoro-correlato

<b>Indicazione livello di rischio</b>	Valutazione attivata secondo le indicazioni della Circolare del Ministero del Lavoro del 18/11/2010 – prot. 15/SEGR/0023692 e Linee Guida INAIL - Metodologia per la valutazione e gestione del rischio Stress Lavoro-Correlato – Modulo contestualizzato al settore sanitario – Edizione 2022
---------------------------------------	--

**Medico Competente** (Art. 25 e art. 41 del D.Lgs 81/08)

Protocollo Sanitario e Periodicità visita medica a cura del Medico Competente

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b><i>Infermiere Professionale</i></b>
<b>Attività e compiti del personale Addetto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Supporto ambulatorio nutrizionale</li> <li>➤ Campionamento matrici biologiche</li> <li>➤ Indagini epidemiologiche</li> <li>➤ Prelievo campioni a domicilio</li> <li>➤ Consegna campioni laboratorio</li> </ul>
<b>Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Videoterminale, stampanti, fotocopiatrici</li> <li>➤ Auto aziendale</li> <li>➤ Impedenziometro, bilancia, calorimetro</li> </ul>
<b>Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario</b>
/
<b>Condizioni di rischio (sicurezza ed igiene del lavoro)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Agenti meccanici, termici, elettrici, altri infortunistici; <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Caduta, inciampo e scivolamento in piano;</li> <li>▪ Urto, colpo, schiacciamento;</li> <li>▪ Elettrocuzione;</li> <li>▪ Schiacciato/cesoiato da/tra qualcosa</li> <li>▪ Rischio incidente stradale (investimento, ribaltamento, etc.);</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti ergonomici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Affaticamento visivo per utilizzo di Videoterminali (<i>per tempi inferiori alle 20 ore settimanali</i>);</li> <li>▪ Rischio posturale derivante dal mantenimento di posture fisse prolungate;</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti Biologici potenziali</li> <li>➤ Agenti individuali di rischio: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gravidanza, invecchiamento e soggetti diversamente abili (motorio o sensoriale)</li> </ul> </li> <li>➤ Agenti fisici: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Microclima agenti meteorologici avversi (saltuario)</li> </ul> </li> </ul>

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Esposizione a rumore</b> A (8) - (L <sub>EX</sub> 8h) [dB(A)]	≤ 80 <input checked="" type="checkbox"/>	80 < ≤ 85 <input type="checkbox"/>	85 < ≤ 87 <input type="checkbox"/>	>87 <input type="checkbox"/>
---	--	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

<b>Esposizione a vibrazioni</b> A (8) [m/s <sup>2</sup> ]	Mano – braccio [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 2,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	2,5 < ≤ 5 <input type="checkbox"/>	> 5 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione
	Corpo intero [m/s <sup>2</sup> ]	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	≤ 0,5 <input type="checkbox"/> Valore limite d'azione	0,5 < ≤ 1 <input type="checkbox"/>	> 1 <input type="checkbox"/> Valore limite di esposizione

<b>Valutazione rischio chimico</b>	Basso per la sicurezza Irrilevante per la salute <input checked="" type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Irrilevante per la salute <input type="checkbox"/>
	Basso per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>	Alto per la sicurezza Rilevante per la salute <input type="checkbox"/>

<b>Rischio Biologico</b>	Presente <input checked="" type="checkbox"/> (potenziale)	Non presente <input type="checkbox"/>
--------------------------	---	---------------------------------------

<b>Ferite da taglio e da punta nel settore ospedaliero e sanitario</b> Titolo X-BIS D.lgs. 81/08 e smi	<input checked="" type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Potenziali
---	--	-----------------------------------	-------------------------------------

<b>lavoro notturno Circolare n° 8 del 2005</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Non presente	<input type="checkbox"/> < 80 giorni lavorativi all'anno	<input type="checkbox"/> ≥ 80 giorni lavorativi all'anno
	<input type="checkbox"/> Presente		

<b>Lavoro in quota</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input checked="" type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------

<b>Rischio microclima severo per caldo e freddo</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input type="checkbox"/>	Saltuaria <input checked="" type="checkbox"/>
---	-----------------------------------	---------------------------------------	---

<b>Movimentazione Manuale Carichi</b>	Presente <input type="checkbox"/>	Non presente <input checked="" type="checkbox"/>	Saltuaria <input type="checkbox"/>
---------------------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------------

**Principali rischi legati alla mansione**

<b>RISCHIO SICUREZZA</b> (Luogo di lavoro/attrezzature/attività di lavoro)		<b>D</b>	<b>P</b>	<b>IR</b>
<b>Rischio Infortunio</b>	Traumi da incidenti stradali	3	1	3
	Traumi da investimento	3	1	3
	Biologico ( <i>potenziale</i> )	3	2	6
	Elettrocuzione	3	1	3
	Tagli, abrasioni, schiacciamento, proiezione di materiale	2	1	2
	Lesioni da sforzo	1	1	1
	Scivolamento	1	2	2
	Inciampo	1	2	2
	Caduta dall'alto	1	1	1
	Caduta di materiale dall'alto	1	1	1
	Ustioni	1	1	1
	Lesioni arti inferiori e superiori	1	1	1
	Aggredito, morso o punto da animali	1	1	1
	Lesioni cute e occhi	1	1	1
	Infezione tetanica	1	1	1
<b>Mans.</b>	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) - UOMO	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>sollevamento materiale</i> ) DONNA	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - UOMO	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>traino-spinta</i> ) - DONNA	1	1	1
	Movimentazione manuale dei carichi ( <i>pazienti</i> )	1	1	1
	Rumore	1	1	1
	Vibrazioni mano braccio	1	1	1
	Vibrazioni corpo intero	1	1	1
	Esposizione Radiazioni ionizzanti	1	1	1
	Esposizione Radiazioni non ionizzanti	1	1	1
	Posture connesse ad attività specifica	1	2	2
	Rischio da esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni	1	1	1
	Rischio Chimico	1	1	1
	Microclima severo per caldo/freddo	1	2	2
	Violenza fisica/Aggressione	2	1	2

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ scarpe chiuse antiscivolo conformi alla EN 13287, EN 20347 A E SRC</li> <li>▪ abbigliamento da lavoro (camici)</li> </ul>
<b>Dispositivi di Protezione Individuali 2^ e 3^ categoria</b>
<b>A disposizione all'interno dell'Autovettura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gilet "alta Visibilità" Conforme al DM dell'Infrastrutture e Trasporti del 2019, UNI EN ISO 20471:2017, UNI EN 343:2019 cat.II;</li> </ul>
<b>Dispositivi di Protezione Individuali Covid-19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kit DPI Covid-19 come da specifico DVR aziendale</li> <li>▪ DPI aggiuntivi in base alla complessità organizzativa e assistenziale</li> </ul>
<b>Programmi di Formazione</b>
<p><b>FORMAZIONE DI BASE DEI LAVORATORI</b> in attuazione dell'articolo 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008, e smi – in virtù Accordo Conferenza Stato - Regioni Classe di Rischio individuata in virtù delle lavorazioni da svolgere = RISCHIO ALTO Per tutti i lavoratori occorre effettuare 4 ore di Formazione Generale + 12 ore di Formazione Specifica per la classe di rischio alto, TOTALE 16 ore.</p> <p><b>FORMAZIONE PARTICOLARE AGGIUNTIVA PER IL PREPOSTO</b> La formazione del preposto, deve comprendere quella per i lavoratori e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La durata minima del modulo per preposti è 8 ore.</p> <p><b>FORMAZIONE DEI DIRIGENTI</b> Per tutti i Dirigenti occorre effettuare 16 ore di Formazione suddivisa in quattro moduli formativi.</p>
<p><b>differenze di genere:</b></p> <p>♣ Sesso indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa. <u>Per le lavoratrici madri si rimanda al DVR Generale</u></p>
<p><b>età:</b></p> <p>♣ indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa.</p>

### Stress lavoro-correlato

<b>Indicazione livello di rischio</b>	Valutazione attivata secondo le indicazioni della Circolare del Ministero del Lavoro del 18/11/2010 – prot. 15/SEGR/0023692 e Linee Guida INAIL - Metodologia per la valutazione e gestione del rischio Stress Lavoro-Correlato – Modulo contestualizzato al settore sanitario – Edizione 2022
---------------------------------------	--

**Medico Competente** (Art. 25 e art. 41 del D.Lgs 81/08)

Protocollo Sanitario e Periodicità visita medica a cura del Medico Competente

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE- SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### **Parte III - Misure e programmi per il miglioramento continuo**

Il D.Lgs 81/08 e smi, individua nella figura del Datore di Lavoro l'unico responsabile per l'attivazione delle ***misure generali di tutela*** ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, attraverso la valutazione di tutti i rischi, la programmazione della prevenzione, l'eliminazione dei rischi e, ove ciò non sia possibile, la loro riduzione al minimo;

Il principio del **miglioramento continuo** viene definito nella lettera t) dell'art. 15 del D.Lgs 81/08 e smi come una delle *misure fondamentali di tutela dei lavoratori*; tale principio viene ribadito nella lettera c) dell'art. 28 del D.Lgs 81/08 che conferma che il miglioramento continuo è uno degli elementi *fondamentali e costitutivi* del Documento Valutazione dei Rischi (DVR).

