

EDISU PIEMONTE
Servizio di Prevenzione e Protezione

DUVRI ricognitivo sui rischi interferenze

Servizio Ristorazione
Via Leonardo Da Vinci n. 44, Grugliasco (Torino)

(art. 26, comma 3 D.Lgs 81/2008 e s.m.i.)

Il Datore di Lavoro:
Vittorio Sopetto

Il Responsabile dell'Ufficio Promozione sicurezza, integrità, trasparenza:
Nicoletta Calderaro

Timbro e firma impresa per accettazione

Firma RUP per presa visione

Firma DEC per presa visione

PREMESSA:

Il presente documento, allegato al DUVRI generale, analizza le potenziali interferenze connesse alle attività da svolgere in Via Leonardo Da Vinci n. 44, Grugliasco nell'ambito del Servizio Ristorazione come meglio esplicitato nel CSA. Esso valuta i potenziali rischi che possono interferire con altre attività e i terzi presenti nel complesso di Villa Claretta ed indica le misure tecniche, organizzative e gestionali necessarie per l'eliminazione o la riduzione degli stessi.

Sono considerati interferenze:

- i rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto: valutati preventivamente.
- eventuali rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto o introdotti dall'appaltatore: valutati successivamente all'aggiudicazione, integreranno il presente documento.

Nel documento sono pertanto segnalate le differenti attività da appaltare, i potenziali rischi da interferenza ad esse connessi, le misure che dovranno essere messe in atto nel corso dell'appalto.

Restano esclusi i rischi propri dell'attività dell'impresa che dovranno essere valutati a parte con costi a suo carico.

La valutazione qualitativa dei potenziali rischi e l'individuazione delle misure elencate di seguito hanno evidenziato che i costi della sicurezza non soggetti a ribasso sono nulli.

Il presente è un documento dinamico suscettibile di integrazioni proposte dalle parti ad avvio appalto o nel periodo contrattuale. Il documento sottoscritto integrerà gli atti contrattuali.

La verifica sull'attuazione delle misure di sicurezza da adottare per ridurre/eliminare le interferenze nel corso dell'appalto sarà effettuata dal SPP dell'impresa e da quello dell'Università presente nel medesimo complesso con il coordinamento dei referenti EDISU.

Il presente documento sottoscritto per accettazione dall'esecutore, integrerà gli atti contrattuali.

Copia del DUVRI, sottoscritto per accettazione dall'esecutore dell'appalto, e delle successive integrazioni è distribuita:

- al RUP della gara
- al DEC della gara
- all' Appaltatore per competenza e l'attuazione delle misure di cooperazione e coordinamento

L'originale del documento è custodito agli atti del Servizio di Prevenzione Protezione dell'EDISU Piemonte.

Qualora nel corso dell'esecuzione delle attività l'Appaltatore riscontrasse interferenze che possano pregiudicare la sicurezza delle aree di lavoro, dovrà interrompere l'attività, dandone tempestiva e ufficiale comunicazione ai referenti EDISU affinché promuovano le necessarie azioni di coordinamento, lasciando gli impianti e locali in sicurezza.

Il Datore di lavoro dell'Appaltatore deve:

- ottemperare alle prescrizioni di sua competenza di cui all'art. 26 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.;
- rispettare ed applicare le disposizioni in materia di salute e sicurezza del lavoro, le normative ambientali pertinenti all'appalto, le prescrizioni di cui al CSA e agli allegati;
- fornire ogni elemento utile, anche con riferimento ad eventuali Subappaltatori, per l'integrazione e il miglioramento del presente documento;
- comunicare i contenuti del presente documento ai propri Subappaltatori;
- delegare un proprio referente e un eventuale sostituto a rappresentarlo sul luogo di lavoro per gli aspetti attinenti la sicurezza;
- informare e formare il proprio personale e quello dei Subappaltatori sulle norme generali e particolari di sicurezza (compreso il DVR o il Piano di sicurezza ed il presente documento) e sui principi della prevenzione incendi e lotta antincendio; L'Appaltatore dovrà attuare il coordinamento dei propri Subappaltatori eventualmente presenti nel cantiere. Sarà inoltre cura dell'Appaltatore operare affinché DVR o Piano di sicurezza redatti dai propri Subappaltatori risultino compatibili tra loro e coerenti con quanto riportato nei propri e sul DUVRI.
- seguire tutti gli apprestamenti, le opere provvisorie, il trattamento dei materiali (anche di risulta) ecc... e indicarli, come fasi di lavoro, nel DVR o nel POS.
- curare che lo stoccaggio e l'evacuazione dei detriti e delle macerie avvengano correttamente e rimuovere eventuali materiali pericolosi, informandone il Committente;
- curare, in particolare:
- segnalare tempestivamente a DEC e SPP EDISU qualsiasi incidente dovesse capitare nell'esercizio dell'attività oggetto del contratto con o senza infortunati.

