

AREA CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO

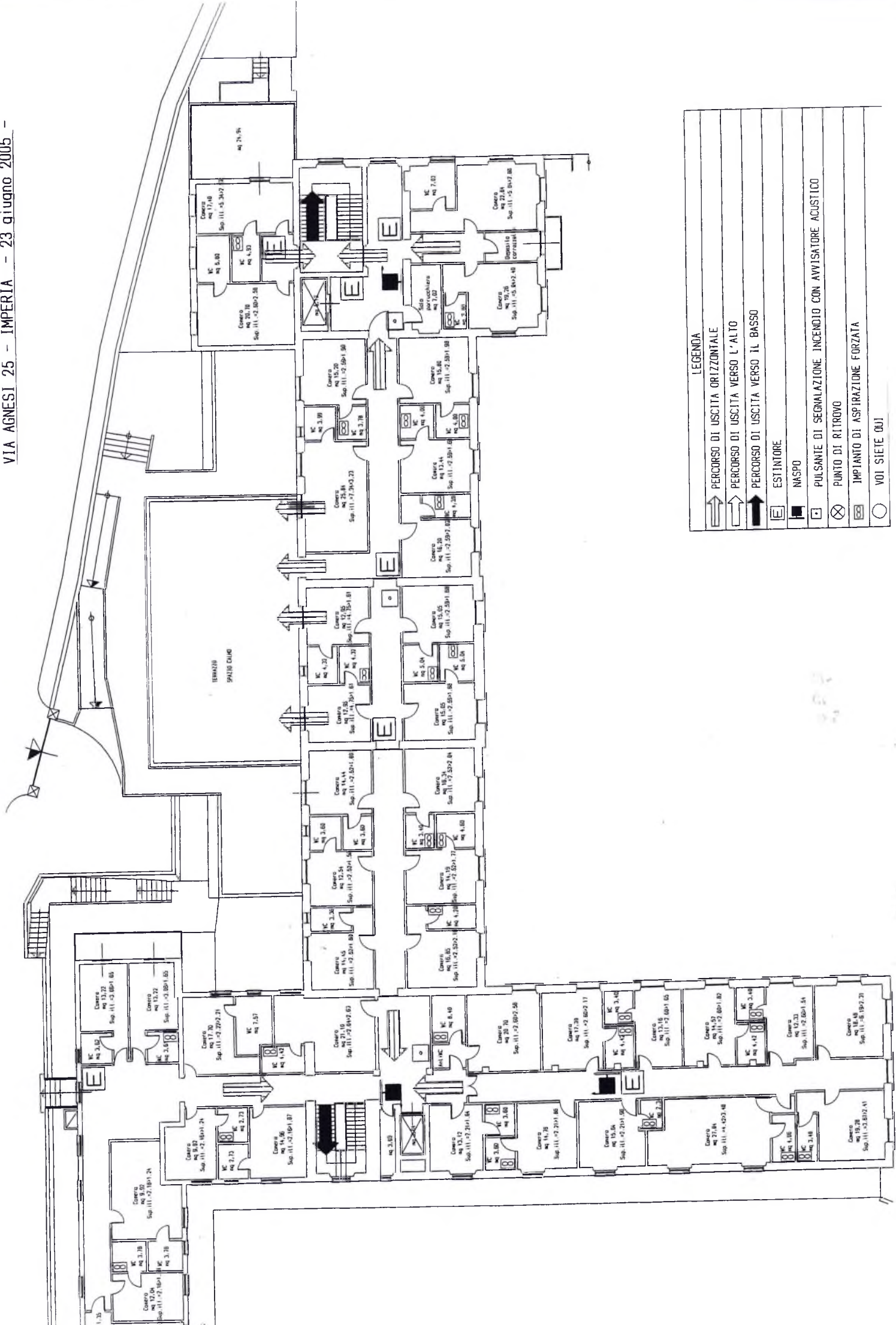
<h2>E ALLEGATI TECNICI</h2>

ELENCO PERSONALE

	Categoria/Mansione	Natura contrattuale	Qualifica	Anzianità	Prossimo scatto anzianità	Ore/ settimana	Ore annue	CCNL	Lavoratori L. 68/99	Super minimo
1	O.S.S.	T.DETERMINATO	Operaio C2		01/03/22	38	1.974	5240	NO	
2	O.S.S.	T.DETERMINATO	Operaio C2		01/11/21	38	1.974	5240	NO	
3	O.S.S.	T.DETERMINATO	Operaio C2		01/11/21	38	1.974	5240	NO	
4	O.S.A.	T.DETERMINATO	Operaio B1		01/09/21	33	1.715	5240	NO	
5	O.S.A.	T.DETERMINATO	Operaio B1		01/02/22	33	1.715	5240	NO	
6	Infermiere	T.DETERMINATO	Impiegato D2		01/02/22	38	1.974	5240	NO	
7	O.S.S.	T.DETERMINATO	Operaio C2		01/12/21	38	1.974	5240	NO	
8	O.S.S.	T.DETERMINATO	Operaio C2		01/03/22	38	1.974	5240	NO	
9	O.S.S.	T.DETERMINATO	Operaio C2		01/11/21	38	1.974	5240	NO	
10	O.S.S.	T.DETERMINATO	Operaio C2		01/08/21	38	1.974	5240	NO	
11	Infermiere	T.DETERMINATO	Impiegato D2		01/02/22	38	1.974	5240	NO	
12	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2		01/03/20	38	1.974	5240	NO	
13	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	3	01/05/21	38	1.974	5240	NO	
14	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Impiegato D3	5	-	38	1.974	5240	NO	SI
15	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	5	-	30	1.559	5240	NO	
16	Infermiere	T. INDETERMINATO	Impiegato D2	2	01/02/22	38	1.974	5240	NO	
17	Infermiere	T. INDETERMINATO	Impiegato D2	3	01/06/21	24	1.247	5240	NO	
18	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	1	01/12/21	38	1.974	5240	NO	
19	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	2	01/07/20	38	1.974	5240	NO	
20	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	5	-	38	1.974	5240	NO	
21	Infermiere	T. INDETERMINATO	Impiegato D2	3	01/06/21	7,5	390	5240	NO	
22	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	3	01/05/21	38	1.974	5240	NO	SI
23	Resp. Area Aziendale	T. INDETERMINATO	Impiegato F1Q	5	-	38	1.974	5240	NO	
24	Infermiere	T. INDETERMINATO	Impiegato D2	5	-	38	1.974	5240	NO	
25	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	2	01/06/20	38	1.974	5240	NO	
26	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	5	-	30	1.559	5240	NO	
27	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	5	-	38	1.974	5240	NO	
28	Infermiere	T. INDETERMINATO	Impiegato D2	3	01/06/20	38	1.974	5240	NO	
29	Infermiere	T. INDETERMINATO	Impiegato D2	3	01/06/21	24	1.247	5240	NO	SI
30	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	5	-	38	1.974	5240	NO	
31	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	3	01/05/21	32	1.663	5240	NO	
32	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	3	01/08/21	38	1.974	5240	NO	
33	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2		01/09/20	38	1.974	5240	NO	
34	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	2	01/05/21	38	1.974	5240	NO	
35	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2		01/12/20	38	1.974	5240	NO	
36	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	3	01/06/21	38	1.974	5240	NO	
37	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	5	-	38	1.974	5240	NO	
38	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	3	01/05/21	38	1.974	5240	NO	
39	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	1	01/02/22	38	1.974	5240	NO	
40	O.S.S.	T. INDETERMINATO	Operaio C2	5	-	38	1.974	5240	NO	

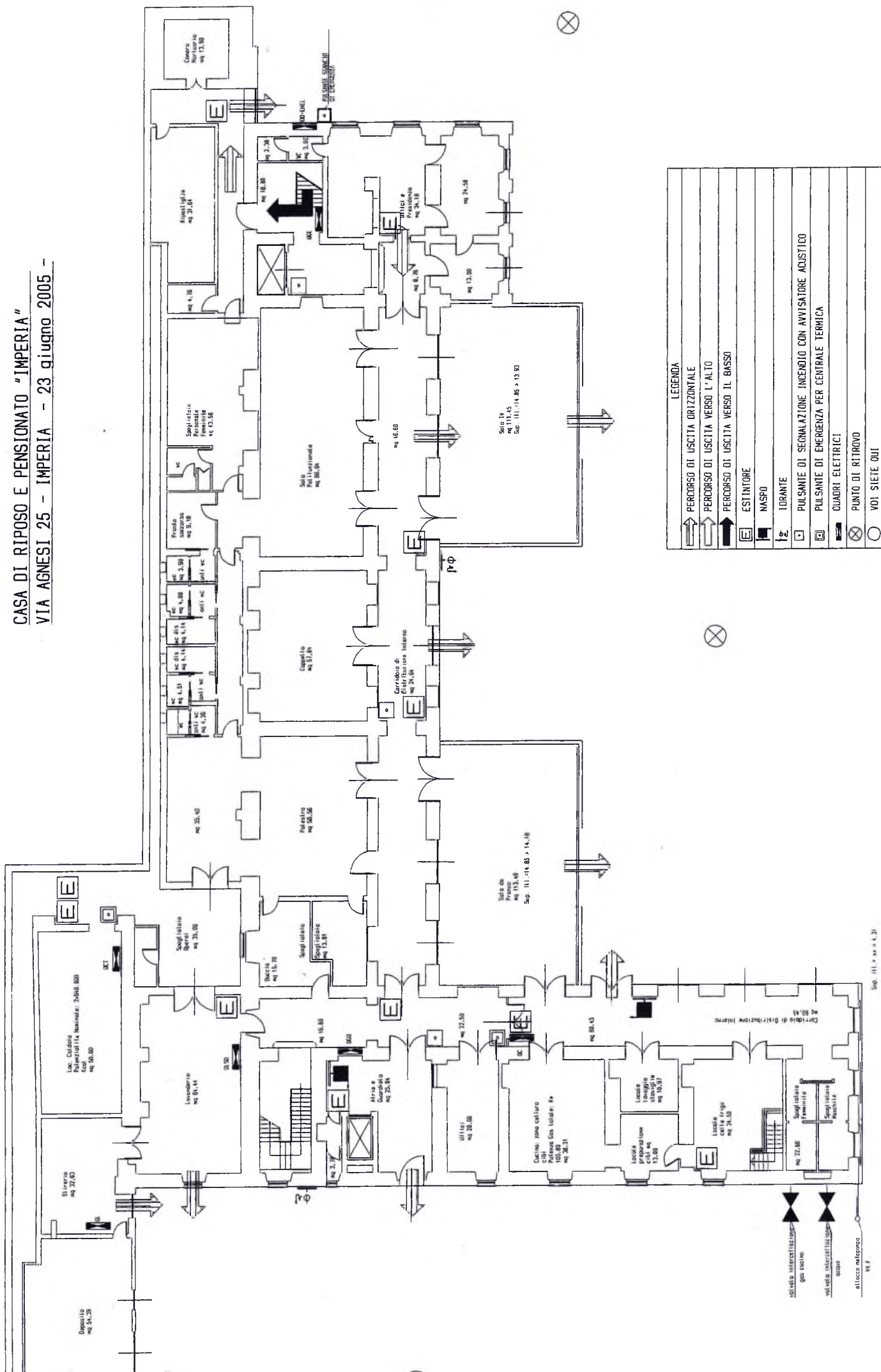
AREA CENTRALE REGIONALE DI ACQUISTO

PLANIMETRIE



LEGENDA

- PERCORSO DI USCITA ORIZZONTALE
- PERCORSO DI USCITA VERSO L'ALTO
- PERCORSO DI USCITA VERSO IL BASSO
- ESTINTORE
- NASPO
- PULSANTE DI SEGNALE INCENDIO CON AVVISATORE ACUSTICO
- PUNTO DI RITROVO
- IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FORZATA
- VOI SIETE QUI



PIANTA PIANO TERRA

PRODOTTI FORNITURA DERRATE ASP IMPERIA 2019

Articolo	Articolo Fornitore	Descrizione
08776	MO23002	CARTA DA FORNO ROTOLO MT/50-FCM.40+B46 PZ.1
09236	AL07001	MNU-PIATTO FONDO PPL MM. 180x180 GR. 14 PZ. 1020
03719	AL07003	MNU-PIATTO PP.FONDO(14g) 18X18X3,6 CT/PZ.750
09448	DT04009E	ALZA IMMONDIZIA C/MANICO FISSO PZ.1
09449	MO25000C	ASCIUGAMANI INTERFOGLIATI "Z" P.C.2 VELI PZ.3960
09115	MO25005	BOB.CARTA ECONATURAL 800 STRAPPI ROT. CF/RT.2
01203	MO23004	CARTA DA FORNO GR. 41 CM.40x60 CT/KG.5(500Fogli)
09261	MO28002	CARTA IGIENICA ECONATURAL 2 VELI CF/RT.10
09232	MO06001	CUFFIETTA TNT C/ELASTICO BIANCA PZ 100
08517	DT02065D	DET/ALIFAST D CF/LT.0.750
08518	DT02110P	DET/ARNOX BASSA SCHIUMA CLOROATTIVO LA/KG.5
08520	DT02013	DET/DEFOS INODORE TA/LT.5
08519	DT02008	DET/DEFOS VERDE TA/LT.5
08497	DT02004	DET/FORNOX LIQUIDO CF/ML.900
09869	DS06002F	DET/KEMIQUAT INODORE CF/LT.0,750
08521	DS06002L	DET/KEMIQUAT INODORE CF/LT.1
08522	DS06002	DET/KEMIQUAT INODORE CF/LT.5
09584	SD01005	DET/LAVAMANI BACTY TN/L.5
09585	DT02002T	DET/LIQUIMAC N.F.LAVASTOVIGLIE CF/KG.20
08523	DT02003P	DET/LIQUIMAC N.F.LAVASTOVIGLIE CF/KG.5
08524	DT02039	DET/PIATTILINDO LA/KG.5
09582	DT02040-P	DET/PIATTILINDO TA/KG.20
09583	DT02091	DET/RELUXY CF/LT.0.750
09587	DT02006	DET/SANITGEL TA/LT.1
08525	DT02006T	DET/SANITGEL TA/LT.5
09586	DT02010	DET/SIRIO INDUSTRIALE TA/KG.20
08526	DT02010T	DET/SIRIO INDUSTRIALE TA/KG.5
09029	DT11013	DOSER POMPETTA PER TANICA DA 10 LITRI
09028	DT11014	DOSER POMPETTA PER TANICA DA 5 LITRI
08747	MO08017M	GUANTI GOMMA FELPATI TG(M) CF/PZ.1
08498	MO25015C	MNU-ASCIUGAMANO CARTA A"C"1 VELO CT/3600PZ.
09269	MO25011C	MNU-ASCIUGAMANO INTERFOGLIATI "V"2 VELI CT/3800PZ.
09101	MO12008C	MNU-GREMBIULE PLT.MONOUSO C/PETTORINA CF/PZ.100
03578	MO08011L	MNU-GUANTI BLU NITRILE NO/TALCO TG(L)CF/PZ.100
03579	MO08011M	MNU-GUANTI BLU NITRILE NO/TALCO TG(M)CF/PZ.100
03580	MO08011S	MNU-GUANTI BLU NITRILE NO/TALCO TG(S)CF/PZ.100
09827	MO08009L	MNU-GUANTI NITRILE P.F. GR.3,1 TG(L)CF/PZ.100
09826	MO08009M	MNU-GUANTI NITRILE P.F. GR.3,1 TG(M)CF/PZ.100
09825	MO08009S	MNU-GUANTI NITRILE P.F. GR.3,1 TG(S)CF/PZ.100
07220	MO09008	MNU-MASCHERINE C/ELASTICI CF/PZ.100
09273	DT04008	MOP COTONE ATTACCO A VITE GR.280
09272	DT04016	MOP COTONE PER PINZA GR 400 PZ.1
09270	DT03006	PANNO MICROF/BLU CF/PZ.1
04002	DT03008	PANNO MICROF/GIALLO CF/PZ.1
09457	DT03007	PANNO MICROF/ROSA CF/PZ.1
09458	DT03009	PANNO MICROF/VERDE CF/PZ.1
09262	MO31001S	SACCHI N.U. NERI CM.50X60 RT/PZ.25
09808	MO31004C	SACCHI N.U.MATER BI CM.50X60 CT/PZ.1200
09662	MO31006C	SACCHI N.U.MATER BI CM.70X110 CT/PZ.400
08746	MO31007C	SACCHI/IMM.NERI CM.70X110 CT/PZ.300