Anche l'art. 35 "*Riunione periodica*" prevede, al comma 2, che almeno una volta all'anno, nelle aziende con più di 15 dipendenti, deve essere *discusso* il documento di valutazione dei rischi, tra cui il programma di miglioramento di cui all'art. 28 comma 1 lett. c).

Nell'ALLEGATO 1 del presente documento "*Misure e programmi per il miglioramento continuo*" vengono riportate in forma tabellare le inadempienze riscontrate durante la fase di sopralluogo, indicando le priorità di intervento in funzione della normativa vigente, della criticità o gravità del rischio (matrice di rischio) e del numero di persone esposte al rischio riscontrato.

Al fine di garantire la certezza dell'intervento, per ogni inadempienza riscontrata, sono indicati i soggetti interessati alla risoluzione dell'adempimento.

Nel principio del miglioramento continuo, sarà attuato un programma periodico di mantenimento che tenga conto delle risultanze della valutazione dei rischi, dei sistemi tecnologici innovativi e dell'usura di attrezzature, macchine e dispositivi di protezione.

**Informazione ai sensi art. 36 del D.lgs 81/08: Regolamenti, Procedure ed Opuscoli, sono visionabili sul sito ASL Teramo (Area intranet / Archivio / Servizio Prevenzione / Misure di Prevenzione).**

# **Allegato 1 - Misure e programmi per il miglioramento continuo**

.....OMISSIS

## **Allegato 2 - Elenco Personale Reparto**



REGIONE ABRUZZO  
AZIENDA SANITARIA  
LOCALE TE  
Direzione Generale

*Servizio Prevenzione e Protezione  
Sicurezza Interna*

DIPARTIMENTO PREVENZIONE	SIAN
Dipartimento, U.O., Servizio, ecc. ..	Sezione ..
DOT. DI GIALLEONARDO FRANCESCO	DIRETTORE
Responsabile	Qualifica e firma del compilatore ..

0961420567	C-DA CASALENA TERAMO
Tel. ufficio	Località

ELENCO PERSONALE	
FRANCESCO DI GIALLEONARDO	DIRETTORE MEDICO
MARINA CASANICA	DIRIGENTE MEDICO
FRANCESCO CECCARELLI	DIRIGENTE MEDICO
MARCO CAROSI	DIRIGENTE MEDICO
VITTORIO NANCINEZZI	DIRIGENTE MEDICO
ALGESIRIO VOCHI	TECNICO DELLA PREVENZIONE
GABRIELLA DI LUIGI	TECNICO DELLA PREVENZIONE
MATEO CIMINI	TECNICO DELLA PREVENZIONE
ANTONIO ARZUINI	TECNICO DELLA PREVENZIONE
DAVIDE STACCHOTTI	TECNICO DELLA PREVENZIONE

Sigla Responsabile U. Di Gialleonardo  
ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
(Dott. Francesco Di GIALLEONARDO)

ELENCO PERSONALE

MARIANNA SACCHETTI	TECNICO DELLA PREVENZIONE
ANDREA DI MARCO	ASS. AMMINISTRATIVO
AUGUSTA SUTTORO	COADIUTORE AMMINISTRATIVO
VINCENZO POMPILI	COADIUTORE AMMINISTRATIVO
LORENA DI SIMONE	OPERATORE TECNICO EDP
ONDINA FORTUNATO	OPERATORE TECNICO EDP
LAURA DI MATTEO	INFERMIERE PROF.
SONIA POMPILI	DIETISTA
NORMA ANTONUCCI	TIROCIANTE PREVENZIONE
PAOLO DE LUCA	SPECIALIZZANDA UNIVERSITA' AVULSA

**Timbro e Firma del Responsabile**

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
 IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
 IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 (Dott. Francesco DI GIALLEONARDO)

Data 29.11.2023 \_\_\_\_\_

**MANSSIONE:** TECNICO DELLA PREVENZIONE / TIROCINANTE

**Attività e compiti del personale Addetto**

- CONTROLLI PRESSO IMPRESE ALIMENTARI
- CAMPIONAMENTO ALIMENTI E BEVANDE
- CAMPIONAMENTO ACQUE POTABILI
- CONTROLLI PRESSO SORSELLI D
- CONTROLLI PRESSO IMPRESE AGRICOLE
- ATTIVITÀ DI UFFICIO CONNESSE

**Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate**

VDI STAMPANTI FOTOCOPIATRICI  
AUTO AZIENDALI

**Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario**

/

**Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali**

SCARPE ANTINFORTUNISTI CIE SCARPE DA MONDRIJN  
CASCO PROTETTIVO  
DIVISA CON PANNOLINI E GIACCA TERMICA

**ORARIO DI LAVORO**

MATTINA	7:30 - 13:30
POMERIGGIO	13:30 - 19:30 (TURNI)
NOTTE	REPERIBILITÀ * TURNI

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
(Dott. Francesco DI GIALLEONARDO)

Sigla Responsabile



**MANSIONE:** INFERMIERE

**Attività e compiti del personale Addetto**

SUPPORTO AMBULATORIO NUTRIZIONALE  
CAMPIONAMENTO MATRICI BIOLOGICHE  
INDAGINI EPIDEMIOLOGICHE  
PRELIEVO CAMPIONI A DOMICILIO  
CONSEGNA CAMPIONI LABORATORIO

**Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate**

COMPUTER VDT STAMPANTE  
AUTO DI SERVIZIO  
ITEREDELLOMEDIO - BIANCIA - MACRIMETRO

**Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario**

/

**Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali**

DIVISA

**ORARIO DI LAVORO**

MATTINA

8:00 - 14:00

POMERIGGIO

14:30 - 17:30 (2 REQUI/SETT)

NOTTE

/

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
(Dott. Francesco DI GIALLEONARDO)

Sigla Responsabile



**MANSIONE:** DIETISTA

**Attività e compiti del personale Addetto**

- AMBULATORIO NUTRIZIONALE
- ELABORAZIONE DIETE
- INTERVENTI DI EDUCAZIONE SANITARIA PRESSO SCUOLE O ALTRI ISTITUTI
- VALUTAZIONE SCHEMI DIETETICI

**Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate**

COMPUTER - VDT - STAMPANTI  
AUTO BI SERVIZIO  
INFERNOLOSTRO - BILANCA - CALORIMETRO

**Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario**

/

**Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali**

CAMICIA

**ORARIO DI LAVORO**

MATTINA

8:00 - 16:00

POMERIGGIO

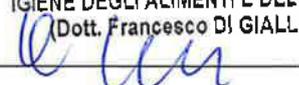
14:30 - 17:30 (A TORINI)

NOTTE

/

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
(Dott. Francesco DI GIALLEONARDO)

Sigla Responsabile



**MANSIONE:** AMMINISTRATIVI E OPERATORI TECNICI EDP

**Attività e compiti del personale Addetto**

ATTIVITÀ DI UFFICIO SIA IN SEDE CHE SALTUARIAMENTE IN PERIFERIA ATTRAVERSO UTILIZZO DI AUTO DI SERVIZIO

**Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate**

COMPUTERI, VDT, STAMPANTI  
AUTO

**Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario**

/

**Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali**

/

**ORARIO DI LAVORO**

MATTINA

8:00 - 16:00

POMERIGGIO

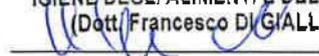
16:30 - 17:30 2 RICEVI/SETTIMANA

NOTTE

/

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
(Dott. Francesco DI GIALLEONARDO)