Il personale dell'Appaltatore e degli eventuali Subappaltatori deve:

- essere munito ed esporre il tesserino di riconoscimento, rilasciato dal proprio datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, comma 8 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.;
- essere in grado di leggere, di comprendere e di farsi capire in lingua italiana;
- rispettare pienamente le norme vigenti, emanate o comunque applicabili sul territorio nazionale, in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene sul lavoro;
- attenersi alle indicazioni contenute nei cartelli indicatori e nei segnali visivi e/o acustici;
- usare i mezzi protettivi collettivi e individuali;
- segnalare immediatamente al proprio responsabile eventuali deficienze dei dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo (adoperandosi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli);

E' vietato:

- accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate all'attività appaltata;
- accedere senza autorizzazione in tutti quei locali ed in quelle zone segnalati con cartelli portanti la scritta "pericolo" (ed in particolare nelle cabine elettriche, quadri, aree con apparecchiature in tensione, etc);
- trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;
- introdurre sostanze infiammabili e/o pericolose senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione;
- spostare apparecchiature o macchinari ubicati nei vari locali senza che tali necessità siano preventivamente comunicate al DEC ed autorizzate;
- compiere manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- fumare in tutti i luoghi chiusi e nelle zone con pericolo di incendio e/o di esplosione;
- compiere lavori usando fiamme libere nei luoghi con pericolo di incendio e/o di esplosione ed nelle zone ove vige apposito divieto;
- ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;
- passare sotto carichi sospesi;
- assumere e somministrare bevande alcoliche e superalcoliche, ovvero prodotti che contengano alcol alimentare con gradazione superiore a 1.2 gradi, ai sensi dell' art. 15 della Legge 30 marzo 2001 n. 125 "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcol correlati";
- usare le apparecchiature telefoniche ed informatiche presenti nelle strutture se non per effettive e riscontrabili esigenze di servizio o emergenze.

Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto alla Stazione Appaltante di interrompere immediatamente le attività anche a seguito di una semplice comunicazione verbale.

Elenco attività esercitate:

- assemblaggio delle preparazioni gastronomiche veicolate;
- somministrazione dei pasti pronti agli utenti;
- cottura; utilizzo affettatrice per salumi
- gestione e controllo delle casse secondo le direttive impartite dalla stazione appaltante;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi;
- pulizia e disinfezione di tutti i servizi igienici pertinenti, corredando gli stessi di carta igienica, sapone, asciugamani e quant'altro necessario;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- controllo, anche durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di tavoli e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;
- manutenzione attrezzature

A) Rischi Comuni a tutte le attività previste dal CSA e Misure da adottare

1) Rischio presenza personale estraneo alla ditta

Le attività previste dall'appalto dovranno essere eseguite in sicurezza.

In particolare le **zone di preparazione, assemblaggio e distribuzione** pasti dovranno essere interdette a estranei ed eventuali interventi di manutenzione attrezzature dovranno essere effettuati negli orari di chiusura delle cucine. Se ciò non fosse possibile occorre comunque interdire la zona a estranei.

Gli addetti dell'impresa dovranno chiudere a chiave tutti i locali di pertinenza al fine di evitare intrusioni/manomissioni e le chiavi devono essere opportunamente custodite per evitare l'accesso a estranei. Copia delle chiavi sarà data all'ufficio tecnico EDISU.

Negli orari di apertura, gli operatori dell'impresa non devono mai lasciare incustoditi i locali preposti alle attività lavorative o di deposito/conservazione.

Nel corso delle attività appaltate gli addetti non devono mai lasciare impianti e utensili di lavoro incustoditi.