08494	DT04103	SPUGNA ACCOPPIATA GIALLO/VERDE
08496	AL07004	CONT/COPxVASCH.MM.180X180 TRASP. CT/PZ.600
09279	PANB	PANE-PANINI CF/KG
09280	PANINT	PANE-PANINI INTEGRALI CF/KG
09762	CR.A	SP/D-CROST.G/ALBICOCCA F/TO 60X40 VS/KG.3,5pv.
09763	CR/C	SP/D-CROST.G/CACAO F/TO 60X40 VS/KG.3,5pv.
07613	ACQUAGAS	ACQUA-GAS.SANTA VITTORIA CL.50X12BT(Pet)
07614	ACQUAGASS	ACQUA-GAS.SANTA VITTORIA LT.1,5X6BT(Pet)
07612	ACQUA	ACQUA-NAT.SANTA VITTORIA CL.50X12BT(Pet)
07615	ACQUANAT	ACQUA-NAT.SANTA VITTORIA LT.1,5X6BT(Pet)
00308	ACE170	ACETO-VINO BIANCO BT/LT.1
08528	20242	AGNELLO*COSCE/SPA.S/OSSO CF/KG.2
00633	BIB101	BIB-COCA COLA LT.1,5X6BT.PET.
00634	BIB102	BIB-FANTA LT.1,5X6BT.PET.
00639	BIB103	BIB-SPRITE LT.1,5X6BT.PET.
01116	BIS137A	BISC-G.MERENDA G.25X200CF.MND.
08561	BIS137B	BISC-G.MERENDA G.25X200CF.MND.
00157	20292	BOVINO*TRIPPA TAGLIATA CF/KG.1
08970	CARV113A	BOVINO°COALVI ADULTO NOCE CF/KG.2pv.Stv.
03813	CARV144A	BOVINO°COALVI TA:POLPA DI POSTERIORE CF/KG.5
03796	CARV143	BOVINO°COALVI TA:POLPA DI SPALLA CF/KG.5
03723	CARV115	BOVINO°COALVI(AT)DUG:POLPAxRAGU'CF/KG.5pv.Stv.
07540	CARV409	BOVINO°COALVI-DUG:ARROSTO CF/KG.1pv.Stv.
07541	CARV410	BOVINO°COALVI-DUG:ARROSTO CF/KG.2pv.Stv.
07544	CARV413	BOVINO°COALVI-DUG:BOLLITO(musco)S/O CF/KG.1pv.Stv.
07545	CARV414	BOVINO°COALVI-DUG:BOLLITO(musco)S/O CF/KG.2pv.Stv.
07546	CARV415	BOVINO°COALVI-DUG:BOLLITO(POLPA)S/O CF/KG.1pv.Stv.
07547	CARV416	BOVINO°COALVI-DUG:BOLLITO(POLPA)S/O CF/KG.2pv.Stv.
08570	CARV129	BOVINO°COALVI-DUG:FESONE CF/KG.5pv.Stv.
07542	CARV411	BOVINO°COALVI-DUG:GIRELLO CF/KG.1,5 pv.Stv.
01502	CARV114	BOVINO°COALVI-DUG:GIRELLO CF/KG.1pv.Stv.
07538	CARV407	BOVINO°COALVI-DUG:HAMBURGER CF/G.500(Pz.5)pv.Stv.
07539	CARV408	BOVINO°COALVI-DUG:HAMBURGER CF/KG.1(Pz.10)pv.Stv.
07533	CARV401	BOVINO°COALVI-DUG:MILANESI CF/G.500(Mnd.6)pv.Stv.
07532	CARV402	BOVINO°COALVI-DUG:MILANESI CF/KG.1(Mnd.12)pv.Stv.
00953	CARV132	BOVINO°COALVI-DUG:MILANESI CF/KG.1(Pz.10)pv.Stv.
08364	CARV132A	BOVINO°COALVI-DUG:MILANESI CF/KG.1(Pz.16)pv.Stv.
01510	CARV113	BOVINO°COALVI-DUG:NOCE CF/KG.1pv.Stv.
00954	CARV428	BOVINO°COALVI-DUG:POLPAxC/CRUDA CF/KG.1pv.Stv.
00955	CARV427	BOVINO°COALVI-DUG:POLPAxCRUDA CF/G.500pv.Stv.
07574	CARV421	BOVINO°COALVI-DUG:POLPAxRAGU'CF/KG.1pv.Stv.
07575	CARV422	BOVINO°COALVI-DUG:POLPAxRAGU'CF/KG.2pv.Stv.
00958	CARV137	BOVINO°COALVI-DUG:POLPAxRAGU'CF/KG.2pv.Stv.
08442	CARV130	BOVINO°COALVI-DUG:POLPAxTRITACF/KG.1pv.Stv.
07566	CARV417	BOVINO°COALVI-DUG:ROLATA LEG.CF/KG.1(Pz.1)pv.Stv.
07567	CARV418	BOVINO°COALVI-DUG:ROLATA LEG.CF/KG.2(Pz.2)pv.Stv.
09531	CARV118	BOVINO°COALVI-DUG:ROLATINE CF/KG.1(Pz.10)pv.Stv.
08365	CARV112	BOVINO°COALVI-DUG:SCAMONE CF/KG.4,5pv.Stv.
01513	CARV111	BOVINO°COALVI-DUG:SOTTOFESA CF/KG.4pv.Stv.
07536	CARV405	BOVINO°COALVI-DUG:SPEZZATINI CF/KG.1pv.Stv.

01518	CARV125	BOVINO°COALVI-DUG:SPEZZATINI CF/KG.2pv.Stv.
07537	CARV406	BOVINO°COALVI-DUG:SPEZZATINI CF/KG.2pv.Stv.
07534	CARV403	BOVINO°COALVI-DUG:xTRITA CF/G.500pv.Stv.
07535	CARV404	BOVINO°COALVI-DUG:xTRITA CF/KG.1pv.Stv.
03693	CARV116	BOVINO°COALVI-REALE CF/KG.3pv.Stv.
07543	CARV412	BOVINO°COALVI-TA:GIRELLO CF/KG.3pv.Stv.
09756	CARV645	BOVINO°COALVI-UCCELLETTO <20M CF/KG.2
09543	CARV124	BOVINO°MUSCOLO AD COALVI CF/KG.2pv.Stv.
09546	CARV136	BOVINO°POLPA SPEZZATINO B.A. COALVI <24M CF/KG.2
09547	CARV182	BOVINO°POLPA SPEZZATINO B.A. COALVI <24M CF/KG.5
09541	CARV119	BOVINO°PUNTA AD COALVI <24M CF/KG.1pv.Stv.
09542	CARV108	BOVINO°SPALLA TAGLI AD COALVI <24M CF/KG.1pv.Stv.
03821	BUR160	BURRO°CENTRIFUGA CF/G.500
00977	CAC200	CACAO AMARO CF/KG.1
00538	CAF300	CAFFE'-SLB.CF/G.200
00558	CAM150	CAMOMILLA SETACC.G.1,5X100FILTRI
09903	CAP502	CAPPERI S/SALE CF/KG.1
00979	CAP501	CAPPERI S/SALE MEZZANELLA CF/KG.1
01561	ROT110	CARTA DA FORNO ROTOLO MT/50-FCM.40+B46 PZ.1
01551	ROT104	CARTA ROTOLO 800 STRAPPI CF/PZ.2
09676	BIA423A	CIABATTINE CF/200g (4PZx50g) S/GLUTINE
01839	CEC100	CNS-CECI JOLLY CF/KG.0,500
01018	POM111	CNS-POMOD/PELATO LA/KG.3 JOLLY
00545	CON440	CONF°G/ALBICOCCA CF/G.340(Vetro)
08398	CON201	CONF°MND.G/ALBICOCCA BOSC. G.25X168CF.(Mnd)
00540	CON420	CONF°MND.G/ALBICOCCA VIVA G.25X120CF.(Mnd)
01146	CAR495	CONIGLIO°DISOSSATO CF/KG.2(Pz.1)pv.Stv.
08904	COP725	COPERCHI X VASCH.ALL. R24 146X121 CF/PZ.100
01157	BIA400	CRACKERS-S/GLU.BIAGLUT CF/G.150
00527	BUD180	DESS°BUDINO G/CACAO (9.CLST/G.100X2VA)
00526	BUD182	DESS°BUDINO G/C-CARAMEL (9.CLST/G.100X2VA)
00528	BUD181	DESS°BUDINO G/VANIGLIA (9.CLST/G.100X2VA)
01250	BIA120	DESS°S/GLU.BIOGLUT CACAO (CLST/G.120X2VA)
09679	FAR371	FARINA MULTIUSO 1KG S/GLUTINE
08638	FAR205	FARINA-CECI CHIAVAZZA GR.500
08450	FAR300	FARINA-CECI GR.500
00819	FAR200	FARINA-GT.T/00 CF/KG.1
00820	FAR255	FARINA-MAIS ISTANTANEA CF/G.500
02681	BIA435	FARINA-S/GLU.BIAGLUT CF/KG.1
00232	FEC100	FECOLA DI PATATE CF/G.250
00567	FET119	FETTE/BISC-BIFETTA G.16X208CF.(Mnd)
08883	BRI110B	FORM°BRIE CA MONTALVY CF/KG.1
00485	BRI110A	FORM°BRIE CF/KG.1
09842	BRI100	FORM°BRIE GALBANI CF/KG.1
00622	CRE103	FORM°CRESCENZA CF/G.100
08401	EMM101	FORM°EMMENTALER TRANCI 45% CF/KG.2.7pv.
00358	EMM100	FORM°EMMENTALER TRANCI CF/KG.6pv.
00359	EMM100Q	FORM°EMMENTALER(1/4)TRANCIO CF/KG.1,5pv.Stv
00481	FOR200	FORM°FORMAGGINI CREMA BP G.28X24CF.
00625	FRE100	FORM°FRESCO TENERO CLST/G.125(Mnd.2)
00363	GOR650	FORM°GORGONZOLA DOP 1/4-CF/KG.1,5pv.
08900	GOR652	FORM°GORGONZOLA DOP 1/8-CF/KG.1,5pv.
09533	GRA305	FORM°GRAT.GRANA PADANO LAT.MANTOVA CF/KG.1

00462	XXXXXX	FORM°GRAT.GRANA/PADANO CF/KG.1
08371	GRA306	FORM°GRAT.GRANA/PADANO CF/KG.1
08403	ITA100	FORM°ITALICO BEL PAESE INT. CF/KG.2
00489	MOZ120	FORM°MOZZ.LV.CF/G.100
09518	MOZ120S	FORM°MOZZARELLA CF/G.100 SOLOGUSTO
00484	RIC120	FORM°RICOTTA CF/KG.1,5
00366	ROB190	FORM°ROBIOLINO FRESCOLAT CF/G.100
08896	TAL120A	FORM°T/TALEGGIO CF/KG.2
01294	TAL120	FORM°T/TALEGGIO CF/KG.2
00550	MAC100	FRU-SCI.MACEDONIA JOLLY LA/KG.3
08879	PIN200	FRU-SE.PINOLI MEDITERRANEI CF/KG.1
07908	PIN111	FRU-SE.PINOLI PAKISTAN CF/KG.1
09157	PIN101	FRU-SE.PINOLI PRIMA SCELTA ITALIA CF/KG.1
01441	30679	GE*G/CACAO CT/KG.2,5(Vasca)
03014	30679	GE*G/CACAO CT/KG.2,6(Vasca/Bar)
03013	30675	GE*G/PANNA CT/KG.2,6(Vasca/Bar)
00560	TEA150	INF-TE FILTRI G.1,5X100BST.
00991	INS216	INSALATINA ACETO LA/KG.3
01388	20150	ITT*GAMBERETTI 100/200 GLS/20% CF/KG.1
08617	20178F	ITT*MERLUZZO BASTONCINI CT/KG.6
08648	20183B	ITT*MERLUZZO FIL.LASTRA 80/120G. CT/KG.7
01382	20183	ITT*MERLUZZO FIL.LASTRA GLS/0% CT/KG.6
00703	20184	ITT*MERLUZZO FILETTI ALASKA GLS/20% CT/KG.10
05229	20108	ITT*MERLUZZO FIORI IQF GLS.20% KG.1X5CF.
01383	20203	ITT*NASELLO/MERLUZZO MSC FIL.GLS/20% CF/KG.5
08095	20176	ITT*SOGLIOLA DOVER N.4 GLS.40% CT/KG.10
09867	LAT305	LATTE SCREMATO IN POLVERE RISTORA 500g
00566	LAT700	LATTE°UHT.P/SCREM.BRICK CF/LT/1
08969	LAT802	LATTE°UHT.P/SCREM.BRICK VALGARDENA CF/LT/1
01838	CEC110	LGM-NAT.CECI JOLLY LA/KG.3
00987	FAG220	LGM-NAT.FAGIOLI BORLOTTI LA/KG.3
01213		LGM-NAT.FAGIOLI CANNELLINI LA/KG.3
08451	FAG311	LGM-NAT.FAGIOLI CANNELLINI LA/KG.3
01297	LEN110A	LGM-SE.LENTICCHIE SECCHIE CF/KG.5
08586	LIE105	LIEVITO/BIRRA°CF/G.500
00992	LIE130	LIEVITO/CHIM-PANEANGELI TRIS CF/G.46
01560	SCO110	MANICO METALLICO PLAST.A VITE CM.120 PZ.1
09677	BIA440A	MERENDINA MARGHERITA 180g (4PZx45g) S/GLUTINE
03101	BIC202	MNU-BICCHIERI CAFFE' CL.80 CF/PZ.100
01538	BIC250	MNU-BICCHIERI TRASP.CL.160X100Pz.
02676	POS311	MNU-COLTELLO PS.STD.CF/PZ.100
02677	POS312	MNU-CUCCHIAIO PLST.PS.STD.CF/PZ.100
02678	POS310	MNU-FORCHETTE PLST.PS.STD.CF/PZ.100
01539	GUA201	MNU-GUANTI LATTICE TG(M) CF/PZ.100
01966	GUA200	MNU-GUANTI LATTICE TG(S) CF/PZ.100
09351	GUA251	MNU-GUANTI NITRILE TG(M) CF/PZ.100
09353	GUA250	MNU-GUANTI NITRILE TG(S) CF/PZ.100
01541	PIA211	MNU-PIATTI FONDI ECO CF/PZ.100
01542	PIA201	MNU-PIATTI PIANI ECO CF/PZ.100
01555	TOV115	MNU-TOV/A CARTENE ROTOLO MT.50 CF/PZ.1
01553	TOV106	MNU-TOV/LI BIANCHI 1V.CM.30X30 CT/PZ.2640
09741	TOV113B	MNU-TOVAGLIOLI 1V.CM.30X30 CT/PZ.4000
02675	SCO180	MOP COTONE ATTACCO A VITE STROFINACCIO

08726	OLI286	OLIO-OLIVA COPPINI BT/LT.1(Pet)
08728	OLI287	OLIO-OLIVA COPPINI BT/LT.1(Vetro)
08727	OLI288	OLIO-OLIVA COPPINI LA/LT.5
09298	OLI312	OLIO-OLIVA EXV SOLOGUSTO BT/LT.1(Vetro)
07278	OLI124	OLIO-OLIVA EXV.(100%ITALIA) LA/LT.5
08725	OLI188	OLIO-OLIVA EXV.COPPINI LA/LT.5
00839	OLI151	OLIO-OLIVA EXV.COSTANZA LA/LT.5
09293	OLI300	OLIO-OLIVA SOLOGUSTO BT/LT.1(Pet)
09295	OLI302	OLIO-OLIVA SOLOGUSTO BT/LT.1(Vetro)
09294	OLI301	OLIO-OLIVA SOLOGUSTO TA/LT.5(Pet)
08730	OLI382	OLIO-SE/ARACHIDE COPPINI BT/LT.1
00848	OLI357	OLIO-SE/ARACHIDE COSTANZA BT/LT.1
09394	OLI348B	OLIO-SE/GIRASOLE BUNGE LA/LT.5
03219	OLI935	OLIVE°NERE DENOCC.LA/KG.5
03220	OLI930	OLIVE°VERDI DENOCC.LA/KG.5
09045	OMO260	OMOG/DIETERBA CF/G.80X3(3 PZ)-G/NASELLO
09432	OMO260	OMOG/DIETERBA GR 80 (CT=36PZ)-G/NASELLO
00673	OMO151	OMOG/MELLIN CLST/G.80X2 CF/12-G/POLLO
00677	OMO154	OMOG/MELLIN CLST/G.80X2 CF/12-G/VITELLO
09034	OMO240	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ) -G/FRUTTA
09065	OMO258	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/AGNELLO
09041	OMO252	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/CONIGLIO
09039	OMO250	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/MANZO
09035	OMO241	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/MELA
09037	OMO243	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/MELA-BANANA
09036	OMO242	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/PERA
09040	OMO251	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/POLLO
09044	OMO257	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/PROSCIUTTO
09038	OMO244	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/PRUGNA
09043	OMO256	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/TACCHINO
09042	OMO254	OMOG/NIPIOL CF/G.80X2(2 PZ)-G/VITELLO
09431	OMO258	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/AGNELLO
09427	OMO252	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/CONIGLIO
09420	OMO240	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/FRUTTA
09425	OMO250	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/MANZO
09421	OMO241	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/MELA
09423	OMO243	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/MELA/BANANA
09422	OMO242	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/PERA
09426	OMO251	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/POLLO
09430	OMO257	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/PROSCIUTTO
09424	OMO244	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/PRUGNA
09429	OMO256	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/TACCHINO
09428	OMO254	OMOG/NIPIOL GR 80 (CT=24PZ)-G/VITELLO
03450	OMO136	OMOG/PLASMON CLST/G.80X2 CF.12 G/VERDURE MISTE
09678	PAN137	PANE GRATTUGIATO 250g S/GLUTINE S/LATT.
01301	PAN140	PANE-GRATTUGIATO CF/G.500
09707	PAN140A	PANE-GRATTUGIATO CF/G.500
08505	PAN141	PANE-GRATTUGIATO CF/KG.1.
09278	BIA423	PANE-PANINI BIAGLUT CF/G.200
00523	PAN315	PANNA°UHT.CUCINA BRICK/G.500
01432	10001A	PAST*TORTA AMARETTO TRANCIO CF/KG.1
01434	10010A	PAST*TORTA MILLEFOGLIE TRANCIO CF/KG.1,3
01436	10013A	PAST*TORTA S.HONORE' TRANCIO CF/KG.1