Sigla Responsabile



**MANSSIONE:** DIRETTORE MEDICO / DIRIGENTE MEDICO / SPECIALIZZATO

**Attività e compiti del personale Addetto**

- PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ
- VERIFICA ESECUZIONE DEI PROGRAMMI
- GESTIONE ASI COMPLESSI CON GINEFORMITA' ALIMENTI, ACQUE POTABILI, ALBERTE ALIMENTARI
- CONTROLLO PRESSO IMPRESE ALIMENTARI - SOGGIORNI ECC.
- AMBULATORIO NUTRIZIONALE

**Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate**

- VDT
- STAMPANTI
- FOTOCOPIATRICI
- AUTO AZIENDALE

**Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario**

\_\_\_\_\_

**Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali**

- SCARPE D'ANTISTACCO
- SCARPE ANTI-INFEZIONOLOGICHE
- CASCO PROTETTIVO
- DIVISA CON PANTALONI E GUOCHE TERMICHE AD ALTA VISIBILITA'
- STIVALI A RICAMBI GAMBE INTERSCAMBIALI

**ORARIO DI LAVORO**

MATTINA	8-14
POMERIGGIO	14:00 - 20:00 (A TURNI)
NOTTE	REPERIBILITA'

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
(Dott. Francesco DI GIALLEONARDO)

Sigla Responsabile \_\_\_\_\_

# SCHEDA H - ESPOSIZIONE SOGGETTIVA AD AGENTI FISICI

## RUMORE

1 ATTREZZATURA-MACCHINARIO O FONTE (Nome Commerciale e Tipologia)	2 Libretto d'uso/Foglio Informativo Rischio RUMORE SI-NO	3 TIPOLOGIA ESPOSIZIONE	4 Temperatura Ambiente Bassa SI-NO (eventuale presenza sostanza)	5 TEMPO DI ESPOSIZIONE Ore (giornaliero o settimanale)

P.O.: \_\_\_\_\_ REPARTO/SERVIZIO: \_\_\_\_\_

QUALIFICA/MANSIONE \_\_\_\_\_

FIRMA COMPILATORE \_\_\_\_\_ DATA 29 / 4 / 2023 pag. /

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
 IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
 IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 (Dott. Francesco DI GIALLEONARDO)



# **Allegato 3 - Valutazione Rischio chimico**



**Allegato 4 - Scheda Valutazione Tempo  
di Esposizione individuale al VDT**



PRESIDIO OSPEDALIERO - DIPARTIMENTO di

PREVENZIONE

REPARTO/SERVIZIO

SIAN - CIDA

CASALETTI

**VALUTAZIONE TEMPO D'ESPOSIZIONE INDIVIDUALE A VIDEOTERMINALI  
(AI SENSI DELL'ARTICOLO 172-179 DEL D'LGS. 81/2008).  
MODULO B**

NOMINATIVO	[A]	[B]	[C]	ETA'	FIRMA LAVORATORE
FRANCESCO DI GIALLEONARDO	X				
MARINA CASAMULA	X				
F. CECCARELLI	X				
M. CAROSI	X				
V. RANCINELLI	X				
A. VOLPI	X				
G. DI LUIGI	X				
M. CITTI	X				
A. MIZCINI	X				
D. STACCALETTI	X				
M. SACCHETTI	X				
A. DI MARCO		X		INF 50	
A. SUTZGERO		X		SUP 50	
V. POURCEL		X		SUP 50	
L. DI SITHONE		X		SUP 50	
O. FORTUNATO		X		SUP 50	
L. DI MATTEO	X				
M. AMENDUCCI	X				
P. DE LUCA	X				
S. POMPILLI	X				

**LEGENDA**

- [A] = Personale che utilizza il VDT per un tempo inferiore a 20 ore settimanali
- [B] = Personale che utilizza il VDT per un tempo maggiore a 20 ore settimanali
- [C] = Personale che non utilizza il VDT

Data 29 / 11 / 2017

**IL DIRIGENTE/RESPONSABILE**  
ASL TERAMO - Dipartimento di Prevenzione  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
(Dott. Francesco DI GIALLEONARDO)

**Allegato 5 - Movimentazione manuale  
dei carichi – Niosh**

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI - NIOSH

### ***Premessa***

Il presente documento di valutazione dei rischi riguardante la Movimentazione Manuale dei Carichi:

- È parte integrante del Documento di valutazione dei rischi a norma del D.Lgs. 81/2008, art. 28 comma 1;
- È soggetto ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averlo reso superato.

### ***Metodologia della Valutazione***

Si intende come **Movimentazione Manuale dei Carichi** l'insieme di tutte le operazioni di movimento (spinta, trazione, trasporto, sollevamento, appoggio, ecc) effettuate su un oggetto fisico. La movimentazione comporta l'impiego di forza da parte dell'operatore, e tali operazioni, svolte in condizioni non adeguate o in modo improprio, possono produrre seri danni all'apparato muscoloscheletrico, risultanti sia in infortuni che in malattie.

Il riferimento legislativo è il D.Lgs. 81/08 e s.m.i., dove, al Titolo VI, viene data la definizione di MMC e di patologie da sovraccarico biomeccanico.

Lo sforzo muscolare richiesto dalla MMC determina aumento del ritmo cardiaco e di quello respiratorio ed incide negativamente nel tempo sulle articolazioni, in particolare sulla colonna vertebrale, determinando cervicalgie, lombalgie e discopatie. In relazione allo stato di salute del lavoratore ed in relazione ad alcuni casi specifici correlati alle caratteristiche del carico e dell'organizzazione di lavoro, i lavoratori potranno essere soggetti a sorveglianza sanitaria, secondo la valutazione dei rischi. Con la denominazione di Movimentazione Manuale dei Carichi (MMC) si individua l'insieme delle operazioni di sollevamento, spinta, spostamento laterale, deposizione, trazione o di sostegno di un carico effettuate ad opera di uno o più lavoratori, nell'ambito della loro attività lavorativa. La Movimentazione Manuale dei Carichi espone il lavoratore ad un rischio, che deve essere valutato al fine di potere garantire il corretto svolgimento dei compiti assegnati, nel rispetto della sicurezza. Sulla base della normativa vigente in materia, Titolo VI del D.Lgs. 81/08 e successive modifiche, il datore di lavoro adotta le misure organizzative necessarie o ricorre ai mezzi appropriati per evitare la movimentazione manuale dei carichi.

Ove ciò non sia possibile, occorre ricorrere a mezzi idonei al fine di ridurre il rischio e fare in modo che la movimentazione avvenga quanto più possibile sana e sicura, tenendo conto delle condizioni in cui viene svolta, e delle caratteristiche del carico (riportate in allegato XXXIII del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.) fino ad arrivare a sottoporre a sorveglianza sanitaria i dipendenti.

L'Allegato XXXIII fornisce degli elementi di riferimento per l'analisi del rischio (caratteristiche del carico, sforzo richiesto, caratteristiche dell'ambiente di lavoro, esigenze connesse all'attività), sui fattori individuali di rischio, e i riferimenti alla normativa tecnica.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

La norma **ISO 11228** fornisce i metodi di valutazione del rischio da movimentazione manuale dei carichi per le azioni di sollevamento e trasporto (ISO 11228 - 1), traino e spinta (ISO 11228 - 2) e da azioni ripetitive ad alta frequenza (ISO 11228 - 3). Le parti 1 e 2 sono sviluppate a partire dai metodi **NIOSH**, per il sollevamento e trasporto dei carichi, nei quali sono stati impiegate e sviluppate alcune parti del metodo di Snook e Ciriello, che nelle “Tabelle psicofisiche” comprende anche le operazioni di trasporto e sollevamento, traino e spinta. La parte 3 deriva invece dal metodo OCRA, per la valutazione del rischio da movimenti ripetitivi degli arti superiori.