Le attrezzature di lavoro non devono mai essere lasciate incustodite senza prima essere state messe in sicurezza. Sull'apparecchiatura deve essere posto idoneo avviso che ne vieti l'utilizzo. Nel corso dell'attività potranno esserci sopralluoghi da parte del personale dell'Amministrazione: esso si atterrà alle istruzioni tecniche/organizzative impartite dal gestore per quanto riguarda l'accesso a tutte le aree.

Eventuali altri visitatori, individuati ed identificati, dovranno attenersi alle istruzioni suddette.

2) Rischio elettrico

Il datore di lavoro dell'impresa prende le misure necessarie affinché i lavoratori siano salvaguardati da tutti i rischi di natura elettrica connessi all'impiego delle apparecchiature e degli impianti elettrici messi a loro disposizione (art. 80 D. Lgs 81/2008 e s.m.i.).

Gli addetti dovranno utilizzare attrezzature/macchinari/apparecchiature forniti da EDISU nel rispetto delle norme di buona tecnica. Gli addetti non devono apportare modifiche ad apparecchiature fornite né manomettere quadri elettrici/impianti o spostare le prese da un quadro ad un altro se non previa richiesta all'EDISU e autorizzazione di quest'ultimo.

Prima dell'utilizzo, gli addetti devono verificare che la potenza di assorbimento degli apparecchi ad alimentazione elettrica impiegati sia compatibile con quella del quadro di alimentazione che ospita gli interruttori automatici di protezione delle linee utilizzate.

Il datore di lavoro dell'impresa deve formare e informare il personale sull'utilizzo della macchina/attrezzatura/apparecchiatura che gli viene affidata. Gli addetti dell'impresa devono avvertire l'EDISU se riscontrasse la necessità di predisporre allacciamenti elettrici di tipo mobile. E' vietato usare spine multiple.

Nell'uso di macchinari e attrezzature lo shock elettrico può verificarsi per contatti accidentali con parti in tensione o macchinari non correttamente isolati (ad es. nella pulizia).

Per migliorare la sicurezza gli addetti dovranno controllare prima dell'uso che non vi siano difetti visibili alle apparecchiature, non utilizzare quelle che risultano difettose ma comunicare il guasto per la riparazione, non pulire le attrezzature spruzzando acqua a meno che non sia consentito dalla scheda d'uso e manutenzione. E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza dei macchinari e delle attrezzature.

La ditta deve prendere visione della posizione degli interruttori atti a disattivare l'alimentazione elettrica. In tal caso posizionare cartello che informi sulla mancanza di corrente per lavori sull'impianto e vieti il riarmo. L'area di installazione o di lavoro dovrà, durante tutte le fasi dell'attività, essere preclusa agli estranei comprese le aree dei quadri di allacciamento elettrico.

Per quanto riguarda l'energia elettrica l'Appaltatore deve:

- utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione
- le perle e le spine devono essere integre e non devono mai essere riparate con attaccatutto o nastro isolante;
- le spine non devono essere "strappate" dal cavo ma devono essere prese con le mani ed estratte dalla presa;
- utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte;
- non modificare in alcun modo i sistemi di protezione attiva e passiva degli impianti;
- i cavi devono esser sollevati da terra, se possibile, in punti non soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo;
- effettuare le attività a mani asciutte e dotati di calzature idonee alle prestazioni in corso;

E' vietato utilizzare le prese a servizio delle postazioni di lavoro negli uffici ("torrette").

Per necessità di tensione 380 trifase o di potenza > 3 KW, si dovrà inoltrare richiesta scritta all'ufficio tecnico dell'EDISU che verificherà la fattibilità e fornirà la necessaria assistenza.

3) Rischio utilizzo/manutenzione attrezzature/macchinari elettrici

Gli addetti dell'impresa devono essere dotati di idonei DPI per l'utilizzo di macchinari/utensili/attrezzature ad alimentazione manuale o elettrica da usare esclusivamente in presenza delle protezioni di sicurezza. Queste ultime devono essere integre e non devono essere alterate. In caso di anomalie gli addetti devono astenersi dall'uso e comunicare la problematica ai referenti EDISU.

Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite previa disalimentazione elettrica.

NON usare acqua su attrezzature alimentate elettricamente e non disattivate.

Effettuare le pulizie di pavimenti/piani di lavoro avendo cura di NON gettare acqua su eventuali cavi/prese.