00385	PAS528	PASTA AGNESI ANELLINI GR.500 FT.28
00386	PAS531	PASTA AGNESI AVE MARIA GR.500 FT.31
00383	PAS509	PASTA AGNESI BAVETTE GR.500 FT.09
00380	PAS501	PASTA AGNESI CAPPELLINI GR. 500 FT.01
00396	PAS593	PASTA AGNESI CELLENTANI GR.500 FT.93
09091	PAS552	PASTA AGNESI CHIFFEROTTI GR.500 FT.52
09089	PAS540	PASTA AGNESI CONCHIGLIETTE GR.500 FT.40
09093	PAS560	PASTA AGNESI CRAVATTINE GR.500 FT.60
00387	PAS532	PASTA AGNESI DITALI LISCI GR.500 FT.32
09088	PAS536	PASTA AGNESI DITALI RIGATI GR.500 FT.36
00391	PAS556	PASTA AGNESI ELICHE GR.500 FT.56
00392	PAS557	PASTA AGNESI FARFALLINE GR.500 FT.57
09092	PAS554	PASTA AGNESI GNOCCHI GR.500 FT.54
00384	PAS510	PASTA AGNESI LINGUINE GR.500 FT.10
00397	PAS595	PASTA AGNESI MEZZE PENNE RIGATE GR.500 FT.95
09087	PAS521	PASTA AGNESI PENNE RICCE GR.500 FT.21
09086	PAS519	PASTA AGNESI PENNE RIGATE GR.500 FT.19
00393	PAS587	PASTA AGNESI PENNETTE GR.500 FT.87
00394	PAS588	PASTA AGNESI RICIUTELLE GR.500 FT.88
00388	PAS545	PASTA AGNESI SEDANI RIGATI GR.500 FT.45
00378	PAS502	PASTA AGNESI SPAGHETTINI GR.500 FT.02
09094	PAS573	PASTA AGNESI STELLINE GR.500 FT.73
09090	PAS547	PASTA AGNESI TIMONI GR.500 FT.47
00389	PAS546	PASTA AGNESI TORTIGLIONI GR.500 FT.46
09085	PAS511	PASTA AGNESI TRENETTE GR.500 FT.11
00381	PAS504	PASTA AGNESI VERMICELLI GR.500 FT.04
02970	21025A	PASTA°RIP.RAVIOLI CARNE CF/KG.2
03135	20700A	PASTA°RIP.RAVIOLI DI CARNE CF/KG.1
01781	20383A	PASTA°RIP.RAVIOLI MAGRO CF/KG.2
01423	20706A	PASTA°RIP.RAVIOLINI DI CARNE KG.1/CF.1
01578	20233	PASTA°UO.GIALLA xLASAGNE KG.2
03525	GNO173	PASTA°GNOCCHI PATATE MARA KG.1 Atp.
00760	RAV400	PASTA°RIP.RAVIOLI CARNE ATP.CF/KG.3
08486	RAV402	PASTA°RIP.RAVIOLI MAGRO ATP.CF/KG.3
08406	RAV420	PASTA°RIP.RAVIOLI MAGRO ATP.CF/KG.3
00761	TOR400	PASTA°RIP.TORTELLINI CARNE CF/KG.3
00809	PASL134	PASTA-MAIS CF/G.250 ELICHE
00810	PASL206	PASTA-MAIS CF/G.250 GNOCCHI
00811	PASL122	PASTA-MAIS CF/G.250 PENNE
00815	TOR310	PASTA-SE.RIP.TORTELLINI G/CARNE CF/KG.1
00377	PASS523	PASTA-SGD.CF/G.500 F/23 PUNTETTE
09009	PASS67	PASTA-SOLOGUSTO CF/KG.5 AMORINI
09007	PASS65	PASTA-SOLOGUSTO CF/KG.5 BIAVETTA (SEMI DI MELONE)
09002	PASS60	PASTA-SOLOGUSTO CF/KG.5 DITALE RIGATO
09006	PASS64	PASTA-SOLOGUSTO CF/KG.5 GEMELLI
09010	PASS68	PASTA-SOLOGUSTO CF/KG.5 SEDANINI (TUBETTI) RIGATI
09000	PASS58	PASTA-SOLOGUSTO CF/KG.5 STELLINE
09003	PASS61	PASTA-SOLOGUSTO CF/KG.5 TEMPESTINE
09013	PASS71	PASTA-SOLOGUSTO CF/KG.5 VERMICELLI (CAPELLINI)
08405	PASB08	PASTA-UO.GIALLA xLASAGNE FOGLI ESS.CF/G.500
01003	00000	PASTA-UO.GIALLA xLASAGNE FOGLI ESS.CF/KG.3
08582	PASTB002	PASTA-UO.TAGLIATELLE BERRUTO CF/KG.6
02708	PASC01	PASTA-UO.TAGLIATELLE CF/KG.6

01208	ALL100	PELLICOLA ALLUMINIO H.30 MT.150 CF/PZ.1
01209	PEL100	PELLICOLA PCT.TRASP.F/CM.30 MT.300 CF/PZ.1
03194	BAS125	PIZZA-S/GLUT.SCHAR SML.BASE PIZZA G.150X2Pz.
00878	CAR460P	POLLO°COSCIA CF/KG.2(Pz.10)pv.Stv.
00870	CAR468C	POLLO°FUSI CF/KG.0,750(Pz.5)pv.Stv.
00871	CAR468P	POLLO°FUSI CF/KG.1,5(Pz.10)pv.Stv.
09470	CAR463E	POLLO°PETTO FETTA SINGOLA CF/KG.0,1(Pz.1)pv.Stv.
00598	CAR463B	POLLO°PETTO FETTE CF/KG.0,8(Pz.10)pv.Stv.
08639	CAR463D	POLLO°PETTO FETTE CF/KG.1,2(Pz.10)pv.Stv.
00873		POLLO°PETTO INTERO KG.0,5(Pz.1)pv.Stv.
08963	CAR462	POLLO°PETTO NAZIONALE CF/KG.2 pv.Stv.
09768	PUR105	PREP/PURE'DI PATATE FIOCCHI PFANNI CF/KG.4
09507	PUR125	PREP/PURE'PATATE CF/KG.4
01020		PREP/PURE'PATATE CF/KG.4
01279	BIA430	PREP-S/GLU-xIMPANATURA BIAGLUT CF/G.350
00985	DAD310	PREP-xBRODO DADO VEGETALE SG.CF/KG.1
00310	PUR314	PURE'G/MELA-PESCA G.100X60CF.
00311	PUR313	PURE'G/MELA-PRUGNA G.100X60CF.
00312	PUR220	PURE'G/MELE COTTE G.100X120CF.
09559	PUR320	PURE'G/MELE COTTE G.100X60CF.
00557	PUR311	PURE'G/MELE-ALBICOCCA G.100X60CF.
00313	PUR316	PURE'G/PERA G.100X60CF.
09170	BIOF620	RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BIO (CF/KG.3)
09300	RIS220	RISO GALLO RIBE PARBOILED CF/KG.5
00817	RIS326	RISO-PARBOILED SCOTTI CF/KG.5
01549	SAC220	SACCHI/IMM.NERI CM.70X110 CF/PZ.25
00611	BRE301	SAL°BRESAOLA GRAN GUSTO (1/2)CF/KG.2pv.
00610	BRE300	SAL°BRESAOLA GRAN GUSTO CF/KG.3pv.
08910	BRE320	SAL°BRESAOLA IGP PUNTA D'ANCA CF/KG.2 pv.Stv.
08690	BRE201	SAL°BRESAOLA RIGAMONTI (1/2)CF/KG.1,5pv.
00334	LAR155	SAL°LARDO PANCETTATO GONELLA CF/KG.3,5pv.
09179	MOR153M	SAL°MORTADELLA 1/2 CF/KG.3pv.
00332	MOR155	SAL°MORTADELLA CAL.MERONI CF/KG.3pv.
07897	MOR156	SAL°MORTADELLA CAL.NEGRI CF/KG.3,5pv.
08602	MOR153	SAL°MORTADELLA COLLEMILIA CF/KG.3pv.
05324	PCO288	SAL°PR/COTTO SCELTO (1/2)4S. CF/KG.4 pv.Stv.
05326	PCO287	SAL°PR/COTTO SCELTO 4S.CF/KG.8 pv.Stv.
01875	FIO350	SAL°PR/CRUDO FIOCCO VALTELLINA CF/KG.4
08735	SAL477	SAL°SALAME CRU.T/FELINO CF/KG.1pv.
00339		SAL°SALAME CRU.T/MILANO CF/KG.3pv.
08452	SAL302	SAL°SALAME CRU.T/MILANO CF/KG.3pv.
09750	SAL325	SAL°SALAME CRUDO V/BELBO CF/KG.3pv.Stv.
09381	SAL405	SAL°SALAME PIEMONTE IGP KG.2,5 pv.
00347	SPE120	SAL°SPECK GALBANI CF/KG.3pv.Stv
01426	20377	SALATINI*CRU.G/MISTI CRUDI KG.1X3CF.
01026	SAL953	SALE FINO IODATO AST.CF/KG.1
01027	SAL954	SALE GROSSO IODATO AST.CF/KG.1
00658	SCI162	SCIROPPO G/AMARENA BT/L.1
00659	SCI166	SCIROPPO G/ARANCIO BT/L.1
00660	SCI164	SCIROPPO G/LIMONE BT/L.1
00661	SCI161	SCIROPPO G/MENTA BT/L.1
00662	SCI163	SCIROPPO G/ORZATA BT/L.1
08197	SCO105	SCOPA NEGRETTE PZ.1

09742	SEM310	SEMOLA DI GRANO DURO.CF/KG.1
00821	SEM300	SEMOLA GD.CF/KG.1
09673	BIA400A	SFOGLIE DI PANE S/GLUTINE CF/G.240 (1CF=8PZ)
01430	10091	SOFFICROC*G/FORMAGGIO CF/KG.1
01433	10009A	SP/D*MERINGATA TRANCIO CF/KG.1
09794	COL121	SP/D-COLOMBA s/CANDITI GR.700
03819	BIA440	SP/D-PLUMCAKE S/GLU.BIAGLUT CF/G.180
01327	VOL100	SP/D-VOL AU VENT CF/G.150(Pz.12)
09308	VOL120	SP/D-VOL AU VENT CF/G.200(Pz.12)
04887	20198	SP/GA*ITT.PREPARATO xRISOTTO CF/KG.1
01290	FES103	SP/GA.FESA TACCHINO ARROSTO CF/KG.2,5pv.
08882	FES103A	SP/GA.FESA TACCHINO ARROSTO CF/KG.2,5pv.
08783	FES102	SP/GA.FESA TACCHINO ARROSTO CF/KG.5 pv.
08881	FES102A	SP/GA.FESA TACCHINO ARROSTO CF/KG.5 pv.
09698	TOM107	SP/GA.KETCHUP TOP DOWN HEINZ' 460 gr
00330	MAN138	SP/GA.MANZO COTTO LARGHER CF/KG.3,5pv.
09171	MAN137	SP/GA.MANZO COTTO RADICE CF/KG.3pv.
00342	MAN138	SP/GA.MANZO COTTO STELLA81 CF/KG.3pv.
09752	CAR449	SP/GA.TACCHINO COSCIA CF/KG.3 pv.Stv.
00351	FES104	SP/GA.TACCHINO FESA LA COTTERIA CF/KG.3pv.
01312	TOM103	SP/GA.TOMATO KETCHUP DOWN CF/G.430
00994	MAI125	SP/GA°MAIONESE CF/KG.1 VETRO
06650	MAI122	SP/GA°MAIONESE MATYS CF/KG.1
08891	MAI122A	SP/GA°MAIONESE VASO CF/KG.1,06
02682	PES276	SP/GA°PESTO-GE/SE CF/G.400(Vasetto)
00999	ORI110	SPEZIE-ORIGANO FOGLIE CF/G.120
08654	SPE607	SPEZIE-ORIGANO FOGLIE CF/KG.1
08607	SPE613	SPEZIE-PEPE BIANCO CF/KG.1
08608	SPE601	SPEZIE-PEPE NERO MAC.CF/KG.1
01042	ZAF111	SPEZIE-ZAFFERANO BST/G.0,00125X4PZ
03267	ZAF112	SPEZIE-ZAFFERANO FLACONE CF/G.2
01545	SPU100	SPUGNA ABRASIVA CF/PZ.3
00642	SUC139	SU-FRU/G/ACE LT1X6CF(Brick)
00644	SUC133	SU-FRU/G/ANANAS LT.1X6CF(Brick)
09154	SUC134	SU-FRU/G/ARANCIA ROSSA LT.1X6CF(Brick)
00647	SUC137	SU-FRU/G/PESCA LT.1X6CF(Brick)
00943	20257	SUINO*LONZA CF/KG.2,5
01338	COT109	SUINO°COTECHINO MINI CF/KG.1(Pz.12)pv.Stv.
00345	SAL905	SUINO°SALSICCIA V/ATP.CF/KG.2pv.
00860	CAR450B	TACCHINO°(M)FESA FETTE CF/KG.0,8(Pz.10)pv.Stv.
01144	CAR457	TACCHINO°(M)SPEZZATINO CF/KG.1pv.Stv.
03198	TIS101	TISANA FILTRI G/MENTA G.2X20BST.
03391	TIS103	TISANA FILTRI G/MIRTILLO G.2 X 20BST.
03199	TIS102	TISANA FILTRI G/TROPICAL G.2X20BST.
09414	TON380A	TONNO-O/O. BIG EYE FRONTERA CF/KG.1,73
08692	TON380	TONNO-O/O.FRONTERA CF/KG.1,73
00892	TON310	TONNO-O/O.MARYSOL LA/KG.1,730
02672	UOV200	UOVA°GU.CAT/A CF/PZ.12
03523	UOV200P	UOVA°GU.CAT/A CF/PZ.12 AAT.
08903	CON725	VASCH/ALLUMINIO R24 H40 146X121 CF/PZ.100
00855	VIN300	VINO-TAV.BIANCO BT/LT.1 BRICK
07621	VIN400	VINO-TAV.BIANCO LT.2X6BT Vol.11,5%
07620	VIN401	VINO-TAV.ROSSO LT.2X6BT Vol.11,5%