Ai sensi dell'art. 168, comma 3 del D.lgs. 81/2008 e dell'**Allegato XXXIII** del D.lgs. 81/2008, la norma tecnica **11228-1** costituisce il riferimento normativo per la valutazione dei rischi legati alla MMC, in particolare per le azioni di sollevamento, abbassamento e trasporto di carichi.

In sostanza, partendo dalle modalità di movimentazione manuale dei carichi effettuata in azienda (massa dell'oggetto movimentato, frequenza delle movimentazioni, altezza delle mani all'inizio della movimentazione, dislocazione verticale durante la movimentazione, caratteristiche dell'ambiente di lavoro, ecc.), seguendo i passaggi indicati nella norma **UNI ISO 11228-1** è possibile determinare il livello di rischio per i lavoratori (o per le diverse mansioni) e capire se si rendono necessarie delle misure di prevenzione o protezione e/o se si rende necessario riprogettare le postazioni di lavoro.

Gli step necessari per effettuare la valutazione del rischio, richiamati all'interno della nuova versione della norma, sono i seguenti:

- **Passaggio 1 – verifica delle masse limite:** si confronta la massa movimentata con la massa limite stabilita dalla norma;
- **Passaggio 2 – valutazione rapida:** rispondendo ad una serie di domande presenti nella norma sotto forma di una “check list”, è possibile stabilire se:
  - le condizioni di movimentazione sono *accettabili*;
  - le condizioni di movimentazione sono *critiche*;
  - le condizioni di movimentazione sono *dubbe* (in tal caso risulta necessario approfondire la situazione, proseguendo con i passaggi successivi);
- **Passaggio 3 – determinazione dei Lifting Index (LI):** utilizzando il metodo NIOSH, partendo dai parametri legati alle condizioni di movimentazione, è possibile determinare l'indice di sollevamento LI (Lifting Index) e confrontarlo con i valori limite stabiliti dalla norma;
- **Passaggio 4 – masse raccomandate cumulative per giornata:** da utilizzare qualora sia previsto il trasporto di oggetti per distanze superiori ad 1 metro, permette di stabilire se si è in presenza di una condizione di rischio confrontando la massa cumulativa movimentata nell'arco della giornata lavorativa con il limite stabilito dalla norma;
- **Passaggio 5 – masse raccomandate cumulative in base al tempo:** consente di determinare se si è in presenza di una condizione di rischio, tenendo conto sia della massa cumulativa trasportata, sia di altri fattori (distanza percorsa, altezza delle mani, tempo dedicato alla movimentazione, ecc.).

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

Nell'Allegato C della norma ISO 11228-1 si può notare che il valore adottato per la popolazione maschile, in sostituzione dell'abrogato valore di 30 kg, è quello di 25 kg "*popolazione lavorativa adulta*".

Per le **operazioni di sollevamento** in particolare, i modelli proposti dal NIOSH (National Institute for Occupational Safety and Health - 1993) sono in grado di determinare il cosiddetto "peso limite raccomandato", ottenuto mediante successive moltiplicazioni per fattori inferiori ad 1, a partire dal valore limite previsto dalla normativa (20 kg per le donne e 25 kg per gli uomini), che tengono conto della presenza di elementi sfavorevoli.

Come si stabilisce se un carico è "**troppo**" pesante? Il rischio per il lavoratore non dipende solo dal peso EFFETTIVO del carico da sollevare ma da altri parametri come: il numero di movimenti, la distanza dal carico, l'altezza del sollevamento, il tipo di presa.

$$\mathbf{PLR = PC \times FA \times FB \times FC \times FD \times FF \times FE}$$

**PLR** = PESO LIMITE RACCOMANDATO

**PC** = COSTANTE DI PESO

**FA** = ALTEZZA DA TERRA DELLE MANI ALL'INIZIO DEL SOLLEVAMENTO

**FB** = DISLOCAZIONE VERTICALE DEL PESO FRA INIZIO E FINE DEL SOLLEVAMENTO

**FC** = DISTANZA ORIZZONTALE TRA LE MANI E IL PUNTO DI MEZZO DELLE CAVIGLIE – (DISTANZA DEL PESO DAL CORPO - DISTANZA MASSIMA RAGGIUNTA DURANTE IL SOLLEVAMENTO)

**FD** = ANGOLO DI ASIMMETRIA DEL PESO (IN GRADI)

**FF** = FREQUENZA DEI GESTI (N. ATTI AL MINUTO IN RELAZIONE ALLA DURATA)

**FE** = GIUDIZIO SULLA PRESA DEL CARICO

$$\mathbf{IS = PS / PLR}$$

**IS** = INDICE DI SOLLEVAMENTO

**PS** = PESO EFFETTIVAMENTE SOLLEVATO

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

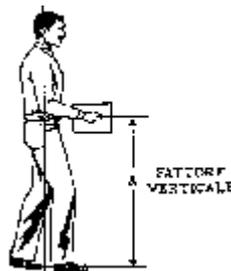
### **Costante di peso (CP) in Kg**

La costante di peso è scelta, in relazione alla Età e al Sesso, sulla base delle regole schematizzate nella seguente tabella.

FASCIA D ETA'	Uomini	Donne
20-45 ANNI	25	20
<20e >45 ANNI	20	15

### **Fattore relativo all'Altezza da terra delle mani all'inizio del sollevamento (FA) in cm**

L'altezza da terra delle mani (A) è misurata verticalmente dal piano di appoggio dei piedi al punto di mezzo tra la presa delle mani. Gli estremi di tale altezza sono dati dal livello del suolo e dall'altezza massima di sollevamento (pari a 175cm). Se l'altezza supera i 175 cm FA=0.



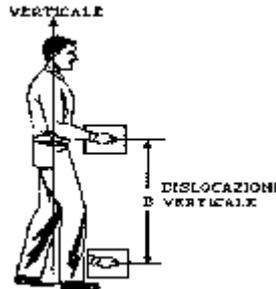
Altezza (cm)	0	25	50	75	100	125	150	>175
FATTORE	0,77	0,85	0,93	1,00	0,93	0,85	0,78	0,00

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

### **Fattore relativo alla Dislocazione Verticale (FB) in cm**

La dislocazione verticale di spostamento (B) è data dallo spostamento verticale delle mani durante il sollevamento. Tale dislocazione può essere misurata come differenza del valore di altezza delle mani fra la destinazione e l'inizio del sollevamento.

La minima distanza B considerata è di 25cm (FB=1); se la distanza verticale è maggiore di 170 cm FB=0.

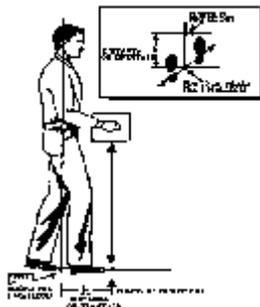


<b>Dislocazione (cm)</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>100</b>	<b>170</b>	<b>&gt;175</b>
<b>FATTORE</b>	<b>1,00</b>	<b>0,97</b>	<b>0,93</b>	<b>0,91</b>	<b>0,88</b>	<b>0,87</b>	<b>0,86</b>	<b>0,00</b>

### **Fattore relativo alla Distanza orizzontale tra le mani e il punto di mezzo delle caviglie (distanza massima raggiunta durante il sollevamento) (FC) in cm**

La distanza C è misurata dalla congiungente i malleoli interni al punto di mezzo tra la presa delle mani (proiettata sul terreno).

Se la distanza orizzontale è inferiore a 25 cm si considera FC=1.



<b>Distanza (cm)</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>55</b>	<b>60</b>	<b>&gt;63</b>
<b>FATTORE</b>	<b>1,00</b>	<b>0,83</b>	<b>0,63</b>	<b>0,50</b>	<b>0,45</b>	<b>0,42</b>	<b>0,00</b>

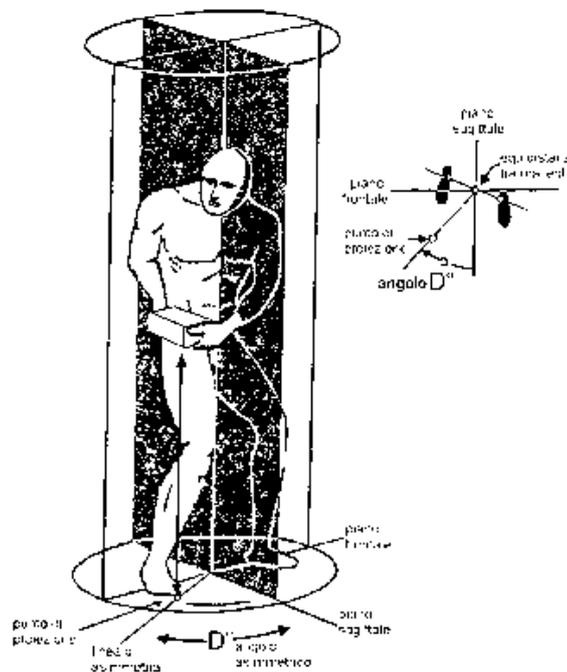
	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

**Fattore relativo all'Angolo di Asimmetria del peso (FD) in gradi**

L'angolo di asimmetria (D) è l'angolo fra la linea di asimmetria e la linea sagittale.