4) Rischi di esplosione ed incendio

In ambienti nei quali esiste il rischio di incendio o di esplosione (normalmente con impianti in esercizio), è vietato usare fiamme libere e fumare; nel caso di rischio esplosione, e inoltre vietato usare utensili portatili alimentati elettricamente, se non in custodia antideflagrante; tali prescrizioni possono venir meno a seguito di messa in sicurezza degli impianti interessati.

Misure di prevenzione:

Gli addetti devono prendere visione delle planimetrie di evacuazione presenti nella struttura, delle vie di esodo e delle uscite di sicurezza più vicine.

Vie di esodo e uscite di sicurezza devono essere sempre libere.

L'utilizzo di attrezzature capaci di costituire una fonte di ignizione, può avvenire previa valutazione sulla compatibilità con l'ambiente in cui si opera.

Nelle lavorazioni dove è previsto l'impiego di fiamme libere o di altre sorgenti di ignizione e necessario:

- allontanare e/o separare e/o proteggere le strutture, i materiali e le sostanze infiammabili poste nelle vicinanze;

E' vietato l'uso delle prese antincendio per l'approvvigionamento eventuale di acqua per scopi diversi dall'estinzione.

5) Rischi indiretti

Gli operatori dell'impresa devono prestare attenzione a eventuali rischi non strettamente connessi alle attività che sono chiamati a svolgere ma legati all'interferenza con locali tecnici ovvero quadri elettrici e comunque impianti che non è possibile confinare.

In questi casi è vietato avvicinarsi e manipolare qualsiasi macchinario/apparecchiatura che possa trovarsi in zone di passaggio obbligatorio.

6) Rischio bioterrorismo-esplosivo

Nel caso in cui gli operatori dovessero entrare in contatto, anche occasionalmente, con plichi, buste, involucri, zaini, contenitori in genere considerati sospetti, dovranno adottare idonee precauzioni prima di procedere alla loro apertura.

Secondo le Linee Guida fornite dal Ministero della Salute ai fini della prevenzione del rischio bioterrorismo-esplosivo, si ritengono casi sospetti quelle situazioni in cui si verificano le seguenti condizioni:

- ricevimento di buste o altro materiale sospetto perché lacerato o comunque manomesso;
- buste o altro materiale con presenza di polveri non identificabili con certezza consegnati aperti o rinvenuti nelle aree di competenza dell'Ente;
- rinvenimento di provette o altri contenitori di dubbia provenienza abbandonati, aperti o chiusi, privi di etichette o indicazioni circa la provenienza/il contenuto/la destinazione;

7) Rischio aggressione

Il servizio a contatto con il pubblico espone gli addetti a rischio aggressione che può determinare situazioni di stress nei soggetti interessati.

Il Datore di Lavoro deve prevedere idonee procedure di tipo organizzativo al fine di tutelare i lavoratori e fornire loro strumenti a livello formativo/informativo utili in caso di aggressione verbale o fisica.

8) Rischio utilizzo automezzi

In caso di guida di automezzi nel cortile interno, gli operatori devono porre attenzione massima alla movimentazione durante la consegna dei prodotti e delle attrezzature attenendosi al Codice della Strada e al Regolamento Comunale di Polizia Locale. La velocità massima nel cortile dovrà essere di 10km/h (passo d'uomo) e dovranno essere evitati movimenti non prevedibili da parte dei conducenti dei veicoli in manovra. In caso di scarsa visibilità indossare dispositivi che permettano chiaramente l'individuazione dei soggetti.

9) Rischio stoccaggio materiali e Movimentazione Manuale Carichi.

Merci e prodotti di pulizia, materiale vario connesso all'attività svolta devono essere stoccati in magazzini e scaffali appositamente individuati dall'amministrazione. L'impresa deve verificare prima della consegna il buono stato delle scaffalature.

Il personale dell'impresa deve riporre i prodotti in maniera ordinata e corretta posizionando quelli più pesanti in basso e quelli più leggeri in alto. Chiedere all'amministrazione l'eventuale incremento delle scaffalature o degli armadietti nel caso in cui quanto fornito non permettesse uno stoccaggio ordinato.

Mantenere ordinata e pulita la propria postazione di lavoro: il disordine può essere causa o concausa di infortunio (si può inciampare, cadere, ecc.)