01392	20634	VRD*4G.INSALATA-RUSSA CF/KG.2,5
01353	20602	VRD*BIETA ERBETTA CUBI BELGA 4X2,5KG (G)
01355	20604	VRD*BROCCOLI IQF CF/KG.2,5
09480	20010A	VRD*CARCIOFI CUORI CF/KG.2,5
01357	20006	VRD*CARCIOFI SPICCHI CF/KG.2,5
01358	20628	VRD*CAROTE DISCO CF/KG.2,5
01361	20630	VRD*CAVOLFIORI ROSETTE CF/KG.2,5
09242	20030	VRD*CAVOLFIORI ROSETTE CF/KG.2,5
08504	20644	VRD*CAVOLINI BRUXELLES KG.2,5/CF.1
09490	20624	VRD*FAGIOLINI FINI BELGA CF/KG.2,5
01377	20626S	VRD*FAGIOLINI FINI CF/KG.2,5
01386	20033	VRD*FINOCCHI SPICCHI CF/KG.2,5
09264	20033S	VRD*FINOCCHI SPICCHI CF/KG.2,5
01397	20072	VRD*FUNGHI MISTI CF/KG.1
01396	20636S	VRD*MINESTRONE 12 VERDURE CF/KG.2,5
01402	20038C	VRD*PATATE FRITTE CF/KG.2,5
03818	20047	VRD*PATATE NOVELLE NAT.CF/KG.2,5
01410	20625	VRD*PISELLI FINISSIMI CF/KG.2,5
00085	20642	VRD*SPINACI CUB.CF/KG.2,5
01444	20043	VRD*ZUCCHINE DISCO CF/KG.2,5
03129	YOG162	YOG°G/BANANA G.125X20CF. ALPI
08598	YOG252	YOG°G/BANANA G.125X20CF. COLLINA FELICE
03127	YOG161	YOG°G/FRAGOLA G.125X20CF.ALPI
08597	YOG251	YOG°G/FRAGOLA G.125X20CF.COLLINA FELICE
06135	YOG163	YOG°G/FRU-BOSCO G.125X20CF.ALPI
08527	YOG250	YOG°G/MISTI FRUTTA G.125X20CF.COLLINA FELICE
00561	ZUC115	ZUCCHERO-SACCAROSIO BST.G.6,5 CT/KG.10
00564	ZUC125	ZUCCHERO-SACCAROSIO CF/KG.1
SOC.COOP.AGR.BIODIFFUSIONE		
03434	CVERPANZU	VRD°INS.PAN DI ZUCCHERO AMARA CF/KG.Pkn.
03034	CFRUALBIC	FRU°ALBICOCHE(IT) CF/KG.Pkn.
07523	CFRUANANNA	FRU°ANANAS VIA NAVE RF.KG/Pkn.
09149	CFRUANGUR	FRU°ANGURIE CF/KG.
03035	CFRUARANOIT	FRU°ARANCE(IT) (130/150g)CF/KG.Pkn.
01776	CFRUBANAN	FRU°BANANE ALTERNATIVE CF/KG.Pkn.
03373	CFRUCACHI	FRU°CACHI(IT)(160g)"A"RF.KG.pv.
03566	CFRUMANCL	FRU°CLEMENTINE(IT)(60g)RF.CF/KG.pv.
06816	CFRUANGUR	FRU°COCOMERO(IT) CS/KG.8pv.(x2 Frutti)
03036	CFRUKIWI	FRU°KIWI(70g)(IT) CF/KG.Pkn.
07195	CFRUMELROLO	FRU°LI.FC(P/TE)MELE ROSSE CF/KG.Pkn.
03037	CFRULIMON	FRU°LIMONI(IT) MEDI CF/KG.Pkn.
03374	CFRUMELRO	FRU°MELE GALA(IT) 150g.RF.KG.pv.
07443	CFRUMEGOL130	FRU°MELE GOLD(IT)(130g) CF/KG.Pkn.
07445	CFRUMELRE130	FRU°MELE ROSSE (IT)(130g) CF/KG.Pkn.
03039	CFRUMERE	FRU°MELE ROSSE STARK(IT)(150g) CF/KG.Pkn.
03040	CFRUMELORE	FRU°MELONI RETATI(IT) CF/KG.Pkn.
06476	03240	FRU°MELONI(IT) CF/KG.Pkn.
03061	CFRUPERKAI	FRU°PERE ABATE/KEISER(150g)CF/KG.Pkn.
07524	CFRUPE130	FRU°PERE WILLIAM (130g)CF/KG.Pkn.
06864	CFRUPESCHNLO	FRU°PESCHE NETTARINE(L/EXT)(140/150g) CS/KG.Pkn.
06797	CFRUPESCH	FRU°PESCHE(IT) (140/150g)CS/KG.Pkn.
06477	CFRUPESCHAA	FRU°PESCHE(UE) 75+75g.CF/KG.Pkn.
06865	CFRUSUSIN	FRU°SUSINE PICCOLE(IT) CS/KG.Pkn.

03062	CFRUUVA	FRU°UVA BIANCA CF/KG.Pkn.
03063	CFRUUVAN	FRU°UVA NERA CF/KG.Pkn.
01766	CVERALL	P/AR°ALLORO(E.R.)(IT) CF/G.40(Mazzetto)
09168	CVERBAS	P/AR°BASILICO SFUSO(IT) CF/KG.Pkn.
01767	CVERBASI	P/AR°BASILICO(IT) CF/G.20(Mazzetto)
02767	CVERPREZZ	P/AR°PREZZEMOLO(IT) CF/KG.Pkn.
01771	CVERPREMZ	P/AR°PREZZEMOLO(IT) MZ.G.100
01772	CVERROS	P/AR°ROSMARINO(E.R.) CF/G.100(Mazzetto)
01775	CVERSALVIA	P/AR°SALVIA(IT) CF/KG.Pkn.
07726	CVERASPA	VRD°ASPARAGI VERDI CF/KG.0,500
03065	CVERBIECO	VRD°BIETA COSTE CF/KG.Pkn.
08557	CVERBIETE	VRD°BIETA ERBETTA CF/KG.Pkn.
03282	00000	VRD°BROCCOLI(IT) CS/KG.6pv.
03042	CVERCAROT	VRD°CAROTE (IT) CF/KG.Pkn.
03476	CVERCAVOL	VRD°CAVOLFIORI(IT) CF/KG.Pkn.
08461	CVERCAV	VRD°CAVOLO CAPPuccio ESTERO RF.CS/KG.Pkn.
07696	CVERCIPBI	VRD°CIPOLLE BIANCHE(IT) CS/KG.Pkn.
03043	CVERCIPDO	VRD°CIPOLLE GIALLE(IT) CF/KG.Pkn.
07601	CVERCAVVE	VRD°CONV ITA CAVOLO CAPP/ROSSO RF.KG.pkn.
09765	CVERLATTUGH	VRD°CONV ITA INS.LATTUGA GHIACCIO CF/KG.Pkn.
07210	CVERFINOC	VRD°FINOCCHI GROSSI(IT) CF/KG.Pkn.
06687	CVERCATAL	VRD°INS.CICORIA CATALOGNA(IT) CF/KG.Pkn.
03045	CVERLATTRO	VRD°INS.LATT. TROCADERO/MANIGOTTO (IT) CF/KG.Pkn.
07590	CVERLATBE	VRD°INS.LATTUGA MILANO(IT)AMARA CS/KG.Pkn.
03044	CVERLATTU	VRD°INS.LATTUGA ROMANA(IT)CF/KG.Pkn.
06621	CVERLATTU	VRD°INS.LATTUGA ROMANA(IT)DOLCE CS/KG.Pkn.
03250	CVERRADCH	VRD°INS.RADICCHIO CHIOGGIA CF/KG.Pkn.
06689	CVERRADCH	VRD°INS.RADICCHIO ROSSO(IT) CF.KG.Pkn.
03046	CVERMELTO	VRD°MELANZANE NERE(IT) CF/KG.Pkn.
03047	CVERPATIT	VRD°PATATE(IT)CF/KG.10 Pkn.
06694	CVERPEPG	VRD°PEPERONI GIALLI(IT) CF/KG.Pkn.
06697	CVERPEPROS	VRD°PEPERONI ROSSI(IT) CF/KG.Pkn.
07712	CVERPOMCIL	VRD°POMOD/CILIEGINI(IT) KG.pkn.
03048	CVERPOMIN	VRD°POMOD/INSALATARO MEDIO(IT) CF/KG.Pkn.
06703	CVERPOMSA	VRD°POMOD/MATURO MEDIO(IT) CF/KG.Pkn.
01733	CVERPORRI	VRD°PORRI(IT) KG.pv.
01773	CVERRUCO	VRD°RUCOLA SELVATICA(IT) CF/G.100(Mazzetto)
03049	CVERRUC	VRD°RUCOLA(IT) CF/KG.Pkn.
03050	CVERSEDVE	VRD°SEDANO(IT) CF/KG/Pkn.
07127	CVERZUHOK	VRD°ZUCCA(IT) CF/KG.Pkn.
06705	CVERZUCCH	VRD°ZUCCHINE GROSSE (IT) CS/KG.Pkn.
03052	CVERAGLIO	VRD-AGLIO CF/KG.Pkn.

MENU TIPO ESTIVI

Settimana n.1	<i>Menù estivo 1 TIPO dal 20 Maggio al 20 Ottobre</i>	
lunedì	Risotto alla parmigiana Minestrina Pollo -Verdure -Purè	Minestrone - Minestrina Bastoncini di pesce - Verdura
martedì	Pasta ai funghi - Minestrina Hamburger al Vino bianco- Verdure-Purè	Minestrina Semolino Frittata Verdura
mercoledì	Passato di verdura Minestrina Spezzatino di tacchino con verdure	Minestrina Semolino Affettato misto Verdura
giovedì	Risotto al pomodoro Minestrina Cima alla genovese con salsa verde Verdure -Purè	Tortellini in Brodo Semolino Pizza Verdura
venerdì	Pasta al pesto Minestrina Merluzzo impanato Verdure -Purè	Passato di verdura Minestrina Frittata Verdura
sabato	Pasta al ragù Minestrina Arrosto Verdure -Purè	Minestrina Semolino Tortino di verdura
domenica	Ravioli Burro e Salvia Minestrina Coniglio alla ligure Verdure -Purè	Minestrina- Semolino Formaggi misti

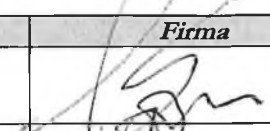
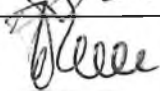
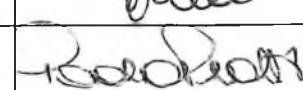
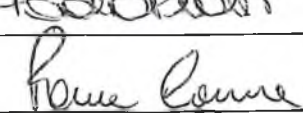
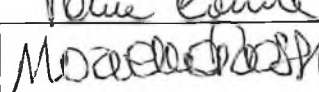
Settimana n.2	Menù estivo 2 TIPO dal 20 Maggio al 20 Ottobre	
lunedì	Risotto ai frutti di mare Minestrina Pollo -Verdure -Purè	Minestrina Semolino Insalata russa Verdura
martedì	Pasta al sugo Minestrina Melanzane alla parmigiana Verdure -Purè	Tortellini in Brodo Semolino Frittata Verdura
mercoledì	Pasta e fagioli Minestrina Scaloppine al vino bianco Verdure -Purè	Minestrina Semolino Torta verde Verdure
giovedì	Risotto allo zafferano Minestrina Carne all' uccelletto	Minestrina Semolino Affettato misto - Verdura
venerdì	Pasta alle verdure Minestrina Merluzzo in umido Verdure -Purè	Passato di verdura Minestrina Frittata Verdura
sabato	Pasta ai formaggi Minestrina Arrosto Verdure -Purè	Minestrina Semolino Focaccia Verdura
domenica	Gnocchi pomodoro e basilico Minestrina Vitello tonnato Verdure - Purè	Minestrina Semolino Formaggi misti

A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA
Via Agnesi 25 (IM)

**PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL
LAVORO**

Documento di Valutazione dei Rischi
 Ai sensi del Decreto Legislativo 9 Aprile 2008 n. 81

Edizione 3 gen. 2017

	<i>Funzione</i>	<i>Nome</i>	<i>Firma</i>
Per compilazione	Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione	Ing. Grassano Lorenzo	
Per concordamento	Medico Competente	Dott. Varano Paolo	
	Direttore Amministrativo	Dott.ssa Piatti Paola	
	Rappresentante Lavoratori per la Sicurezza	Sig. Pansa Carmine	
Per approvazione ed emissione	Datore di Lavoro	Dott.ssa Rossi Mariella	

ASP CASA DI RIPOSO E PENSIONATO

IMPERIA

Prot. N°

24

Data

- 4 GEN. 2017

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI	Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017
		pagina 1 di 30

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO
- STATO DI AGGIORNAMENTO -

[illegible]

Sommario

1.	FINALITA' DEL PRESENTE DOCUMENTO	5
2.	CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI	5
2.1	Individuazione dei rischi	5
2.2	Quantificazione dei rischi (stima dell'entità dell'esposizione e della gravità degli effetti)	7
2.3	Definizione delle priorità degli interventi necessari	8
3.	DOCUMENTAZIONE FACENTE PARTE DEL PIANO DI SICUREZZA	8
4.	NOTIZIE GENERALI DELL'AZIENDA E ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA	9
5.	DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' E DEL FLUSSO OPERATIVO	10
5.1	INQUADRAMENTO ED UBICAZIONE DELL'ENTE	10
5.2	TIPOLOGIA DI ATTIVITA'	10
5.3	ATTREZZATURE	10
5.4	ANALISI ATTIVITA LAVORATIVA	10
6.	INDIVIDUAZIONE DELLE MANSIONI/POSTI DI LAVORO	12
7.	AGENTI CHIMICI FISICI E BIOLOGICI PRESENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO	13
7.1	AGENTI CHIMICI (Titolo IX)	13
7.2	AGENTI FISICI E BIOLOGICI	13
8.	ANALISI SU LAVORATORI SOGGETTI A CATEGORIE PARTICOLARI E LAVORO NOTTURNO	15
8.1	TUTELA del LAVORO MINORILE e LAVORATRICI IN GRAVIDANZA	15
8.2	LAVORO NOTTURNO	15
8.3	LAVORATORI PROVENIENTI DA ALTRI PAESI	16
9.	ANALISI DI ULTERIORI RISCHI SPECIFICI O PARTICOLARI, RISCHI DA FATTORI ESTERNI, RISCHI TRASVERSALI	17
9.1	RISCHI DA FATTORI SPECIFICI	17
9.2	RISCHI DA FATTORI ESTERNI	17
9.3	RISCHI TRASVERSALI	17
10.	VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA INCENDIO (titolo I capo III) e GESTIONE DELL'EMERGENZA	19
10.1	VALUTAZIONE DEL RISCHIO INCENDIO	19
10.2	GESTIONE EMERGENZA	19
10.3	EMERGENZA SANITARIA	19
11.	MATRICE DEI PERICOLI, SCHEDE DI CONTROLLO, SCHEDE DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE, MISURE DI PREVENZIONE E PROGRAMMA DI ATTUAZIONE	20
11.1	MATRICE DEI PERICOLI	20
11.2	SCHEDE DI CONTROLLO	20
11.3	SCHEDE DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)	20
12.	SINTESI E CONCLUSIONI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI	21
12.1	GENERALITA'	21
12.2	SINTESI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI	21
12.2.1	Aree di transito	21
12.2.2	Spazi di lavoro	21
12.2.3	Scale	21
12.2.4	Macchine/Attrezzature	21
12.2.5	Attrezzi Manuali	22
12.2.6	Movimentazione Manuale dei Carichi	22
12.2.7	Immagazzinamento	22
12.2.8	Impianti Elettrici	22
12.2.9	Apparecchi a pressione	22
12.2.10	Reti e apparecchi distribuz. gas	22
12.2.11	Apparecchi di sollevamento	22
12.2.12	Mezzi di trasporto	22
12.2.13	Incendio e esplosione	23
12.2.14	Rischi per presenza esplosivi	23
12.2.15	Agenti chimici (titolo X): rischio manipolazione	23
12.2.16	Agenti chimici (titolo X): rischio esposizione	23
12.2.17	Agenti cancerogeni e mutageni	23
12.2.18	Agenti biologici	23
12.2.19	Ventilazione industriale	23
12.2.20	Climatizzazione luoghi di lavoro	24
12.2.21	Rumore	24

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 3 di 30

12.2.22	Vibrazioni	24
12.2.23	Microclima.....	24
12.2.24	Radiazioni ionizzanti.....	24
12.2.25	Radiazioni non ionizzanti, campi elettromagnetici, radiazioni ottiche, radon	24
12.2.26	Illuminazione	24
12.2.27	Carico di lavoro fisico	24
12.2.28	Carico di lavoro mentale.....	25
12.2.29	Lavoro ai videoterminali.....	25
12.2.30	Pertinenze igienico sanitarie.....	25
12.2.31	Lavoratori: rischi associati a categorie particolari, rischi trasversali (stress) e altri rischi	25
12.2.32	Organizzazione del lavoro	25
13.	SORVEGLIANZA SANITARIA	26
13.1	IDONEITA DEL PERSONALE.....	26
14.	ATTUAZIONE E CONTROLLO DELLE MISURE DA REALIZZARE	27
15.	INFORMAZIONE, FORMAZIONE e ADDESTRAMENTO (artt. 36 -37)	27
16.	ATTIVITA DI COORDINAMENTO E VIGILANZA (capo III art 26)	28
16.1	Contratti di appalto.....	28
16.2	Rischi interferenti (DVRI).....	28
17.	PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO	29
18.	ALLEGATI.....	30
18.1	DOCUMENTI RICHIAMATI NELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI	30
18.2	DOCUMENTAZIONE RACCOLTA NEL FASCICOLO ALLEGATI	30

1. FINALITA' DEL PRESENTE DOCUMENTO

Il presente documento intende ottemperare alle prescrizioni richieste al Datore di Lavoro di cui all'art 17 del DECRETO LEGISLATIVO 9 APRILE 2008 n. 81, quale valutazione dei rischi e definizione delle azioni volte a ridurre o eliminare o prevenire i pericoli correlati all'attività.

La valutazione dei rischi è stata elaborata dal Datore di Lavoro, sulla base dei risultati dei sopralluoghi e delle indicazioni fornite allo stesso dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale, dal Medico Competente, dai dirigenti e preposti, ed è da intendersi come aggiornamento dell'edizione 2 del 2012.

2. CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il procedimento adottato per la valutazione dei rischi presenti nei posti di lavoro può essere schematizzato secondo le seguenti fasi operative di indagine-valutazione:

2.1 Individuazione dei rischi

a - analisi dell'attività svolta (e/o flusso produttivo) in modo da individuare tutti i luoghi ed i posti di lavoro e le mansioni interessate, comprese le attività ausiliarie che, anche se non direttamente coinvolte nell'attività, sono ugualmente importanti e interessano, a seconda delle varie situazioni, diverse mansioni.

b - per ogni posto di lavoro-mansione individuazione dei pericoli associati ai luoghi specifici di lavoro, di lavoro, alle apparecchiature impiegate nonché alle sostanze e preparati pericolosi utilizzati; una particolare attenzione viene posta per quanto riguarda i pericoli derivanti dalle modalità operative nell'uso delle apparecchiature e delle sostanze e preparati pericolosi e più in generale dal rapporto uomo-macchina e uomo-ambiente. Sono inoltre stati analizzati pericoli e rischi specifici, da fattori esterni, e altri pericoli potenziali, dettagliando nel merito in capitoli dedicati e/o demandando a documenti esterni, al fine di poter analizzare tutti i fattori di pericolo/rischio (anche non elencati nella normativa).

c - i pericoli a cui si è fatto riferimento per ciascun luogo di lavoro/ mansione sono quelli di seguito elencati, suddivisi in:

pericoli per la sicurezza	: ovvero che possono causare infortuni,
pericoli per la salute	: ovvero che possono causare malattie professionali
pericoli di tipo trasversale	: ovvero legati a così detti fattori trasversali che possono generare rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori (stress, burnout, mobbing, altri fattori.)