La linea di asimmetria congiunge idealmente il punto di mezzo tra le caviglie e la proiezione a terra del punto intermedio alle mani all'inizio (o in subordine alla fine) del sollevamento.

L'angolo (D) varia tra 0° (FD = 1) e 135° (FD = 0,57); per valori di D>135° si pone FD=0.



<b>Dislocazione angolare</b>	<b>0°</b>	<b>30°</b>	<b>60°</b>	<b>90°</b>	<b>120°</b>	<b>135°</b>	<b>&gt;135°</b>
FATTORE	<b>1,00</b>	<b>0,90</b>	<b>0,81</b>	<b>0,71</b>	<b>0,52</b>	<b>0,57</b>	<b>0,00</b>

**Fattore relativo al Giudizio sulla presa (FE)**

È un valore numerico i cui valori predefiniti, in relazione al Giudizio, sono visualizzati nella seguente tabella.

<b>Giudizio</b>	<b>Buono</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Scarso</b>
<b>Fattore</b>	1,00	0,95	0,90

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.		
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo	
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN	
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01	

### **Fattore relativo al Giudizio sulla frequenza (FF)**

Il fattore frequenza è determinato sulla base del numero di sollevamenti per minuto e della durata del tempo in cui si svolgono i compiti di sollevamento.

Frequenza	Durata del lavoro (continuo)		
	Tra 2 e 8 ore	Tra 1 e 2 ore	1 ora
<b>0.2</b>	0,85	0,95	1,00
<b>0,5</b>	0.81	0,92	0,97
<b>1</b>	0,75	0,88	0,94
<b>2</b>	0,65	0,84	0,91
<b>3</b>	0,55	0,79	0,88
<b>4</b>	0,45	0,72	0,84
<b>5</b>	0,35	0,60	0,80
<b>6</b>	0,27	0,50	0,75
<b>7</b>	0,22	0,42	0,70
<b>8</b>	0,18	0,35	0,60
<b>9</b>	0,15	0,30	0,52
<b>10</b>	0,13	0,26	0,45
<b>11</b>	0,00	0,23	0,41
<b>12</b>	0,00	0,21	0,37
<b>13</b>	0,00	0,00	0,34
<b>14</b>	0,00	0,00	0,31
<b>15</b>	0,00	0,00	0,28
<b>&gt;15</b>	0,00	0,00	0,00

### **Peso effettivamente sollevato in Kg (PE)**

È il carico effettivamente sollevato in Kg.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

## **MOVIMENTAZIONE MANUALE FRIGORIFERI**

### **Descrizione attività di Movimentazione manuale dei carichi (MMC):**

Il seguente gruppo omogeneo di lavoratori:

- **Tecnico della Prevenzione**

durante la propria attività lavorativa movimentata carichi come di seguito riportato:

- 1) **Frigoriferi** (foto seguente) del peso massimo di 10 kg (frigorifero grande).



Sono state valutate tali attività di movimentazione del frigorifero grande in quanto, rispetto all'altro, risultano essere peggiorative per il personale.

I dati sono stati acquisiti direttamente dal personale presente durante i sopralluoghi.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

FASE 1: VALUTAZIONE PRELIMINARE		
Il peso sollevato è superiore a 3 Kg?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

FASE 2: VALUTAZIONE PRELIMINARE		
Il peso sollevato deve essere inferiore al peso limite		

FASCIA D ETA'	UOMO	VERIFICATO	
<i>Compresa tra 20 e 45 anni</i>	<b>25 kg</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO Ridurre immediatamente i pesi sollevati
<i>Non compreso tra 20 e 45 anni</i>	<b>20 kg</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO Ridurre immediatamente i pesi sollevati

FASCIA D ETA'	DONNA	VERIFICATO	
<i>Compresa tra 20 e 45 anni</i>	<b>20 kg</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO Ridurre immediatamente i pesi sollevati
<i>Non compreso tra 20 e 45 anni</i>	<b>15 kg</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO Ridurre immediatamente i pesi sollevati

L'AMBIENTE DI LAVORO E' SFAVOREVOLE AL SOLLEVAMENTO E TRASPORTO	
Presenza di stress termico estremo (basso o alto) (per esempio temperatura, umidità, movimento dell'aria)	<b>SI</b>
Presenza di pavimento scivoloso, irregolare, instabile	<b>SI</b>
Presenza di spazio insufficiente pre il sollevamento ed il trasporto	<b>NO</b>
CI SONO CARATTERISTICHE DELL'OGGETTO SFAVOREVOLI PER IL SOLLEVAMENTO E IL TRASPORTO	
Le dimensioni dell'oggetto riduce la visuale del lavoratore ed ostacola il movimento	<b>NO</b>
Il baricentro del carico non è stabile (per esempio, liquidi, oggetti che si muovono all'interno dell'oggetto)	<b>SI</b>
La forma o la configurazione dell'oggetto presenta bordi, superfici o sporgenze taglienti	<b>NO</b>
Le superfici di contatto sono troppo fredde o troppo calde	<b>NO</b>
Impugnature o accoppiamenti impropri	<b>SI</b>
Il compito di sollevamento o trasporto dura più di 8 h al giorno	<b>NO</b>

## FASE 3 : VERIFICA CON I LIMITI RACCOMANDATI – METODO NIOSH

**CALCOLO DEL PESO LIMITE RACCOMANDATO E DEL LIFTING INDEX**

MANSIONE: TECNICO DELLA PREVENZIONE

COSTANTE DI PESO (kg.)	Uomini		Donne	NIOSH ORIGINALE	25	CP
	20-45 ANNI	25	20			
	<20e >45 ANNI	20	15			

X X

**ALTEZZA DA TERRA DELLE MANI ALL'INIZIO (O ALLA FINE) DEL SOLLEVAMENTO**

ALTEZZA (cm)	0	10	20	30	40	50	60	70	75	80	0,87	VM
FATTORE	0,78	0,81	0,84	0,87	0,90	0,93	0,96	0,99	1,00	0,99		
ALTEZZA (cm)	90	100	110	120	130	140	150	160	175	>175		
FATTORE	0,96	0,93	0,90	0,87	0,84	0,81	0,78	0,75	0,70	0,00	X	X

**DISTANZA VERTICALE DI SPOSTAMENTO FRA INIZIO E FINE DEL SOLLEVAMENTO**

DISLOCAZIONE (cm)	≤ 25	40	55	70	85	100	170	0,9	DM
FATTORE	1,00	0,93	0,90	0,88	0,87	0,87	0,85		
DISLOCAZIONE (cm)	115	130	145	160	175	>175			
FATTORE	0,86	0,86	0,85	0,85	0,85	0		X	X

**DISTANZA ORIZZONTALE TRA LE MANI E IL PUNTO DI MEZZO DELLE CAVIGLIE**

**DISTANZA DEL PESO DEL CORPO**

DISTANZA (cm)	≤ 25	28	30	32	34	36	38	40	42	44	1	HM
FATTORE	1,00	0,89	0,83	0,78	0,74	0,69	0,66	0,63	0,60	0,57		
DISTANZA (cm)	46	48	50	52	54	56	58	60	63	>63		
FATTORE	0,54	0,52	0,50	0,48	0,46	0,45	0,43	0,42	0,40	0,00	X	X