Occorre verificare periodicamente la stabilità delle scaffalature (sistemi di avvitatura, integrità dei piedi di appoggio e degli eventuali sistemi di fissaggio tra scaffali e/o parete o a pavimento, integrità dei piani di appoggio e dei loro supporti ecc.) ai fini della riparazione ovvero della sostituzione da chiedere a EDISU.

Si richiama l'obbligo del Datore di Lavoro dell'impresa di ottemperare a quanto previsto dal titolo VI del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

10) Rischio caduta dall'alto

Gli addetti dell'impresa devono utilizzare scale conformi alla vigente normativa e alle norme di buona tecnica vigenti (art. 113 e Allegato XX, sezione A del D. Lgs 81/2008 e s.m.i.). Il Datore di Lavoro deve informare/formare i propri dipendenti sul corretto utilizzo. L'elenco e le caratteristiche delle scale introdotte dagli addetti dell'impresa devono essere inserite nel DVR. Qualsiasi operazione che richieda l'uso della scala non dovrà mai essere effettuata utilizzando sgabelli, sedie, davanzali o arrampicamenti di fortuna che possono essere causa di cadute. Eventuali pulizie di vetrate che affacciano direttamente nel vuoto devono avvenire tramite attrezzi dotati di prolunga.

11) Rischio d'inciampo, scivolamento, pavimento bagnato e Rischio sversamenti accidentali di sostanze/cibo sul pavimento

In caso di pavimento bagnato, gli addetti devono segnalare il pericolo con cartelli a cavalletto posizionati a pavimento in modo da circoscrivere l'area interessata ed impedire l'accesso. I cartelli potranno essere rimossi al ripristino della situazione normale.

Essi devono inoltre prestare la massima attenzione affinché in tutti i locali compresi quelli di passaggio vengano immediatamente rimossi eventuali residui di cibo o liquidi che dovessero cadere sul pavimento.

12) Rischio parti in movimento impianti/attrezzature/utensili

Impianti/attrezzature e utensili non utilizzati devono essere sempre messi fuori servizio tramite blocco con segregazioni, chiusure a chiavi o controllo diretto di personale di servizio a sorveglianza delle aree di comando degli avvisi ecc... al fine di evitare il verificarsi di riavvii.

13) Rischi d'urto con macchine e arredamenti fissi

Gli addetti dell'impresa non devono alterare la disposizione di macchine e arredi e, nel caso in cui ritenessero necessario farlo, dovranno preventivamente chiederne l'autorizzazione all'EDISU.

14) Rischio tagli-abrasioni, bruciature

Gli addetti devono utilizzare le attrezzature fornite o quelle eventualmente introdotte attenendosi al manuale d'uso e manutenzione al fine di mantenere le originali caratteristiche di sicurezza.

Gli operatori devono aver ricevuto adeguata informazione sulle attrezzature utilizzate e devono adottare adeguati accorgimenti ed idonei DPI necessari per la protezione del corpo, delle mani, degli occhi, durante le attività.

15) Rischio biologico

Nelle attività che prevedono utilizzo di acqua, gestione rifiuti, rimozione immondizie e avanzi, è possibile l'insorgere del pericolo di infezione da microrganismi come virus, batteri, parassiti.

Il Datore di Lavoro dell'impresa deve adottare idonee misure di prevenzione eseguendo i controlli previsti dal Manuale di autocontrollo per l'igiene.

Gli addetti alla gestione dei rifiuti devono adottare idonee misure al fine di evitare rischio connesso alla possibile presenza di deiezioni animali possibili veicoli di microrganismi.

Se nel corso dell'attività gli operatori dovessero rilevare la presenza di nidi di vespe, calabroni o altri insetti/animali potenzialmente pericolosi dovranno evitarne la rimozione, informare i referenti EDISU e contattare immediatamente ditte specializzate. L'attività di disinfestazione per blatte e ratti dovrà essere effettuata adottando idonee procedure e DPI.

B) Rischi e misure da adottare per le seguenti attività:

- Cottura
- Distribuzione e somministrazione dei pasti pronti agli utenti;
- Gestione e controllo delle casse;
- Controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di tavoli e pavimenti, con interventi tempestivi qualora si rendano necessari;

I rischi della sezione A oltre a quelli che seguono:

1) Rischi di ustioni

Le attività che espongono i lavoratori al rischio di venire a contatto con solidi o fluidi ad alte temperature (tubazioni o oggetti caldi, olio bollente ecc.) devono essere effettuate adottando idonee misure per evitare contatti accidentali con le parti del corpo.