Nota: per maggiore chiarezza interpretativa si riportano le seguenti definizioni:

pericolo	: proprietà o qualità intrinseca di una determinata entità avente il potenziale di causare danni
rischio	: probabilità che si raggiunga il limite potenziale di danno nelle condizioni di impiego e/o di esposizione
valutazione dei rischi	: procedimento di valutazione dell'entità del rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori, nell'espletamento delle mansioni, derivante dal verificarsi di un pericolo nel posto di lavoro.

PERICOLI PER LA SICUREZZA DEI LAVORATORI

1. AREE DI TRANSITO
2. SPAZI DI LAVORO
3. SCALE
4. ATTREZZATURE (MACCHINE)
5. ATTREZZI MANUALI
6. MANIPOLAZIONE MANUALE DI OGGETTI
7. IMMAGAZZINAMENTO DI OGGETTI
8. IMPIANTI ELETTRICI
9. APPARECCHI A PRESSIONE
10. RETI E APPARECCHI DISTRIBUZIONE GAS
11. APPARECCHI DI SOLLEVAMENTO

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Consult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 5 di 30

12. MEZZI DI TRASPORTO
13. RISCHI DI INCENDIO ED ESPLOSIONE
14. RISCHI PER LA PRESENZA DI ESPLOSIVI
15. RISCHI CHIMICI

PERICOLI PER LA SALUTE DEI LAVORATORI

16. ESPOSIZIONE AD AGENTI CHIMICI
17. ESPOSIZIONE AD AGENTI CANCEROGENI
18. ESPOSIZIONE AD AGENTI BIOLOGICI
19. VENTILAZIONE INDUSTRIALE
20. CLIMATIZZAZIONE LOCALI DI LAVORO
21. ESPOSIZIONE A RUMORE
22. ESPOSIZIONE A VIBRAZIONI
23. MICROCLIMA
24. ESPOSIZIONE A RADIAZIONI IONIZZANTI
25. ESPOSIZIONE A RADIAZIONI NON IONIZZANTI
26. ILLUMINAZIONE
27. CARICO DI LAVORO FISICO
28. CARICO DI LAVORO MENTALE
29. LAVORO AI VIDEO TERMINALI
30. PERTINENZE IGIENICHE SANITARIE
31. LAVORATORI CATEGORIE PARTICOLARI

PERICOLI TRASVERSALI

32. ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

d - dalla evidenziazione dei pericoli si passa alla individuazione dei rischi; il criterio adottato è quello di riferirsi alle norme di legge, alle norme di buona tecnica, alle politiche e procedure dell'azienda e all'analisi delle situazioni, degli infortuni e delle malattie professionali registrate negli anni precedenti. L'individuazione dei rischi viene supportata mediante la compilazione di liste di controllo per ogni mansione e pericolo. Le liste di controllo, allegate al presente piano, sono strumento dove viene indicata l'esigenza di porre in atto misure atte a ridurre la probabilità del verificarsi di un determinato danno atteso (misure di prevenzione) e/o di mitigazione delle eventuali conseguenze (misure di protezione).

La determinazione dell'entità dei rischi si basa sulla probabilità del verificarsi del danno e sulla sua entità presunta, vedi paragrafo 2.2, assegnando delle priorità agli interventi, vedi paragrafo 2.3

Si è provveduto quindi ad individuare dispositivi di protezione individuale per ogni mansione.

e - nei casi in cui un operatore svolga più mansioni, i relativi rischi sono individuati nelle singole mansioni che vengono analizzate separatamente;

f - problematiche specifiche relative ai luoghi di lavoro, impianti ed attrezzature e prevenzione incendi sono inoltre state esplicitate più in dettaglio nelle relazioni di sopralluogo ai locali di lavoro; in ogni caso allegato al presente documento sono riportati e conservati i sopralluoghi periodici di verifica che evidenziano in dettaglio gli interventi da attuare e pertanto costituiscono appendice operativa alla valutazione dei rischi.

g - per quanto riguarda la prevenzione incendi viene effettuata la valutazione del rischio incendio ed individuate le misure da attuare; l'organizzazione in ogni caso deve osservare la normativa specifica esistente in materia richiedendo, in funzione dell'attività svolta, il Certificato di Prevenzione Incendi

h - gli impianti elettrici devono corrispondere alle normative specifiche applicabili quali D.M. n. 37/2008, norme C.E.I., riferibili all'attività ed essere mantenuti in perfetta efficienza. I rischi rilevabili sono pertanto quelli riferibili all'utilizzo di detti impianti.

i - per quanto attiene infine a tipologie di rischio specifico ove la normativa richiede analisi approfondite con elaborazione di relazioni particolari, es. rischi da agenti chimici pericolosi (prodotti chimici/cancerogeni/mutageni, amianto), rischio radon, vibrazioni, rischio da esposizione a rumore, rischio da

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 6 di 30

radiazioni ottiche e radiazioni elettromagnetiche ecc., se presenti, le documentazioni sono elaborate a parte e richiamate nel presente piano, e fanno parte della valutazione dei rischi.

2.2 Quantificazione dei rischi (stima dell'entità dell'esposizione e della gravità degli effetti)

La quantificazione del rischio deriva dalla possibilità di definire il rischio come prodotto della Probabilità (P) di accadimento per la gravità del Danno (D) atteso:

$$R = P \times D$$

La definizione della scala di Probabilità fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata e la probabilità che si verifichi l'evento indesiderato, tenuto conto della frequenza e della durata delle operazioni/lavorazioni che comportano rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori:

Valore	Livello probabilità	Definizione/Criteri
3	molto probabile	Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata e il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori. Si sono verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella stessa azienda o in aziende simili. Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcun stupore
2	probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico e diretto. E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe sorpresa.
1	poco probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. Sono noti solo rarissimi episodi già verificati o addirittura nessun episodio. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa e incredulità

Tale giudizio può essere misurato in modo indiretto attraverso il livello di sorpresa che l'evento provocherebbe, secondo un'interessante prassi interpretativa in uso nei paesi anglosassoni.

La definizione della **scala di gravità del Danno** fa riferimento alla reversibilità o meno del danno:

Valore	Livello gravità danno	Definizione/Criteri
3	grave	Infortunio o episodio esposizione acuta con effetti di invalidità totale o addirittura letale. Esposizione cronica con effetti totalmente o parzialmente irreversibili e invalidanti
2	Medio	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetti reversibili.
1	Lieve	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili

L'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione.

N.B.: Deve essere preso in considerazione il danno più grave che può essere associato al rischio in esame: a tal fine non può essere utilizzato il solo dato statistico aziendale che mostra un basso numero di incidenti di quel tipo: di per sé tale dato non autorizza ad adottare misure di sicurezza meno restrittive.

Definiti la probabilità (P) e la gravità del danno (D), il rischio (R) viene calcolato con la formula $R = P \times D$ e si può raffigurare in una rappresentazione a matrice, avente in ascisse la Gravità del Danno ed in ordinate la Probabilità del suo verificarsi.

3	6	9
2	4	6

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 7 di 30

1	2	3

In tale matrice i rischi maggiori occupano le caselle in alto a destra, quelli minori le posizioni in basso a destra, con tutta la serie disposizioni intermedie.

Una tale rappresentazione è un importante 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 livello di rischio permette di identificare la priorità degli interventi da effettuare, ad esempio:

$R > 6$	Azione correttive immediate
$3 < R < 4$	Azioni correttive da programmare con urgenza
$1 < R < 4$	Azioni correttive/migliorative da programmare nel breve- medio termine.

2.3 Definizione delle priorità degli interventi necessari

Conformemente alla metodologia di cui al punto 2.1 e 2.2, è stata effettuata la Valutazione dei Rischi e sono state applicate e compilate le liste di controllo per le mansioni ed attività lavorative, individuando e qualificando i rischi, e definendo gli interventi di miglioramento delle condizioni di sicurezza e di igiene del lavoro con un programma di attuazione basato su priorità ben definite.

Livello di rischio	Priorità	Tipo di urgenza
$R > 6$	A	Azioni correttive immediate
$3 < R < 4$	B	Azioni correttive da programmare con urgenza
$1 < R < 2$	C	Azioni correttive/migliorative da programmare nel breve-medio termine

La realizzazione del programma d'attuazione degli interventi di miglioramento delle condizioni di sicurezza e di igiene del lavoro definito, con le priorità stabilite, sarà oggetto di verifiche periodiche.

3. DOCUMENTAZIONE FACENTE PARTE DEL PIANO DI SICUREZZA

Nel fascicolo “**Organizzazione della documentazione**” sono individuati i documenti costituenti e facenti parte del piano di sicurezza e riportando per ognuno lo stato di aggiornamento.

Saranno inoltre da considerarsi come parte integrante della documentazione della sicurezza elaborata per l'azienda:

- i vari DUVRI che saranno redatti in funzione delle varie esigenze
- i verbali di sopralluogo periodico alle varie aree di lavoro, contenenti le indicazioni per l'adeguamento di impianti, locali o macchinari e le indicazioni di miglioramento per la riduzione dei rischi residui
- le procedure elaborate dalla ditta
- le disposizioni e procedure per le ditte esterne

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 8 di 30

4. NOTIZIE GENERALI DELL'AZIENDA E ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA

Ragione Sociale	A.S.P. Casa di Riposo e Pensionato Imperia
Indirizzo Sede Legale	Via Agnesi 25 - Imperia
Indirizzo Sedi Operative	Via Agnesi 25 - Imperia
Settore di Appartenenza	Residenza protetta e pensionato
Tipologia di Lavoro Svolto	Struttura sanitaria - residenza protetta
Organico Medio (totale dipendenti)	Numero addetti 40 (*)
Suddivisi nelle seguenti mansioni (vedi allegato) (*) si rimanda all'allegato per il dettaglio personale in quanto i numeri indicati sono di riferimento in funzione del personale presente al momento della redazione del DVR)	di cui (*) n.1 Dirigenti n.18 Personale specialista (osa e fisioterapisti, animatori ecc.) n.4 Personale amministrativo n.7 Infermieri n.5 Operai/manutentori/addetti lavanderia/portiere n.5 Addetti alla cucina
Altro (descrivere)	Sono presenti entro la struttura cooperative esterne con mansioni varie
ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA	
Datore di Lavoro	Dott.ssa Rossi Mariella (Presidente pro tempore)
Direttore	Dott.ssa Paola Piatti
Preposti	Vedi elenco allegato al cap. 6
Responsabile del Servizio di P. e P.	Ing. Lorenzo Grassano
Medico Competente	Dott. Varano Paolo
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza	Sig.Pansa C.
Personale incaricato della Gestione dell'Emergenza Antincendio	Vd. Elenco allegato al cap. 6
Personale incaricato della Gestione dell'Emergenza Primo Soccorso	Vd. Elenco allegato al cap. 6

5. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' E DEL FLUSSO OPERATIVO

5.1 INQUADRAMENTO ED UBICAZIONE DELL'ENTE

La Casa di Riposo e Pensionato Imperia è una residenza protetta per anziani, sita ad Imperia in Via Agnesi 25.

La struttura si articola su 2 piani fuori terra, con una capienza di ca. 140 posti letto .

Al piano terra sono ubicati gli spazi dedicati ad attività comuni, spazi per servizi vari, gli uffici; in particolare sono presenti uffici direzionali ed amministrativi, la palestra, una cappella, la sala mensa, una sala ricreativa, la cucina e la dispensa, gli spogliatoi per il personale, la lavanderia -stireria, la sala mortuaria, il giardino.

Le camere per gli ospiti sono site ai piani superiori; al piano primo sono alloggiati ospiti non autosufficienti e al piano secondo (pensionato) gli ospiti totalmente o parzialmente autosufficienti.

L' edificio é servito da una centrale termica esterna.

5.2 TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

Trattasi di un centro sanitario privato, residenza protetta per anziani, convenzionato con il Servizio Sanitario Nazionale

5.3 ATTREZZATURE

La struttura ha in dotazione varie attrezzature riconducibili alla seguente tipologia :

Attrezzature utilizzate dai manutentori:

- attrezzi elettrici e manuali/portatili di varia tipologia
- smerigliatrici, saldatrice elettrica, troncatrici,
- trapano a colonna, scale

Attrezzature da cucina

- affettatrici, pelapatate, tritacarne, impastatrice, friggitrice, forni, lavapiatti ecc.

Attrezzature da lavanderia

- lavatrici industriali, asciugatrici, stiratrici ecc.

Attrezzature/ausili utilizzati per i degenti

- attrezzature da riabilitazione
- sollevatori di varia tipologia
- attrezzature per movimentare i pazienti (carrozzine)
- attrezzature specifiche paramediche
- e n. 1 autovettura

Sono presenti ausili informatici presso gli uffici

5.4 ANALISI ATTIVITA LAVORATIVA

Per quanto attiene al personale esterno che opera, sono presenti cooperative per l'assistenza ai degenti, per il lavaggio biancheria e/o attività di pulizie varie, nonché professionisti medici esterni.

L'attività del personale è inquadrabile in:

- *Attività amministrativa*

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 10 di 30

Gli addetti seguono le pratiche, svolge mansioni amministrative-contabili anche con l'ausilio di mezzi informatici, si reca all'esterno per commissioni, riceve il pubblico e può essere a contatto con gli ospiti. Il personale amministrativo opera presso gli uffici ubicati al piano terra dello stabile.

- *Attività di assistenza alla persona (personale ausiliario sanitario e di supporto-operatori sanitari specializzati)*

In tale mansione è stato contemplato tutto il personale che svolge servizi agli ospiti; trattasi di personale specialista paramedico che opera entro la struttura con varie tipologie di mansioni (animatori, assistenti sanitari, oss ecc.) e gestisce gli ospiti all'interno con assistenza alla persona, svolgendo attività specifiche di assistenza, riabilitazione e cura. Gli addetti possono recarsi ed operare in tutte le aree; possono utilizzare semplici attrezzi manuali e/o attrezzature specifiche per le attività da svolgere (quindi attrezzature per riabilitazione, per assistenza alla persona, attrezzature specialistiche paramediche) all'interno della struttura. Si precisa che il personale interno dell'ente opera al piano secondo (piano pensionato) ed al piano terra, mentre il piano primo (piano infermeria) che ospita persone non autosufficienti è totalmente dato in affidamento e gestione a cooperativa.

- *Attività di manutenzione*

Il personale con detti compiti svolge attività di piccola manutenzione dello stabile, utilizzando attrezzature manuali e/o elettriche semplici, nonché interventi di manutenzione e piccole riparazioni delle attrezzature ed ausili in dotazione all'ente; è presente una officina attrezzata per piccole riparazioni.

Sono inoltre individuabili attività e mansioni specifiche:

- *Preparazione pasti (addetto alle cucine)*

Prepara i pasti, gestisce la dispensa

- *Personale sanitario (Infermieri e fisioterapisti)*

Attività specifica di infermiere e fisioterapista

- *Addetto alla lavanderia*

Il personale che ricopre tale mansione è addetto alla lavanderia, compresa la pulizia in dette aree.