**DISLOCAZIONE ANGOLARE DEL PESO o TORSIONE DEL TRONCO (IN GRADI)**

Dislocazione angolare	0	15	30	45	60	75	90	105	135°	>135°	1	AM
FATTORE	1,00	0,95	0,90	0,86	0,81	0,76	0,71	0,66	0,57	0,00		

X X

**GIUDIZIO SULLA PRESA DI CARICO**

GIUDIZIO	BUONO	INTERMEDIO	SCARSO	1	CM
FATTORE	1,00	0,95	0,90		

X X

**FREQUENZA DI SOLLEVAMENTO (n. atti al minuto) IN RELAZIONE A DURATA**

FREQUENZA AZIONI/MIN.	DURATA DEL LAVORO (CONTINUO)		
	≤ 8 ORE (LUNGA)	≤ 2 ORE (MEDIA)	≤ 1 ORA (BREVE)
<0,1	1,00	1,00	1,00
<=0,1 to <0,2	0,85	0,95	1,00
0,2	0,85	0,95	1,00
0,5	0,81	0,92	0,97
1	0,75	0,88	0,94
2	0,65	0,84	0,91
3	0,55	0,79	0,88
4	0,45	0,72	0,84
5	0,35	0,60	0,80
6	0,27	0,50	0,75
7	0,22	0,42	0,70
8	0,18	0,35	0,60
9	0,00	0,30	0,52
10	0,00	0,26	0,45
11	0,00	0,00	0,41
12	0,00	0,00	0,37
13	0,00	0,00	0,00
14	0,00	0,00	0,00
15	0,00	0,00	0,00
>15	0,00	0,00	0,00

MOLTIPLICATORI PER AREE INF A 75 CM

EIM (moltiplicatore per tempi MMC sup. a 480 min.)	NO	1,00	0,97	0,93	0,89	0,85	1	EtM
OM-SOLLEVA CON UN SOLO ARTO	SI	1,00	0,60				1	OM
PM-SOLLEVANO IN DUE OPERATORI	NO	1,00	0,85	SI			X	PM

**KG. DI PESO SOLLEVATO** 10 Kg.

**PESO LIMITE RACCOMANDATO** 19,58 Kg.

<b>PESO SOLLEVATO</b>		<b>LI O INDICE DI SOLLEVAMENTO</b>
<b>PESO RACCOMANDATO</b>		0,51

**CALCOLO DEL PESO LIMITE RACCOMANDATO E DEL LIFTING INDEX**

MANSIONE: TECNICO DELLA PREVENZIONE

COSTANTE DI PESO (kg.)		Uomini		Donne		NIOSH ORIGINALE	20	CP		
	20-45 ANNI	25		20					X	X
	<20e >45 ANNI	20		15						

**ALTEZZA DA TERRA DELLE MANI ALL'INIZIO (O ALLA FINE) DEL SOLLEVAMENTO**

ALTEZZA (cm)	0	10	20	30	40	50	60	70	75	80	0,87	VM
FATTORE	0,78	0,81	0,84	0,87	0,90	0,93	0,96	0,99	1,00	0,99		
ALTEZZA (cm)	90	100	110	120	130	140	150	160	175	>175		
FATTORE	0,96	0,93	0,90	0,87	0,84	0,81	0,78	0,75	0,70	0,00		

**DISTANZA VERTICALE DI SPOSTAMENTO FRA INIZIO E FINE DEL SOLLEVAMENTO**

DISLOCAZIONE (cm)	≤ 25	40	55	70	85	100	170	0,9	DM
FATTORE	1,00	0,93	0,90	0,88	0,87	0,87	0,85		
DISLOCAZIONE (cm)	115	130	145	160	175	>175			
FATTORE	0,86	0,86	0,85	0,85	0,85	0			

**DISTANZA ORIZZONTALE TRA LE MANI E IL PUNTO DI MEZZO DELLE CAVIGLIE**

**DISTANZA DEL PESO DEL CORPO**

DISTANZA (cm)	≤ 25	28	30	32	34	36	38	40	42	44	1	HM
FATTORE	1,00	0,89	0,83	0,78	0,74	0,69	0,66	0,63	0,60	0,57		
DISTANZA (cm)	46	48	50	52	54	56	58	60	63	>63		
FATTORE	0,54	0,52	0,50	0,48	0,46	0,45	0,43	0,42	0,40	0,00		

**DISLOCAZIONE ANGOLARE DEL PESO o TORSIONE DEL TRONCO (IN GRADI)**

Dislocazione angolare	0	15	30	45	60	75	90	105	135°	>135°	1	AM
FATTORE	1,00	0,95	0,90	0,86	0,81	0,76	0,71	0,66	0,57	0,00		

**GIUDIZIO SULLA PRESA DI CARICO**

GIUDIZIO	BUONO	INTERMEDIO	SCARSO	1	CM
FATTORE	1,00	0,95	0,90		

**FREQUENZA DI SOLLEVAMENTO (n. atti al minuto) IN RELAZIONE A DURATA**

FREQUENZA AZIONI/MIN.	DURATA DEL LAVORO (CONTINUO)		
	≤ 8 ORE (LUNGA)	≤ 2 ORE (MEDIA)	≤ 1 ORA (BREVE)
<0,1	1,00	1,00	1,00
<<0,1 to <0,2	0,85	0,95	1,00
0,2	0,85	0,95	1,00
0,5	0,81	0,92	0,97
1	0,75	0,88	0,94
2	0,65	0,84	0,91
3	0,55	0,79	0,88
4	0,45	0,72	0,84
5	0,35	0,60	0,80
6	0,27	0,50	0,75
7	0,22	0,42	0,70
8	0,18	0,35	0,60
9	0,00	0,30	0,52
10	0,00	0,26	0,45
11	0,00	0,00	0,41
12	0,00	0,00	0,37
13	0,00	0,00	0,00
14	0,00	0,00	0,00
15	0,00	0,00	0,00
>15	0,00	0,00	0,00

MULTIPLICATORI PER AREE INF A 75 CM

EIM (moltiplicatore per tempi MMC sup. a 480 min.)	NO	1,00	0,97	0,93	0,89	0,85	1	EIM
	SI	1,00	0,60					

PM-SOLLEVANO IN DUE OPERATORI	NO	1,00	0,85	SI	1	PM

KG. DI PESO SOLLEVATO **10** Kg. PESO LIMITE RACCOMANDATO **15,66** Kg.

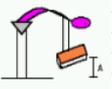
PESO SOLLEVATO		<b>LI O INDICE DI SOLLEVAMENTO</b>
PESO RACCOMANDATO		<b>0,64</b>

**CALCOLO DEL PESO LIMITE RACCOMANDATO E DEL LIFTING INDEX**

MANSIONE: TECNICO DELLA PREVENZIONE

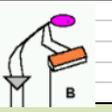
COSTANTE DI PESO (kg.)	Uomini		Donne		NIOSH ORIGINALE	20	CP
	20-45 ANNI	25	20				
	<20e >45 ANNI	20	15				

X X

	ALTEZZA DA TERRA DELLE MANI ALL'INIZIO (O ALLA FINE) DEL SOLLEVAMENTO											0,87	VM
	ALTEZZA (cm)	0	10	20	30	40	50	60	70	75	80		
	FATTORE	0,78	0,81	0,84	0,87	0,90	0,93	0,96	0,99	1,00	0,99		
	ALTEZZA (cm)	90	100	110	120	130	140	150	160	175	>175		

FATTORE 0,96 0,93 0,90 0,87 0,84 0,81 0,78 0,75 0,70 0,00

X X

	DISTANZA VERTICALE DI SPOSTAMENTO FRA INIZIO E FINE DEL SOLLEVAMENTO							0,9	DM	
	DISLOCAZIONE (cm)	≤ 25	40	55	70	85	100			170
	FATTORE	1,00	0,93	0,90	0,88	0,87	0,87			0,85
	DISLOCAZIONE (cm)	115	130	145	160	175	>175			

FATTORE 0,86 0,86 0,85 0,85 0,85 0

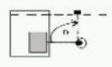
X X

	DISTANZA ORIZZONTALE TRA LE MANI E IL PUNTO DI MEZZO DELLE CAVIGLIE											1	HM	
	DISTANZA DEL PESO DEL CORPO													
	DISTANZA (cm)	≤ 25	28	30	32	34	36	38	40	42	44			
	FATTORE	1,00	0,89	0,83	0,78	0,74	0,69	0,66	0,63	0,60	0,57			