2) Rischio trasporto e movimentazione delle derrate alimentari e degli utensili/stovigliato all'interno degli edifici

Lo stoccaggio delle merci e degli utensili/attrezzature nell'area di pertinenza dovrà avvenire utilizzando i percorsi individuati per il tempo necessario al trasporto. Merci, utensili/attrezzature, materiali di risulta non devono essere lasciati incustoditi al fine di non creare interferenze con gli utenti di mensa, sala studio e uffici e cortile.

I carrelli utilizzati per il trasporto dovranno essere controllati periodicamente al fine di valutarne l'integrità e chiederne riparazioni/sostituzioni.

In tale fase occorre adottare idonee precauzioni e procedure per evitare schiacciamenti accidentali del corpo.

C) Rischi e misure da adottare per le seguenti attività:

- Pulizia e disinfezione dei locali di ricevimento, produzione e consumo; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi;
- Pulizia e disinfezione di tutti i servizi igienici pertinenti, corredando gli stessi di carta igienica, sapone, asciugamani e quant'altro necessario;
- Pulizia e lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;

I rischi della sezione A oltre a quelli che seguono:

1) Rischio chimico

Le attività di pulizia devono essere effettuate allontanando i presenti dai locali interessati, utilizzando i prodotti di cui deve essere fornito elenco all'amministrazione. Essi devono essere dotati di Schede di sicurezza che devono essere rese disponibili nei locali deposito. I prodotti devono essere contenuti nei recipienti originali ed etichettati, non devono MAI essere miscelati o travasati e devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità...). La descrizione riportata sull'etichetta deve consentire l'inequivocabile identificazione dei prodotti e delle sostanze sia con la dichiarazione del tipo commerciale (nome con cui il prodotto è messo in commercio) che della natura chimica (composizione).

I prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e, durante l'uso, devono essere riposti su un carrello appositamente adibito a tale funzione.

I contenitori devono essere stoccati in appositi locali/armadi areati da chiudere sempre a chiave e non devono mai essere lasciati incustoditi anche se vuoti. Lo smaltimento deve essere effettuato nei modi previsti dalla legge. I lavoratori devono arrieggiare i locali oggetto di pulizia.

L'acqua deve essere gettata al termine delle operazioni di pulizia e i panni/stracci devono essere sciacquati, strizzati e messi ad asciugare.

Dopo l'uso eventuali tracce di prodotto nell'area di lavoro vanno accuratamente pulite.

Gli addetti alle pulizie devono usare ESCLUSIVAMENTE prodotti forniti dal datore di lavoro.

D) Rischi e misure da adottare per le seguenti attività:

- raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;

I rischi della sezione A oltre a quelli che seguono:

1) Trasporto rifiuti

Gli addetti dell'impresa devono deve trasportare i rifiuti servendosi se possibile dei percorsi non utilizzati da studenti. Nel caso in cui dovesse utilizzare gli stessi percorsi utilizzati dagli studenti dovrà trasportare i rifiuti negli orari in cui non c'è compresenza e quindi interferenza. In caso di sversamento accidentale dei prodotti i percorsi utilizzati dovranno essere opportunamente puliti.

2) Rischio urti, tagli, abrasioni, schiacciamento accidentate durante il trasporto dei rifiuti presso i punti di raccolta

Nel trasportare i sacchi contenenti i rifiuti dal luogo di produzione ai contenitori di raccolta, gli addetti dell'impresa devono mantenere i corridoi di passaggio puliti e sgombri da ostacoli. I carrelli utilizzati per il trasporto devono essere controllati periodicamente ai fini della valutazione dello stato di integrità ed usura e dell'eventuale riparazione o richiesta sostituzione.

In tale fase occorre adottare idonee precauzioni e procedure per evitare schiacciamenti accidentali del corpo, tagli, abrasioni.

Eventuali contenitori porta rifiuti interni alle strutture dovranno essere mantenuti in condizioni di stabilità (pavimento livellato senza buche ecc.) e riposti sempre ordinatamente.

V:\DUVRI\2018\RIS-DaVinci.docx\nc