- *Addetto alla portineria*

Tale mansione è svolta da un addetto che segue la portineria e può svolgere semplici attività

L'Ente si avvale di cooperative esterne (con personale specialistico) per l'integrazione alle attività di assistenza alla persona e per tutte le attività di supporto, di ditte esterne ed artigiani per i lavori di manutenzione.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 11 di 30

6. INDIVIDUAZIONE DELLE MANSIONI/POSTI DI LAVORO

In base a quanto indicato nel capitolo precedente le mansioni presenti nella società ed associabili alle attività svolte sono le seguenti:

Mansioni

Posto di lavoro/ Attività

In base a quanto indicato nel capitolo precedente le mansioni presenti ed associabili all'attività svolta sono le seguenti:

Mansioni	Posto di lavoro/Attività
1) Impiegato amministrativo	Uffici; lavoro tipico amministrativo (segretaria, impiegato ecc.). Gli addetti si possono recare all'esterno (città) per commissioni. Gli addetti usano ausili informatici
2) Personale ausiliario sanitario e di supporto	Con tale denominazione si è conglobato il personale con mansioni di tipologia infermieristica e gli operatori sanitari che sono a contatto ed operano con i degenti entro la struttura, data la molteplicità di attività svolte. La mansione comporta il contatto diretto con i degenti, la movimentazione degli stessi quando in presenza di disabili o inabili al moto, le attività di supporto ai degenti stessi comprese l'assistenza infermieristica e/o il cambio biancheria, il riordino delle camere. Il personale è inoltre addetto al servizio di mensa. Tale funzione è svolta da personale interno al 2° piano (pensionato) e al piano terra.
3) Manutentore	Opera entro la struttura, eseguendo piccoli interventi manutentivi compresi piccoli interventi sugli impianti elettrici ed interventi di tipo edile/idraulico, con l'ausilio di attrezzature elettriche portatili ed attrezzature manuali. Entro l'officina interna vengono effettuate riparazioni varie con le attrezzature disponibili.
4) Addetto alle cucine	Cucina, dispensa. E' addetto alla preparazione e al confezionamento dei cibi; in tale mansione, sono altresì comprese le attività di pulizia e riordino cucina.
5) Personale sanitario (Infermieri e fisioterapisti)	Operano ai vari piani, nell'infermeria, nelle camere e nella palestra per attività di riabilitazione; la mansione comporta il contatto diretto con i degenti, la movimentazione degli stessi quando in presenza di disabili o inabili al moto, le attività di supporto ai degenti stessi comprese l'assistenza infermieristica.
6) Addetti alla lavanderia	Operano nella lavanderia e nel locale stireria.
7) Autista/portinaio	Utilizza i mezzi dell'Ente per commissioni e/o per trasporti di persone/degenti all'esterno. Si occupa di vigilare l'ingresso principale.
8) Direttore Sanitario /Direttore	Attività direzionale ed organizzativa. Gestisce il personale preposto

Nel **fascicolo allegati** viene riportato l'elenco del personale dipendente dalla società comprendente l'attribuzione di tutte le mansioni secondo l'identificazione sopra riportata.

Nota: per esigenze organizzative e di conduzione del servizio, è possibile la presenza di "lavoratori a chiamata" o sotto altra forma contrattuale che possono ricoprire ruoli vacanti o integrare temporanee carenze di organico; le mansioni svolte da questi lavoratori sono comunque riferibili a quelle sopra riportate, così come le rispettive valutazioni dei rischi.

Possono essere altresì presenti tirocinanti o stagisti in alcune funzioni, sebbene le attività siano limitate.

7. AGENTI CHIMICI FISICI E BIOLOGICI PRESENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

7.1 AGENTI CHIMICI (Titolo IX)

Si rimanda al documento specifico di valutazione del rischio chimico. In particolare si precisa che i prodotti chimici utilizzati sono riconducibili a prodotti per la pulizia e/o sanificazione ambienti, nonché prodotti per la lavanderia e prodotti per la sanificazione della cucina.

Altri agenti chimici

Non sono presenti altri agenti chimici, fumi o vapori negli ambienti di lavoro oltre a quanto sopra individuato. Non risulta essere presente amianto o piombo

Agenti cancerogeni e/o mutageni

Le lavorazioni condotte all'interno della struttura non rientrano fra quelle previste dall'Allegato XLII del D.lgs. 81/2008; non sono presenti dette tipologie di prodotti

Il rischio si ritiene non presente

7.2 AGENTI FISICI E BIOLOGICI

Valutazione da esposizione a rumore: Titolo VIII capo II

Le attività nei vari locali e svolte dal personale sono riconducibili a livelli di esposizione inferiori a 80 dB(A), come rilevato dalle misure fonometriche effettuate (vedi relazione relativa ai rilievi fonometrici effettuati).

Pericolo da vibrazioni: Titolo VIII capo III

Il personale non utilizza attrezzature che producono vibrazioni; i manutentori eseguono prevalentemente attività manuali o con attrezzature manuali e l'utilizzo di attrezzature elettriche portatili è molto limitato nel tempo. Pertanto tale rischio è trascurabile.

Pericolo da Radiazioni elettromagnetiche: Titolo VIII capo IV

Non si ritiene presente tale pericolo.

Pericolo da Radiazioni ottiche artificiali: Titolo VIII capo V

Non è presente tale tipologia di pericolo.

Pericoli da agenti biologici: Titolo X

Il pericolo da esposizione ad agenti biologici è dovuto alla possibilità di contatto o di trasmissione da agenti derivanti dagli ospiti presenti (degenti); il personale degente è sottoposto a controlli sanitari per cui tale pericolo è comunque limitato; le prescrizioni sono state individuate nelle schede specifiche per le singole mansioni e sono state elaborate procedure specifiche per il rischio biologico (allegate alla documentazione).

Pericolo da atmosfere esplosive: Titolo XI

Tale rischio non è presente

7.2.6 Rischio Radon

Nella valutazione del rischio "radon" sono stati presi in considerazione i dati rilevabili dalla mappatura Nazionale, Regionale e Comunale relativamente alle aree interessate dal fenomeno RADON. Tutte le aree sono fuori terra tranne il locale dispensa sotto la cucina, comunque dotato di finestre di aerazione. Dall'analisi della documentazione statistica a disposizione a livello nazionale, regionale e comunale per le località ove è presente la struttura, si può dichiarare che si è in possesso della documentazione tecnica necessaria e sufficiente per

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 13 di 30

dichiarare che il rischio “radon”, riferito alla struttura è da considerarsi “TRASCURABILE E/O NON PRESENTE”.

7.2.7 Rischio Campi elettromagnetici

La normativa di riferimento è costituita dal D. Lgs. 159/16 che ha integrato e modificato il D. Lgs. 81/08, recependo la Direttiva Comunitaria 2013/35/UE.

I lavoratori dell’Ente non effettuano lavorazioni che li espongono a campi elettromagnetici; valgono comunque le considerazioni di seguito riportate. Avendo a riferimento le ricerche bibliografiche, le guide di buona prassi per l’attuazione della direttiva 2013/35/UE – Guida per le PMI redatto dalla Commissione Europea – Direzione Generale per l’Occupazione, gli affari sociali e l’inclusione – Unità B3, e avendo a particolare riferimento la tabella riportata al punto 3.2 dello stesso documento si evidenzia quanto segue:

- Non sono presenti, in azienda, al momento, lavoratori esposti a particolari rischi (*) quali coloro che portano dispositivi medici impiantati, attivi o passivi o lavoratrici in stato interessante
- Non sono presenti le lavorazioni elencate nella tabella di cui al punto 3.2 dello stesso documento per le quali si indichi necessaria la effettuazione di valutazioni ulteriori. In particolare non sono presenti:
 - A. Antenne radio base,
 - B. Apparecchi di illuminazione attivati a radiofrequenza o microonde
 - C. Circuiti elettrici con conduttori percorsi da oltre 100 A
 - D. Conduttori in aria con tensione superiore a 100 kW
 - E. Riscaldamento dielettrico,
 - F. Saldatura dielettrica
 - G. Riscaldamento a induzione
 - H. Saldatura a induzione
 - I. Magnetizzatori e smagnetizzatori,
 - J. Macchine per ispezione con particelle magnetiche
 - K. Riscaldamento ed essiccazione a microonde
 - L. Macchine per la saldatura a resistenza
 - M. Elettrolisi industriale
 - N. Forni fusori ad arco e a induzione
 - O. Sistemi di radiodiffusione
 - P. Radar e apparecchi elettromedicali.

Viene comunque demandato al **MC la verifica puntuale** che non siano presenti tra i lavoratori soggetti esposti a particolare rischi (*):

1. soggetti portatori di dispositivi medici impiantati, attivi o passivi, o dispositivi medici portati sul corpo e lavoratrici in stato di gravidanza
2. soggetti portatori di dispositivi medici o di protesi metalliche

e relazionare nel merito del report annuale

Nel caso in cui il Medico Competente rilevasse

- un mutamento nelle condizioni di salute di un lavoratore tale da modificare la relativa situazione riconducibile ad effetti diretti o indiretti di C.E.
- lavorazioni elencate nella tabella 3.2 di cui sopra

la corrente valutazione dovrà essere riesaminata.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 14 di 30

8. ANALISI SU LAVORATORI SOGGETTI A CATEGORIE PARTICOLARI E LAVORO NOTTURNO

8.1 TUTELA del LAVORO MINORILE e LAVORATRICI IN GRAVIDANZA

Inquadramento della normativa

I lavoratori appartenenti a categorie particolari ai quali si fa riferimento sono i lavoratori minori e le Lavoratrici Gestanti o Puerpere o in periodo di allattamento.

Per tali categorie occorre fare riferimento, rispettivamente, a:

- D.Lgs. 4/8/1999 n°345 ("Attuazione della direttiva 94/33/CE relativa alla protezione dei giovani sul lavoro");
- D.Lgs. 26 Marzo 2001 n. 151 ("Testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità, a norma dell'articolo 15 della legge 8 marzo 2000, n. 53"Recepimento della direttiva 92/85/CEE concernente il miglioramento della sicurezza e della salute sul lavoro delle lavoratrici gestanti, puerpere o in periodo di allattamento").

Detti decreti introducono la necessità di valutare, per tali categorie a maggior rischio, le condizioni di lavoro, prestando una particolare attenzione ad aspetti, quali l'affaticamento fisico, il contatto con agenti fisici specifici, l'uso di sostanze o preparati pericolosi, avendo in taluni casi divieto assoluto all'esposizione. I contenuti normativi sono, pertanto, presi in considerazione nella presente trattazione, ai fini della elaborazione delle check list relative sia ai pericoli indotti per la salute, sia ai pericoli indotti per la sicurezza. Le lavoratrici, previa formazione, sono tenute ad informare prontamente del loro stato di gravidanza il Datore di Lavoro, affinché lo stesso possa provvedere alle più idonee misure di prevenzione e protezione.

Esiti della valutazione

Dall'esito della valutazione del rischio è emerso che potrebbero ricadere nella normativa le mansioni:

02 – Personale ausiliario sanitario e di supporto (lavoro in piedi, contatto con i degenti, rischio per lavoro fisico correlato con la necessità di movimentazione materiale e/o degenti, contatto con prodotti chimici)

04 – Addetto alle cucine (lavoro in piedi, rischio per lavoro fisico correlato con la necessità di movimentazione materiale)

05 – Personale sanitario (infermieri, fisioterapisti) (lavoro in piedi, rischio per lavoro fisico correlato con la necessità di movimentazione pazienti)

06 – Addetto alla lavanderia (movimentazione materiali, prodotti chimici)

n.d.r. : Non si è considerata la mansione manutentore, sebbene ricadente nella normativa, in quanto svolta da personale maschile.

Al momento non esistono lavoratori minori e/o lavoratrici in accertato stato di gravidanza che possono ricadere nell'ambito della normativa.

Azioni da attuare

- Il Datore di Lavoro ha provveduto ad informare le lavoratrici nel merito; al momento dell'assunzione di nuovo personale, provvederà ad illustrare nuovamente e sistematicamente le problematiche ed i diritti connessi con la normativa citata
- Nel caso che emerga da parte di qualche lavoratrice presente o nuova assunta un accertato stato di gravidanza e che la stessa sia inquadrabile nelle mansioni suindicate, si provvederà a verificare se le cause di tutela della lavoratrice e le attività vietate per tale mansione sussistono e si provvederà a spostare la lavoratrice ad altra mansione autorizzata e/o convenire con gli Enti ispettivi la sospensione del lavoro.

8.2 LAVORO NOTTURNO

Inquadramento della normativa

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 15 di 30

La materia è inquadrata dal decreto Legislativo 8 aprile 2003 n. 66 “ Attuazione delle direttive n.93/104/CE e 2000/34/CE.

Tale decreto individua :

periodo notturno: periodo di almeno sette ore consecutive comprendenti l'intervallo tra la mezzanotte e le cinque del mattino

lavoratore notturno :

- qualsiasi lavoratore che durante il periodo notturno svolga almeno tre ore del suo tempo di lavoro giornaliero impiegato in modo normale
- qualsiasi lavoratore che svolga durante il periodo notturno almeno parte del suo lavoro secondo le norme del contratto collettivo di lavoro. È comunque considerato lavoratore notturno qualsiasi addetto che svolga lavoro notturno per un minimo di 80 gg lavorativi/anno (il suddetto limite minimo è riproporzionato in caso di lavoro a tempo parziale)

Per tali lavoratori è previsto:

- valutazione dello stato di salute tramite controllo sanitario (medico competente), con periodicità minima ogni 2 anni
- divieto di adibire al lavoro notturno dalle 24 alle 6 le donne in gravidanza dall'accertamento dello stato di gravidanza fino al compimento di un anno di età del bambino (comunque dal momento in cui il datore di lavoro ha avuto conoscenza della situazione di gravidanza)
- il decreto prevede inoltre che abbiano facoltà di rifiutarsi di prestare lavoro notturno la lavoratrice, madre di un figlio di età inferiore di tre anni, il lavoratore e padre convivente che sia anch'esso lavoratore subordinato; l'unico genitore affidatario e convivente di un minore di età inferiore a 12 anni; coloro che abbiano a loro carico un soggetto disabile ai sensi della legge quadro sull'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate.

Obblighi di comunicazione

Il Datore di lavoro ha l'obbligo di comunicare per iscritto annualmente l'esecuzione di lavoro notturno continuativo oppure in turni periodici regolari, alla Direzione Provinciale del Lavoro competente e alle organizzazioni sindacali titolate del diritto di essere consultate al fine dell'introduzione del lavoro notturno (l'obbligo di comunicazione non sussiste nel caso di contratto di lavoro collettivo vigente che disciplina il lavoro specifico).

Esiti della valutazione

Possono ricadere nella normativa le mansioni :

02 – Personale ausiliario sanitario e di supporto

05 – Personale sanitario (infermieri)

limitatamente agli addetti che effettuano lavoro notturno superiore a 80 gg/anno

8.3 LAVORATORI PROVENIENTI DA ALTRI PAESI

Per i lavoratori provenienti da altri Paesi la disposizione legislativa è inserita nel D.Lgs. 81/08, art. 37, cc.1 e 13, dove l'obbligo, a carico del Datore di Lavoro, di assicurare una adeguata formazione ai lavoratori vale anche rispetto alle conoscenze linguistiche del singolo lavoratore.

A tale scopo, l'Azienda si impegna a far fronte alle eventuali esigenze, garantendo la traduzione linguistica dei momenti informativi, formativi e di addestramento mediante l'affiancamento al lavoratore interessato di personale con adeguata conoscenza della lingua o di altra lingua comprensibile al lavoratore medesimo. In tali casi le registrazioni prodotte riportano anche le generalità del traduttore e la lingua utilizzata per le comunicazioni.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 16 di 30

9. ANALISI DI ULTERIORI RISCHI SPECIFICI O PARTICOLARI, RISCHI DA FATTORI ESTERNI, RISCHI TRASVERSALI

L'analisi dell'attività lavorativa ha evidenziato possibili ulteriori rischi specifici, connesso con la tipologia di attività svolta.

9.1 RISCHI DA FATTORI SPECIFICI

9.1.1 *Rischi da colpi improvvisi o reazioni fisiche violente (aggressione)*

Tale rischio, anche se molto limitato e saltuario, può essere attribuito principalmente al personale sanitario ausiliario e di supporto e al personale sanitario (infermieri) che opera a stretto contatto con i degenti; alcuni pazienti, a volte, potrebbero avere reazioni violente.

Per tale motivazione l'Ente provvederà, nel caso saranno presenti ospiti con specifiche patologie:

- di organizzare corsi specifici per il personale a contatto con detta tipologia di ospiti
- incontri specifici formativi sulle modalità di gestione e sugli atteggiamenti psicologici da adottare nella gestione dei degenti affetti da questa patologia.

9.1.2 *Rischio da Movimentazione Manuale dei Carichi (MMC)*

Per quanto attiene a detta problematica, tutte le mansioni operative, ad esclusione del personale amministrativo, sono soggette a tale rischio, anche se il rischio è contenuto e limitato; il rischio può essere correlato sia alla presenza di ospiti con difficoltà anche di deambulazione che vanno aiutati e/o sollevati (per personale infermieristico), sia con l'attività svolta dal personale demandato alle sale, cucina e lavanderia; in ogni caso si sono analizzati i rischi connessi alla movimentazione dei carichi nelle schede elaborate per ogni mansione (a cui si rimanda) e si sono individuate ed attuate azioni mirate per prevenire e ridurre detto rischio.

Sono presenti ausili per sollevare e movimentare i materiali, si opera quando possibile in più addetti, il personale è soggetto a controlli sanitari per MMC.

Si è comunque provveduto a :

- analisi del carico fisico correlato alle varie mansioni mediante la rilevazione ed elaborazione degli indici di esposizione MAPO e NIOSH
- formazione specifica ed addestramento alla movimentazione materiali e degenti

9.2 RISCHI DA FATTORI ESTERNI

9.2.1 *Rischio RAPINA*

Tale rischio è molto limitato in quanto il personale amministrativo non riceve generalmente pagamenti in contanti e le somme in cassa in deposito sono comunque limitate.

Per tale motivazione non si ritiene necessario adottare provvedimenti specifici

9.2.2 *Rischio ATTENTATO*

Tale rischio è stato considerato, sebbene vada valutato il contesto locale/territoriale in cui opera l'Ente, contesto che sino ad ora, per quanto di conoscenza, non ha evidenziato tale rischio verso obiettivi sensibili.