DISTANZA (cm) 46 48 50 52 54 56 58 60 63 >63

FATTORE 0,54 0,52 0,50 0,48 0,46 0,45 0,43 0,42 0,40 0,00

X X

	DISLOCAZIONE ANGOLARE DEL PESO o TORSIONE DEL TRONCO (IN GRADI)											1	AM
	Dislocazione angolare	0	15	30	45	60	75	90	105	135°	>135°		
	FATTORE	1,00	0,95	0,90	0,86	0,81	0,76	0,71	0,66	0,57	0,00		

X X

GIUDIZIO SULLA PRESA DI CARICO				1	CM
GIUDIZIO	BUONO	INTERMEDIO	SCARSO		
FATTORE	1,00	0,95	0,90	X	X

FREQUENZA DI SOLLEVAMENTO (n. atti al minuto) IN RELAZIONE A DURATA				1	FM
FREQUENZA AZIONI/MIN.	DURATA DEL LAVORO (CONTINUO)				
	≤ 8 ORE (LUNGA)	≤ 2 ORE (MEDIA)	≤ 1 ORA (BREVE)		
<0,1	1,00	1,00	1,00		
≤0,1 to <0,2	0,85	0,95	1,00		
0,2	0,85	0,95	1,00		
0,5	0,81	0,92	0,97		
1	0,75	0,88	0,94		
2	0,65	0,84	0,91		
3	0,55	0,79	0,88		
4	0,45	0,72	0,84		
5	0,35	0,60	0,80		
6	0,27	0,50	0,75		
7	0,22	0,42	0,70		
8	0,18	0,35	0,60		
9	0,00	0,30	0,52		
10	0,00	0,26	0,45		
11	0,00	0,00	0,41		
12	0,00	0,00	0,37		
13	0,00	0,00	0,00		
14	0,00	0,00	0,00		
15	0,00	0,00	0,00		
>15	0,00	0,00	0,00		

MOLTIPLICATORI PER AREE INF A 75 CM

EtM (moltiplicatore per tempi MMC sup. a 480 min.)	NO	1,00	0,97	0,93	0,89	0,85	1	EtM
OM-SOLLEVA CON UN SOLO ARTO	SI	1,00	0,60				1	OM
PM-SOLLEVANO IN DUE OPERATORI	NO	1,00	0,85				X	PM
	SI						1	

KG. DI PESO SOLLEVATO **10** Kg. PESO LIMITE RACCOMANDATO **15,66** Kg.

PESO SOLLEVATO		<b>LI O INDICE DI SOLLEVAMENTO</b>
PESO RACCOMANDATO		<b>0,64</b>

**CALCOLO DEL PESO LIMITE RACCOMANDATO E DEL LIFTING INDEX**

MANSIONE: TECNICO DELLA PREVENZIONE

COSTANTE DI PESO (kg.)	20-45 ANNI	Uomini	25	Donne	20	NIOSH ORIGINALE	15	CP
	<20e >45 ANNI	20	15					

X X

**ALTEZZA DA TERRA DELLE MANI ALL'INIZIO (O ALLA FINE) DEL SOLLEVAMENTO**

ALTEZZA (cm)	0	10	20	30	40	50	60	70	75	80	0,87	VM
FATTORE	0,78	0,81	0,84	0,87	0,90	0,93	0,96	0,99	1,00	0,99		
ALTEZZA (cm)	90	100	110	120	130	140	150	160	175	>175		

FATTORE 0,96 0,93 0,90 0,87 0,84 0,81 0,78 0,75 0,70 0,00

X X

**DISTANZA VERTICALE DI SPOSTAMENTO FRA INIZIO E FINE DEL SOLLEVAMENTO**

DISLOCAZIONE (cm)	≤ 25	40	55	70	85	100	170	0,9	DM
FATTORE	1,00	0,93	0,90	0,88	0,87	0,87	0,85		
DISLOCAZIONE (cm)	115	130	145	160	175	>175			

FATTORE 0,86 0,86 0,85 0,85 0,85 0

X X

**DISTANZA ORIZZONTALE TRA LE MANI E IL PUNTO DI MEZZO DELLE CAVIGLIE**

**DISTANZA DEL PESO DEL CORPO**

DISTANZA (cm)	≤ 25	28	30	32	34	36	38	40	42	44	1	HM
FATTORE	1,00	0,89	0,83	0,78	0,74	0,69	0,66	0,63	0,60	0,57		
DISTANZA (cm)	46	48	50	52	54	56	60	63	>63			

FATTORE 0,54 0,52 0,50 0,48 0,46 0,45 0,43 0,42 0,40 0,00

X X

**DISLOCAZIONE ANGOLARE DEL PESO o TORSIONE DEL TRONCO (IN GRADI)**

Dislocazione angolare	0	15	30	45	60	75	90	105	135°	>135°	1	AM
FATTORE	1,00	0,95	0,90	0,86	0,81	0,76	0,71	0,66	0,57	0,00		

X X

**GIUDIZIO SULLA PRESA DI CARICO**

GIUDIZIO	BUONO	INTERMEDIO	SCARSO	1	CM
FATTORE	1,00	0,95	0,90		

X X

**FREQUENZA DI SOLLEVAMENTO (n. atti al minuto) IN RELAZIONE A DURATA**

FREQUENZA AZIONI/MIN.	DURATA DEL LAVORO (CONTINUO)		
	≤ 8 ORE (LUNGA)	≤ 2 ORE (MEDIA)	≤ 1 ORA (BREVE)
<0,1	1,00	1,00	1,00
<=0,1 to <0,2	0,85	0,95	1,00
0,2	0,85	0,95	1,00
0,5	0,81	0,92	0,97
1	0,75	0,88	0,94
2	0,65	0,84	0,91
3	0,55	0,79	0,88
4	0,45	0,72	0,84
5	0,35	0,60	0,80
6	0,27	0,50	0,75
7	0,22	0,42	0,70
8	0,18	0,35	0,60
9	0,00	0,30	0,52
10	0,00	0,26	0,45
11	0,00	0,00	0,41
12	0,00	0,00	0,37
13	0,00	0,00	0,00
14	0,00	0,00	0,00
15	0,00	0,00	0,00
>15	0,00	0,00	0,00

MOLTIPLICATORI PER AREE INF A 75 CM

EtM (moltiplicatore per tempi MMC sup. a 480 min.) NO 1,00 0,97 0,93 0,89 0,85

OM-SOLLEVA CON UN SOLO ARTO SI 1,00 0,60

PM-SOLLEVANO IN DUE OPERATORI NO 1,00 0,85 SI

1 EtM  
1 OM  
X  
1 PM

KG. DI PESO SOLLEVATO **10** Kg. PESO LIMITE RACCOMANDATO **11,75** Kg.

PESO SOLLEVATO		<b>LI O INDICE DI SOLLEVAMENTO</b>
PESO RACCOMANDATO		<b>0,85</b>

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

**Dal calcolo effettuato (METODO NIOSH) nelle tabelle precedenti si riscontra il seguente Indici di Sollevamento:**

FASCIA D ETA'	UOMO	INDICE IS
<i>Compresa tra 20 e 45 anni</i>	<b>0,51</b>	<b>&lt; 0,85</b> <b>Rischio accettabile</b>
<i>Non compreso tra 20 e 45 anni</i>	<b>0,64</b>	<b>&lt; 0,85</b> <b>Rischio accettabile</b>
FASCIA D ETA'	DONNA	INDICE IS
<i>Compresa tra 20 e 45 anni</i>	<b>0,64</b>	<b>&lt; 0,85</b> <b>Rischio accettabile</b>
<i>Non compreso tra 20 e 45 anni</i>	<b>0,85</b>	<b>0,85&lt;IS&gt;1,00</b> <b>Rischio molto basso</b>

Di seguito si riporta la tabella con le fasce di livello di rischio.

INDICE DI SOLLEVAMENTO	LIVELLO DI RISCHIO
<b>&lt; 0,85</b>	<b>Rischio Accettabile.</b> <b>La situazione è accettabile e non è richiesto alcuno specifico intervento</b>
<b>0,85 – 1,00</b>	<b>Rischio molto basso.</b> <b>È consigliato attivare la formazione del personale ed a discrezione del Medico Competente la sorveglianza sanitaria del personale addetto</b>
<b>1,00 – 1,25</b>	<b>Rischi basso.</b> <b>Attivare interventi di prevenzione organizzativa. Attivare la sorveglianza sanitaria. Attivare la formazione e informazione del personale</b>
<b>&gt; 1,25</b>	<b>Rischio Significativo.</b> <b>Attivare interventi di prevenzione organizzativa e tecnica. Attivare la sorveglianza sanitaria. Attivare la formazione e informazione del personale</b>

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

<b>FASE 4: VERIFICA MASSA CUMULATIVA GIORNALIERA</b>	
m <sub>cumulativa</sub>	Verificata – continuare con la Fase 5

<b>FASE 5: VERIFICA DELLA MASSA CUMULATIVA NEL BREVE, MEDIO E LUNGO PERIODO</b>	
m <sub>cumulativa</sub> al minuto	<b>NON VERIFICATA</b>
m <sub>cumulativa</sub> oraria	<b>NON VERIFICATA</b>
m <sub>cumulativa</sub> 2 h	<b>NON VERIFICATA</b>
m <sub>cumulativa</sub> 3 h	<b>NON VERIFICATA</b>
m <sub>cumulativa</sub> 5 h	<b>NON VERIFICATA</b>
m <sub>cumulativa</sub> 6-8 h	<b>NON VERIFICATA</b>

**Misure di prevenzione e miglioramento continuo:**

Bisogna considerare che nelle schede di calcolo, il valore inserito è pari a 0,2 spostamenti al minuto e quindi 12 spostamenti in 1 ora; il personale invece movimentata i carichi da 1 a 3 volte a settimana (un numero nettamente inferiore di volte).

A fine di rendere accettabile la fase 5, si consiglia di effettuare ogni 20 metri circa, delle pause fisiologiche.

Il Datore di Lavoro ha comunque:

- Attivato la Sorveglianza Sanitaria con protocollo stabilito dal Medico Competente;
- Effettuato l'informazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 36,
- Ha effettuato la formazione specifica per la movimentazione manuale dei carichi;
- Ha distribuito idonei DPI come riportato nell'Analisi dei Rischi diviso per Mansioni.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Palazzina 2 – Piano Terra - Seminterrato – Contrada Casalena – Teramo
	Reparto	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE-SIAN
	Data/Rev	04/12/2023 Rev.01

**Il valore della fascia dell'Indice di Sollevamento secondo nella norma UNI ISO 11228-1 è:**

Lifting Index Value o Indice di Sollevamento Valore	Livello di esposizione <b>RISCHIO DA DVR</b>	Interventi raccomandati
<b>LI &lt; 1</b>	<b>Rischio molto basso</b>	Nessun intervento richiesto in generale per la salute della popolazione
<b>1 &lt; LI &lt; 1,5</b>	<b>Rischio basso</b>	Fare attenzione a condizione di basse frequenze/pesi elevati e a posture estreme o statiche Considerare tutti i fattori nella progettazione dei compiti e delle postazioni di lavoro e valutare interventi per ridurre LI sotto il valore 1
<b>1,5 &lt; LI &lt; 2</b>	<b>Rischio moderato</b>	Riprogettare i compiti e le postazioni di lavoro secondo priorità per ridurre il valore LI. Effettuare un'analisi dei risultati per confermare l'efficacia degli interventi
<b>2 &lt; LI &lt; 3</b>	<b>Rischio alto</b>	Riprogettare i compiti e le postazioni di lavoro il più presto possibile per ridurre il valore LI
<b>LI &gt; 3</b>	<b>Rischio molto alto</b>	Riprogettare i compiti e le postazioni di lavoro immediatamente per ridurre il valore LI

PRESIDIO OSPEDALIERO – DIPARTIMENTO di  
SIAN

REPARTO/SERVIZIO  
CONTINUA CASIENA

COMPILATORE  
DIRETTORE

**SCHEDA - MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI** – Modello proposto dal NIOSH (National Institute for Occupational Safety and Health) **CALCOLO ANALITICO PESO LIMITE RACCOMANDATO (PLR) – INDICE DI SOLLEVAMENTO (IS)**

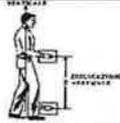
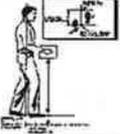
<b>MANSIONE</b>	<u>TECNICO DELLA PREVENZIONE</u>
-----------------	----------------------------------

**FASE 1: VALUTAZIONE PRELIMINARE**

Il peso sollevato è superiore a 3 Kg?

SI

NO

<b>Peso effettivamente sollevato (kg)</b>		<u>10 kg</u>
<b>Altezza mani (cm)</b>		<u>30 cm</u>
<b>Dislocazione verticale (cm)</b>		<u>60 cm</u>
<b>Distanza orizzontale oggetto (cm)</b>		<u>125</u>
<b>Angolo di asimmetria (gradi)</b>		<u>0</u>
<b>Giudizio sulla presa (scarso/intermedio/buono)</b>		<u>BUONA</u>
<b>Operazione ad una mano</b>		<u>FRIGO PICCOLO</u>
<b>Operazione a due persone</b>		<u>FRIGO GRANDE</u>
<b>Frequenza del sollevamento - media</b>		<u>1 volta a settimana (grande) 3 volte a settimana (piccolo)</u>
<b>Durata del lavoro (tra 2 e 8 ore, tra 1 e 2 ore, &lt;1 ora)</b>		<u>&lt; 1 ora</u>
<b>Distanza da percorrere con il carico (metri)</b>		<u>300 m max</u>



PRESIDIO OSPEDALIERO – DIPARTIMENTO di  
SIAN

REPARTO/SERVIZIO

COMANDA CASCIA

COMPILATORE

DI NOSTRO

**SCHEDA - MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI** – Modello proposto dal NIOSH (National Institute for Occupational Safety and Health) **CALCOLO ANALITICO PESO LIMITE RACCOMANDATO (PLR) – INDICE DI SOLLEVAMENTO (IS)**

<b>MANSIONE</b>	<u>TECNICO EDP - ATTIVITÀ STATICO</u>
-----------------	---------------------------------------

**FASE 1: VALUTAZIONE PRELIMINARE**

Il peso sollevato è superiore a 3 Kg?

SI

NO

<b>Peso effettivamente sollevato (kg)</b>	
<b>Altezza mani (cm)</b>	
<b>Dislocazione verticale (cm)</b>	
<b>Distanza orizzontale oggetto (cm)</b>	
<b>Angolo di asimmetria (gradi)</b>	
<b>Giudizio sulla presa (scarso/intermedio/buono)</b>	
<b>Operazione ad una mano</b>	
<b>Operazione a due persone</b>	
<b>Frequenza del sollevamento - media</b>	
<b>Durata del lavoro (tra 2 e 8 ore, tra 1 e 2 ore, &lt;1 ora)</b>	
<b>Distanza da percorrere con il carico (metri)</b>	

L'AMBIENTE DI LAVORO E' SFAVOREVOLE AL SOLLEVAMENTO E TRASPORTO		
	SI	NO
Presenza di stress termico estremo (basso o alto) (per esempio temperatura, umidità, movimento dell'aria)		
Presenza di pavimento scivoloso, irregolare, instabile		
Presenza di spazio insufficiente pre il sollevamento ed il trasporto		
CI SONO CARATTERISTICHE DELL'OGGETTO SFAVOREVOLI PER IL SOLLEVAMENTO E IL TRASPORTO		
	SI	NO
Le dimensioni dell'oggetto riduce la visuale del lavoratore ed ostacola il movimento		
Il baricentro del carico non è stabile (per esempio, liquidi, oggetti che si muovono all'interno dell'oggetto)		
La forma o la configurazione dell'oggetto presenta bordi, superfici o sporgenze taglienti		
Le superfici di contatto sono troppo fredde o troppo calde		
Impugnature o accoppiamenti impropri		
Il compito di sollevamento o trasporto dura più di 8 h al giorno		

Data 29 / 11 / 2023

~~IL DIRIGENTE RESPONSABILE~~  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
~~(Dott. Francesco Di GIALLEONARDO)~~

IL TECNICO