9.2.3 *Rischio terremoto e esondazione*

Per quanto attiene al rischio terremoto e esondazione, sono state predisposte opportune procedure allegate al piano di emergenza, al fine di affrontare detta evenienza.

9.3 RISCHI TRASVERSALI

In detta fascia di rischio sono compresi:

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 17 di 30

Stress: situazioni stressanti possono derivare da carico di responsabilità e dalle turnazioni che comportano l'accumularsi di fattori negativi e che si riflettono sulla sfera individuale e sui rapporti con le persone e con ripercussioni psicobiologici che sull'individuo stesso, con effetti negativi sulla salute nel medio lungo termine.

L'azienda ha provveduto alla valutazione SLC, si rimanda al documento specifico per le azioni attuate.

Mobbing: deriva da particolari condizioni di conflitto negli ambienti di lavoro analizzati

Non si sono evidenziate tale problematiche

Burn-out: può derivare dallo stretto e continuo contatto con gli ospiti, il che coinvolge gli operatori nella sfera affettiva.

Non si sono evidenziate tale problematiche.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 18 di 30

10. VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA INCENDIO (titolo I capo III) e GESTIONE DELL'EMERGENZA

10.1 VALUTAZIONE DEL RISCHIO INCENDIO

Classificazione dei luoghi/aree

In funzione di quanto richiesto dal decreto MINISTERIALE 10 MARZO 1998 e di quanto già analizzato e predisposto con il documento di valutazione rischi incendi (tra cui si ricordano le misure di prevenzione e protezione per il rischio da incendio), i luoghi di lavoro possono essere così classificati

Tutte le aree : RISCHIO DI INCENDIO: MEDIO

La struttura è soggetta a CPI ed ha ottenuto il rilascio del Certificato di prevenzione incendi.

Per tale motivazione non si ritiene necessario procedere con l'elaborazione della documentazione specifica di valutazione rischio incendio.

Sarà altresì necessario:

- mantenere le condizioni originali previste per il rilascio del CPI
- verificare che non si creino situazioni di criticità
- effettuare registrazioni periodiche di controllo delle aree e dei dispositivi di prevenzione incendi

Si rimanda per questi punti al paragrafo successivo

10.2 GESTIONE EMERGENZA

La procedura per la gestione dell'emergenza, evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave ed immediato, salvataggio e pronto soccorso e gestione dell'emergenza in genere è riportata nell'allegato.

Per i designati alla gestione dell'emergenza sono previsti incontri periodici per il rinnovo della formazione, esercitazioni pratiche periodiche ivi compresi interventi di controllo delle attrezzature per fronteggiare l'emergenza.

Azioni da attuare

- attenersi strettamente alle verifiche periodiche (come da registro dei controlli) di prevenzione incendi richieste per la struttura
- organizzare il rinnovo della formazione per gli addetti all'emergenza e organizzare le turnazioni in modo tale che sia sempre disponibile un numero di addetti in grado di fronteggiare l'evento, anche con l'ausilio di personale esterno (cooperative -che deve essere addestrato)

La documentazione è raccolta nel FASCICOLO ALLEGATI.

10.3 EMERGENZA SANITARIA

Per quanto attiene all'emergenza sanitaria, sono stati individuati gli addetti al pronto soccorso e formati adeguatamente o dotati dei requisiti specifici ai sensi del decreto 388/2003.

Ai sensi della succitata normativa la ditta è inquadrabile PRELIMINARMENTE come:

Azienda di tipo: A

SARÀ CURA E RESPONSABILITÀ DEL MEDICO COMPETENTE VERIFICARE L'INQUADRAMENTO DI DETTA AZIENDA ED EFFETTUARE LE COMUNICAZIONI DEL CASO AGLI ORGANI ISPETTIVI

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 19 di 30

11. MATRICE DEI PERICOLI, SCHEDE DI CONTROLLO, SCHEDE DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE, MISURE DI PREVENZIONE E PROGRAMMA DI ATTUAZIONE

11.1 MATRICE DEI PERICOLI

Per ogni mansione viene predisposta una matrice dei pericoli/mansione che ha lo scopo di costituire una valutazione preliminare sulla potenziale presenza dei pericoli correlata con la propria attività lavorativa. La matrice dei pericoli è riportata, per ogni mansione, in allegato al presente documento congiuntamente alle schede di controllo descritte al paragrafo successivo.

11.2 SCHEDE DI CONTROLLO

Sono state redatte per mansione per ogni pericolo individuato, e contengono una check list correlata al pericolo in esame, da applicare in sede di verifica per la definizione del livello di rischio e della relativa priorità d'intervento.

I campi compilati nella scheda di controllo sono i seguenti:

elemento di verifica: per ogni pericolo individuato viene definita una lista di controllo che riporta tutti gli elementi significativi atti a valutare la potenziale situazione di rischio. Detta lista è costruita sulla scorta delle norme di legge, codici di buona pratica, principi generali della prevenzione e politica di sicurezza aziendale;

risultato della verifica: riporta il raffronto con la situazione reale riscontrata rispetto ai punti di verifica;

misure di prevenzione e protezione da attuare: sono definite sulla scorta del risultato della verifica;

priorità (programma di attuazione): è definita analizzando la probabilità e la gravità del danno su tre distinti livelli

- | | | |
|-------------------|---|-----------------|
| - primo livello | A = azioni indilazionabili da programmare con urgenza | (subito) |
| - secondo livello | B= azioni correttive da programmare a medio termine | (entro 6 mesi) |
| - terzo livello | C= azioni correttive e/o migliorative da programmare in
tempi successivi a quelli precedenti | (entro 12 mesi) |

le schede riportano infine una colonna:

verifica: che sarà utilizzata come strumento di controllo per accertare e registrare, periodicamente, lo stato di attuazione delle misure pianificate

11.3 SCHEDE DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

Individuano per ciascuna mansione la tipologia di DPI e gli indumenti da lavoro (se necessari) per la protezione dell'addetto alla mansione.

La scelta dei DPI avviene in relazione al rischio, alle condizioni esistenti sul luogo di lavoro, alle esigenze ergonomiche, all'utilizzatore, alle caratteristiche prestazionali del DPI medesimo. L'uso ottimale del DPI è, secondo necessità (vedi ad es. DPI di 3^a categoria), oggetto di intervento formativo dei lavoratori. Per quanto qui specificato, l'allegato VIII al D.Lgs. 81/08 costituisce il riferimento applicativo. Le schede dei DPI sono riportate in Allegato 3.

Ove presenti rischi specifici tabellati che richiedono specifiche analisi o valutazioni, rif. Cap. 7,8,9 le documentazioni saranno elaborate a parte e raccolte in sezioni specifiche

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Consult Engineering s.r.l.	Revs. gen.2017	pagina 20 di 30

12. SINTESI E CONCLUSIONI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

12.1 GENERALITA'

Nel presente capitolo si riportano alcune considerazioni scaturite dalla valutazione dei rischi eseguita secondo i capitoli precedenti, e ritenute opportune per la miglior efficacia del sistema salute e sicurezza. In particolare **si riassume l'esito generale sintetico della valutazione per tipologia di rischio** ed alcune considerazioni in base a quanto emerso dalle check list di analisi delle mansioni/attività (vedi cap. 11 che sono riportate nelle schede allegate al presente documento - **allegati al cap. 11**), ed in base a quanto espresso nei capitoli 7, 8, 9, 10., nonché in funzione dei sopralluoghi periodici ai luoghi di lavoro

Si rimanda comunque al dettaglio delle azioni preventivate ed individuate nelle schede di controllo per le varie mansioni analizzate, con riferimento ai pericoli e rischi analizzati.

(Priorità indicate A = prima possibile, B = medio termine, entro sei mesi, C = entro dodici mesi)

12.2 SINTESI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

12.2.1 <u>Aree di transito</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Per quanto attiene alle aree di transito, le stesse sono realizzate correttamente comprese adeguate vie di esodo; vigilare e sensibilizzare tutto il personale affinché le aree di transito siano mantenute libere e fruibili in ogni momento e che la cartellonistica sia integra; vigilare e verificare periodicamente che il sistema di illuminazione di emergenza sia efficiente. Il rischio è accettabile	Incontri periodici con il personale Rispetto disposizioni impartite Attività di vigilanza	C

12.2.2 <u>Spazi di lavoro</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Non si segnalano specifiche problematiche.		

12.2.3 <u>Scale</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Le scale sono costituite da scale fisse interne, scale portatili usate dal personale manutentore. Si segnala la necessità di accurati controlli sulle scale portatili, registrazioni sullo stato manutentivo, sulla necessità di rinnovare l'informazione sull'uso corretto delle stesse, anche tramite l'elaborazione di procedure specifiche.	Attività di vigilanza sul corretto uso delle scale portatili	C

12.2.4 <u>Macchine/Attrezzature</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
I macchinari utilizzati, in particolare attrezzature elettriche portatili di varia tipologia, devono essere verificati con sistematicità prima dell'uso. Rinnovare l'informazione al personale anche elaborando procedure specifiche. Il personale manutentore usa i DPI assegnati. Verificare che tutte le attrezzature siano marcate CE e recuperare tutti i libretti di uso	Messa a disposizione dei libretti di uso e manutenzione. Verifiche periodiche di funzionalità Attività di vigilanza (preposti)	B

12.2.5 <u>Attrezzi Manuali</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Il personale interno ed i manutentori possono utilizzare attrezzature ed ausili manuali di varia tipologia, tra cui ausili sanitari vari. Nel caso di uso di attrezzature semplici da parte del personale manutentore lo stesso è stato dotato di DPI. Le attrezzature sono dotate di marcatura CE. Non si segnalano particolari criticità	Attività di vigilanza continua Attività di sensibilizzazione di tutto il personale. Controlli sanitari per movimentazione carichi generici (vedi mansioni esposte)	C

12.2.6 <u>Movimentazione Manuale dei Carichi</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
La tipologia di lavoro comporta ad alcune mansioni il contatto e la possibile movimentazione di pazienti ospiti, la movimentazione di materiali in modo diversificato (manutentori, addetti pulizie e addetti cucine). Il personale è formato nel merito. Sono presenti ausili per non abili e si opera in più addetti quando necessario. Il personale esposto al rischio è sottoposto a controlli sanitari. Rinnovare la formazione con corsi specifici	Rinnovo periodico delle attività di formazione Formazione specifica per ridurre il rischio MMC e sull'uso degli ausili in dotazione. Predisporre eventuali procedure operative	C

12.2.7 <u>Immagazzinamento</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Non sussistono particolari problematiche.	Attività di vigilanza continua	C

12.2.8 <u>Impianti Elettrici</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
L'impianto elettrico della struttura è adeguato; vigilare che l'uso di apparecchiature elettriche portatili sia fatto conformemente ai manuali di uso e manutenzione ed alle norme di buona tecnica. Vigilare gli impianti siano mantenuti in efficienza e verificati sistematicamente in tutte le aree. Verranno registrati in modo sistematico i controlli e le verifiche effettuate	Registrazione sistematica dei controlli e verifiche sistematiche alle attrezzature. Elaborazione protocollo di verifiche dell'impianto e registrazione sistematica dei controlli.	B

12.2.9 <u>Apparecchi a pressione</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Effettuare comunque controlli periodici e registrare l'esito dei controlli. Elaborare procedure integrative	Rinnovo periodico delle attività di formazione.	C

12.2.10 <u>Reti e apparecchi distribuz. gas</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Il rischio, limitato, è correlato alla presenza di gas per alimentazione locali cucina e centrale termica. Le apparecchiature sono marcate CE e verificate. Registrare in modo sistematico i controlli periodici (per cucine e reti gas).	Prevedere controlli periodici e la registrazione sistematica dei controlli	C

12.2.11 <u>Apparecchi di sollevamento</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Sono presenti ascensori interni ed ausili per la movimentazione dei pazienti (elettrici e manuali). Predisporre controlli periodici interni e/o verificare che i controlli demandati a ditte esterne siano sistematici, conservando le registrazioni.	Prevedere la registrazione sistematica dei controlli e dare attestazione delle verifiche.	B

12.2.12 <u>Mezzi di trasporto</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Il personale autorizzato alla guida (mezzi aziendali) è sottoposto a controlli sanitari specifici.	Nulla da segnalare	-

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 22 di 30

12.2.13 <u>Incendio e esplosione</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
<p>Sono presenti aree a rischio specifico: centrali termiche, cucine. La struttura è dotata di CPI. Porre particolare cura all'organizzazione della gestione di eventuali situazioni di emergenza (evacuazione) considerando la:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza di ospiti non abili e/o su carrozzine • presenza di ospiti non autosufficienti • presenza di pubblico esterno <p>e la presenza di ditte esterne che operano nella struttura. Vigilare che la gestione dell'emergenza e la manutenzione dei sistemi presenti sia effettuata sempre sistematicamente registrando gli esiti e coinvolgendo il personale di ditte esterne.</p>	Effettuare prove di evacuazione con personale interno con sistematicità.	C

12.2.14 <u>Rischi per presenza esplosivi</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Rischio non presente		

12.2.15 <u>Agenti chimici (titolo X): rischio manipolazione</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
<p>Il personale non usa prodotti chimici di particolare criticità (anche se alcuni prodotti sono classificati pericolosi ma di uso comune); nello specifico il personale manutentore, il personale addetto alle cucine e lavanderia. Sono usati DPI specifici e le schede sono disponibili.</p> <p>Il rischio è comunque basso.</p> <p><i>Altri agenti chimici, piombo, amianto, agenti cancerogeni/ mutageni</i></p> <p>Non sono presenti altri agenti chimici, negli ambienti di lavoro oltre a quanto sopra individuato. Non risulta essere presente amianto negli ambienti né prodotti cancerogeni/mutageni.</p>	<p>Raccogliere ed aggiornare le schede di sicurezza con sistematicità</p> <p>Rendere disponibili le schede ove si utilizzano i prodotti</p> <p>Verificare il rispetto dei DPI e delle modalità di uso</p>	C

12.2.16 <u>Agenti chimici (titolo X): rischio esposizione</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Vale quanto detto al punto 12.2.15		

12.2.17 <u>Agenti cancerogeni e mutageni</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
<p>Rischio attualmente non presente.</p> <p>Verificare comunque sempre le schede di sicurezza dei prodotti di approvvigionamento.</p>	Attività di vigilanza.	C

12.2.18 <u>Agenti biologici</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
<p>Per quanto attiene a tale tipologia di rischio, si precisa che il rischio biologico non si può escludere, anche se il livello di rischio si può considerare limitato e controllato. Il rischio è correlato alla presenza ed al contatto con ospiti che possono essere veicoli di trasmissione nel caso gli stessi risultino infetti da malattie/patologie infettive. In ogni caso il pericolo è possibile ma limitato per il personale interno; il personale è addestrato ad avere particolare cura nell'igiene personale. Il personale è sottoposto a controlli sanitari</p>	<p>Rinnovo periodico informazione al personale</p> <p>Elaborare procedure specifiche</p> <p>Verificare che il personale rispetti le procedure elaborate</p>	C

12.2.19 <u>Ventilazione industriale</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Rischio attualmente non presente		

12.2.20 <u>Climatizzazione luoghi di lavoro</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Non si specifiche criticità; migliorare la climatizzazione in alcune aree anche con ausili localizzati, come programmato. Sottoporre a manutenzione periodica gli impianti (in particolare filtri ove installati sistemi dotati di impianti canalizzati e/o tipo aerotermini), registrando le manutenzioni periodiche.	Programmazione degli interventi di pulizia filtri in modo sistematico e periodico Interventi localizzati di miglioramento Registrazione degli interventi	B
12.2.21 <u>Rumore</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Rischio attualmente non presente		
12.2.22 <u>Vibrazioni</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Rischio attualmente non presente. Per la mansione manutentore che usa semplici attrezzature elettriche portatili, l'uso è limitato ed occasionale. I valori calcolati sono inferiori ai limiti di esposizione		
12.2.23 <u>Microclima</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Rischio non presente	n.a.	
12.2.24 <u>Radiazioni ionizzanti</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Rischio non presente in quanto non vi sono fonti di tale rischio per il personale.	n.a.	
12.2.25 <u>Radiazioni non ionizzanti, campi elettromagnetici, radiazioni ottiche, radon</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
L'attività non espone i lavoratori a campi elettromagnetici radiazioni ottiche o altre radiazioni similari, non essendoci sorgenti. Data la tipologia di strutture presenti non si ritiene sia presente rischio radon.	Verifiche da parte del MC di soggetti portatori di dispositivi medici impiantati, attivi o passivi, o dispositivi medici portati sul corpo e lavoratrici in stato di gravidanza, in quanto categorie particolarmente sensibili	C
12.2.26 <u>Illuminazione</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Tutte le aree e luoghi di lavoro sono dotati di illuminazione naturale ed artificiale idonea. Sono presenti sistemi di illuminazione di emergenza in tutte le aree. Le luci di emergenza sono verificate periodicamente	Effettuare verifiche sistematiche di funzionalità Registrare gli interventi periodici di verifica luci di emergenza e gruppo elettrogeno, registrando gli esiti	C
12.2.27 <u>Carico di lavoro fisico</u>	Attività pianificate di miglioramento	Priorità interventi
Vale quanto detto per la movimentazione manuale dei carichi. Il personale tecnico specialista e manutentori sono comunque sottoposto a controlli sanitari.	Vedi 12.2.6	C

12.2.28 <u>Carico di lavoro mentale</u>	<i>Attività pianificate di miglioramento</i>	<i>Priorità interventi</i>
Il rischio può sussistere in quanto correlato alla presenza di personale con patologie di varia gravità entro la struttura. La problematica può condurre a rischio di stress. Attualmente non si sono rilevate situazioni di criticità	Vedi 12.2.31.	
12.2.29 <u>Lavoro ai videoterminali</u>	<i>Attività pianificate di miglioramento</i>	<i>Priorità interventi</i>
Alcuni addetti, con mansioni amministrative, ricadono ai sensi della normativa nel rischio videoterminale. Migliorare alcune posture. Tutto il personale amministrativo è comunque precauzionalmente sottoposto a controlli sanitari	Elaborare procedura generale informativa e rinnovare periodicamente la formazione al personale.	C
12.2.30 <u>Pertinenze igienico sanitarie</u>	<i>Attività pianificate di miglioramento</i>	<i>Priorità interventi</i>
Sono disponibili armadietti per il personale. I servizi sono divisi tra uomini e donne e sono presenti servizi per disabili	Pianificare di valutazione una migliore ubicazione di parte degli spogliatoi come discusso	C
12.2.31 <u>Lavoratori: rischi associati a categorie particolari, rischi trasversali (stress) e altri rischi</u>	<i>Attività pianificate di miglioramento</i>	<i>Priorità interventi</i>
Si rimanda al capitolo 9.1 per il potenziale rischio da aggressioni fisiche/violente ed al cap. 9.3 per quanto attiene allo stress	Vedi azioni previste nello SLC----	
12.2.32 <u>Organizzazione del lavoro</u>	<i>Attività pianificate di miglioramento</i>	<i>Priorità interventi</i>
Non si segnalano particolari problematiche	n.n	

13. SORVEGLIANZA SANITARIA

La sorveglianza sanitaria, ai sensi della vecchia e nuova normativa, riguarda le mansioni di seguito elencate ed è assicurata dal Medico Competente che ha istituito un protocollo sanitario periodico. In particolare è stata applicata la sorveglianza sanitaria alle mansioni:

	MANSIONI	CONTROLLO SANITARIO
	01- Impiegato amministrativo	Obbligatorio limitatamente al personale inquadrabile o assimilabile a videoterminalisti
	02- Personale ausiliario sanitario e di supporto	Obbligatorio per movimentazione carichi Lavoro notturno (solo addetti che operano per più di 80 gg anno)
	03- Manutentore	Obbligatorio per movimentazione carichi
	04- Addetto alle cucine	Obbligatorio per movimentazione carichi
	05 - Personale Sanitario (infermieri, fisioterapisti)	Obbligatorio per movimentazione carichi e precauzionale per rischio biologico Lavoro notturno (solo addetti che operano per più di 80 gg anno)
	06- Addetto alla lavanderia	Obbligatorio per movimentazione carichi e precauzionale per rischio biologico

Il medico provvederà sotto sua responsabilità ad estendere i controlli anche per altri rischi che ritiene possibili e/o presenti nella struttura.

Il tipo di controlli, le visite e la periodicità sono riportate nel protocollo sanitario elaborato a cura e responsabilità del medico competente (titolo I capo III) in funzione delle attività svolte e dei rischi presenti.

13.1 IDONEITA DEL PERSONALE

I giudizi del medico competente in merito all'idoneità e/o alle limitazioni lavorative del personale sono raccolti nel FASCICOLO ALLEGATI e tenuti a disposizione degli organi competenti di vigilanza.

14. ATTUAZIONE E CONTROLLO DELLE MISURE DA REALIZZARE

Al fine di dare attuazione a quanto individuato si procederà:

- A mettere a disposizione dei Dirigenti, preposti, del RLS, del personale la documentazione elaborata
- Ogni Dirigente/preposto darà attuazione alle misure di prevenzione e protezione individuate per quanto di propria competenza, relazionando alla direzione sulle tempistiche attuative e segnalando eventuali problematiche o misure che non possono essere attuate
- La Direzione altresì darà attuazione alle misure individuate di propria spettanza, coinvolgendo ove necessario i preposti o lavoratori anche mediante l'elaborazione di procedure attuative, disponendone l'attuazione
- Periodicamente (con incontro semestrale o altra periodicità) si procederà ad una riunione congiunta con i dirigenti/preposti/RLS/RSPP/medico competente e si provvederà a compilare la colonna "verifica" al fine di dare evidenza e registrare l'avvenuta conclusione delle azioni individuate; ove necessario introdurre ulteriori azioni, si compilerà un breve report sulle misure ancora da attuare.

15. INFORMAZIONE, FORMAZIONE e ADDESTRAMENTO (artt. 36 -37)

Informazione/formazione

Tra le misure atte alla riduzione dei rischi la normativa richiede espressamente la formazione e informazione a TUTTI i lavoratori. In particolare la formazione deve essere sempre attuata:

- al momento della costituzione del rapporto di lavoro o inizio utilizzazione nel caso di somministrazione di lavoro
- trasferimento o cambiamento di mansioni
- introduzione nuove tecnologie, nuove attrezzature, nuove sostanze o preparati pericolosi

Addestramento

L'addestramento specifico è obbligatorio e deve essere svolto sul campo da personale esperto (quindi uso di macchine, attrezzature, misure specifiche di prevenzione ecc.).

Rischi specifici

Le mansioni che espongono a rischi specifici di cui al cap. 7 o altri rischi specifici individuati devono essere specificatamente formate ed addestrate.

Preposti

Deve essere posta particolare cura alla formazione dei preposti.

Registrazioni

La formazione/informazione/addestramento sarà registrata e conservata in modo sistematico.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 27 di 30

16. ATTIVITA DI COORDINAMENTO E VIGILANZA (capo III art 26)

Tra le varie misure di coordinamento e vigilanza, si provvederà:

16.1 Contratti di appalto

La normativa prevede che il Datore di Lavoro che affida ad imprese appaltatrici o lavoratori autonomi prestazioni o appalti, deve:

- verificare l'idoneità del soggetto affinché lo stesso sia qualificato.
- accertare che lo stesso abbia adempiuto agli obblighi inerenti alla normativa di sicurezza sui luoghi di lavoro.
- fornire alla ditta appaltatrice o al lavoratore autonomo ogni informazione relativa all'ambiente di lavoro e sui rischi presenti nell'azienda, prima che gli stessi operano nella struttura, nonché cooperare e coordinare sull'attuazione delle misure di prevenzione e protezione sull'attività oggetto di appalto, ove presenti più ditte.

Quanto sopra sarà attuato richiedendo le attestazioni come da normativa, e mediante verbali di sopralluogo congiunti prima dell'inizio dei lavori in appalto

16.2 Rischi interferenti (DVRI)

Il Datore di Lavoro Committente promuoverà la cooperazione ed il coordinamento elaborando per ogni appalto un documento di valutazione dei rischi interferenziali (DVRI) atto a contenere le misure per ridurre o eliminare i rischi interferenziali, evidenziando eventuali costi della sicurezza se presenti. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto.

Tra rischi interferenziali si è considerato quanto elaborato per la gestione dell'emergenza, informando le ditte nel merito.

I documenti di valutazione dei rischi interferenziali sono raccolti nel fascicolo allegati.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 28 di 30

17. PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO

Al fine di perseguire l'obiettivo della riduzione al minimo dei rischi si opererà mediante:

- verifiche e sopralluoghi periodici, anche con il supporto dell'RSPP e medico competente, per valutare lo stato di mantenimento delle misure attuate ed i benefici introdotti, nonché a individuare misure correttive;
- controlli sulle procedure elaborate e sulle disposizioni interne impartite, eseguendo "audit" o verifiche di sicurezza, per accertare i comportamenti ed il rispetto delle procedure da parte del personale che opera in azienda;
- elaborazione di nuove procedure ove necessario

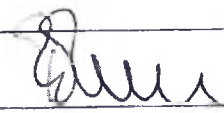


Quanto sopra sarà attestato con riunioni periodiche (cadenza almeno annuale) congiuntamente alle figure preposte alla sicurezza in azienda (Datore di Lavoro, Dirigenti, Preposti, RSPP, RLS, medico competente), che comunque si intendono integrative alla riunione periodica sulla sicurezza.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Ed. 3	
A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA	Qonsult Engineering s.r.l.	Revs: gen.2017	pagina 29 di 30

A.S.P. CASA DI RIPOSO E PENSIONATO IMPERIA*Via Agnesi 25 (IM)***PIANO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO****VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA INFEZIONE DA CORONAVIRUS IN
AMBIENTE DI LAVORO E INDIVIDUAZIONE DELLE RELATIVE MISURE DI
PREVENZIONE E PROTEZIONE**

Integrazione al DVR aziendale

edizione 1 del 03 04 2020

	Funzione	Nome	Firma
Per compilazione	Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione	Ing. Grassano Lorenzo	
Per concordamento	Medico Competente	Dott. Varano Paolo	
	Rappresentante Lavoratori per la Sicurezza	Sig. Pansa	
	Il Direttore	Dott.ssa Piatti Paola	
Per approvazione e emissione	Il Presidente e D.L.	Dott.ssa Rossi Mariella	

INDICE

FINALITA' DEL PRESENTE DOCUMENTO

PARTE PRIMA

1. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO DA CORONAVIRUS

1.1 PREMESSA

DEFINIZIONI

CHECK LIST D.LGS 81/08

1.2 QUANTIFICAZIONE DEI RISCHI (STIMA DELL'ENTITÀ DELL'ESPOSIZIONE E DELLA GRAVITÀ DEGLI EFFETTI)

- Attribuzione della gravità (D) scheda I
- Attribuzione della probabilità (P) scheda II
- Attribuzione della probabilità (P) scheda III
- Attribuzione del livello di rischio – R – Scheda IV

Schede Livello di Rischio

1.3 QUANTIFICAZIONE DEL RISCHIO RELATIVAMENTE ALLA FONDAZIONE BOREA

- INDIVIDUAZIONE GRUPPI OMOGENEI

- ASSEGNAZIONE PARAMETRI D, P, K, E CALCOLO LIVELLO DI RISCHIO R

MISURE DA ATTUARE

PARTE SECONDA

2. VERIFICA DELLE MISURE ATTUATE/DA ATTUARE IN RIFERIMENTO AL "PROTOCOLLO per CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DEL COVID-19 NEGLI AMBIENTI DI LAVORO DEL 14 MARZO 2020"

2.1 PREMESSA

2.2 ESAME INDICAZIONI DEL PROTOCOLLO DEL 14 MARZO 2020 E MISURE ATTUATE/DA ATTUARE

3 PIANO DI PREVENZIONE E INTERVENTO

4 CONCLUSIONI e PRESCRIZIONI

ALLEGATI

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA CORONAVIRUS		Rev.1 03 aprile 2020	
CARIPO Imperia	Integrazione al DVR aziendale	Qonsult Engineering s.r.l.	pagina 2 di 31

PARTE PRIMA

1. METODOLOGIA DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO

1.1 PREMESSA

Il presente documento intende adeguare la valutazione dei rischi dell'organizzazione anche tenendo conto del fatto che, entro certi limiti, il rischio da Covid-2019 sia da intendersi come rischio "generale" (o esogeno) e, pertanto, al limite, escludibile dal processo di valutazione dei rischi così come definito dal D. Lgs. 81/08. In questa accezione sono le autorità governative nazionali e locali che si fanno carico di stabilire e imporre le misure di tutela. Questo vale sicuramente per tutte le lavorazioni nelle quali il rischio biologico non è considerato come rischio proprio delle attività svolte. Ogni volta che i cicli produttivi prevedono occasioni di esposizioni particolari quali quelle, deliberate, aggiuntive, integrative rispetto alla popolazione generale questo incremento fa rientrare il rischio nella categoria dei cosiddetti rischi "aggravati" e pertanto entra nel novero dei rischi lavorativi e deve diventare oggetto di specifica valutazione, anche al fine di individuare e definire i "protocolli anti-contagio" richiesti dal DPCM 11/3/2020.

Il nuovo coronavirus (SARS-CoV-2) appartiene alla famiglia di virus Coronaviridae, agenti biologici classificati nel gruppo 2 dell'allegato XLVI del D.Lgs. n. 81/08. Si tratta di un virus respiratorio che si diffonde principalmente attraverso il contatto con le goccioline del respiro delle persone infette ad esempio tramite:

- la saliva, tossendo e starnutendo;
- contatti diretti personali;
- le mani, attraverso il successivo contatto con bocca, naso o occhi.

Normalmente le malattie respiratorie non si tramettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche.

Secondo i dati attualmente disponibili, le persone sintomatiche sono la causa più frequente di diffusione del virus. L'Organizzazione Mondiale della Sanità considera non frequente l'infezione da nuovo coronavirus prima che si sviluppino i sintomi. Il periodo di incubazione varia tra 2 e 12 giorni; allo stato delle conoscenze attuali, 14 giorni rappresentano il limite massimo di precauzione.

La via di trasmissione da temere è soprattutto quella respiratoria. È comunque sempre utile ricordare l'importanza di una corretta igiene delle superfici e delle mani.

Nella valutazione che segue si applica una procedura guidata per l'individuazione del livello di rischio e l'adozione delle misure di prevenzione e protezione. L'indagine è stata sviluppata sotto la responsabilità del Datore di Lavoro, con l'ausilio del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e del Medico Competente, acquisendo le informazioni necessarie direttamente dai lavoratori interessati o dai loro Dirigenti e/o Preposti e comunque con la consultazione dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA CORONAVIRUS		Rev.1 03 aprile 2020	
CARIPO Imperia	Integrazione al DVR aziendale	Qonsult Engineering s.r.l.	pagina 4 di 31

FINALITA' DEL PRESENTE DOCUMENTO

Il presente documento intende costituire integrazione e adeguamento del Documento di Valutazione dei Rischi redatto ai sensi dell'art 17 del D. Lgs. 81/08 e s.m. e i., alla luce di quanto scaturito relativamente alla pandemia da Coronavirus in atto. In particolare il documento si applica a tutte le attività svolte dall'organizzazione e intende recepire, all'interno della valutazione dei rischi, tutte le prescrizioni contenute nei provvedimenti legislativi introdotti a partire dal 23/02/2020. Il presente documento utilizza come riferimento anche la documentazione prodotta da ALISA che regola quanto debba essere effettuato nelle strutture sanitarie non residenziali quali quella in oggetto.

Nello specifico la presente documentazione è stata elaborata, avendo a riferimento documentazione tratta da libere pubblicazioni sulla materia (reperibili su internet), testi specializzati, linee guida e di buona prassi redatte e rese disponibili dalle diverse organizzazioni (Protezione Civile, Ministero della Salute ecc.), e deve intendersi pertanto ad integrazione della valutazione dei rischi presente in azienda e specificatamente focalizzata sul rischio da coronavirus, sulle misure di prevenzione e protezione adottabili all'attività in esame e sulle azioni attuate e o da programmare.

Oltre a ciò, come già accennato, costituisce documento di riferimento la linea guida prodotta da ALISA e riguardante la modalità di comportamento aziendale alla luce dell'epidemia da Covid-19.

La documentazione risulta elaborata ed applicabile per tutte le aree e le mansioni aziendali

ORGANIZZAZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento risulta costituito da:

PARTE PRIMA

- Metodologia di valutazione del rischio da coronavirus
- Applicazione all'attività

PARTE SECONDA

- Check list al fine di verificare le misure attuate /da attuare in riferimento al "protocollo di regolamentazione per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus covid-19 negli ambienti di lavoro del 14 marzo 2020", applicazione all'attività
- Comitato di gestione emergenza e procedure

PARTE TERZA

Allegati - con azioni attuate e programmate al fine di dare rispondenza alla parte 1° ed alla parte 2°

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA CORONAVIRUS		Rev.1 03 aprile 2020	
CARIPO Imperia	Integrazione al DVR aziendale	Qonsult Engineering s.r.l.	pagina 3 di 31

Considerata la rapida evoluzione dell'emergenza COVID-19, occorre periodicamente verificare che i parametri utilizzati siano coerenti alla situazione e alle disposizioni delle autorità competenti. Il metodo è aggiornato alle conoscenze del 18 marzo 2020.

Il metodo si basa su una classificazione dei livelli di rischio secondo una matrice $D \times P \times K$ dove D è il danno potenziale derivante dall'infezione da coronavirus, P è la probabilità di accadimento, K è un coefficiente di aggiustamento che tiene conto della presenza di eventuali fattori in grado di ridurre l'entità della probabilità e/o della gravità, modulando il rischio in funzione delle cautele adottate.

E' prevista la compilazione di 4 schede come da diagramma:

Attribuzione del parametro **D** in una scala tra 2 e 3

Attribuzione della probabilità **P** in una scala tra 1 e 5

Attribuzione del fattore correttivo **K** compreso tra 0,67 e 1

Calcolo del rischio **R**.

Alle quali corrispondono le schede misure:

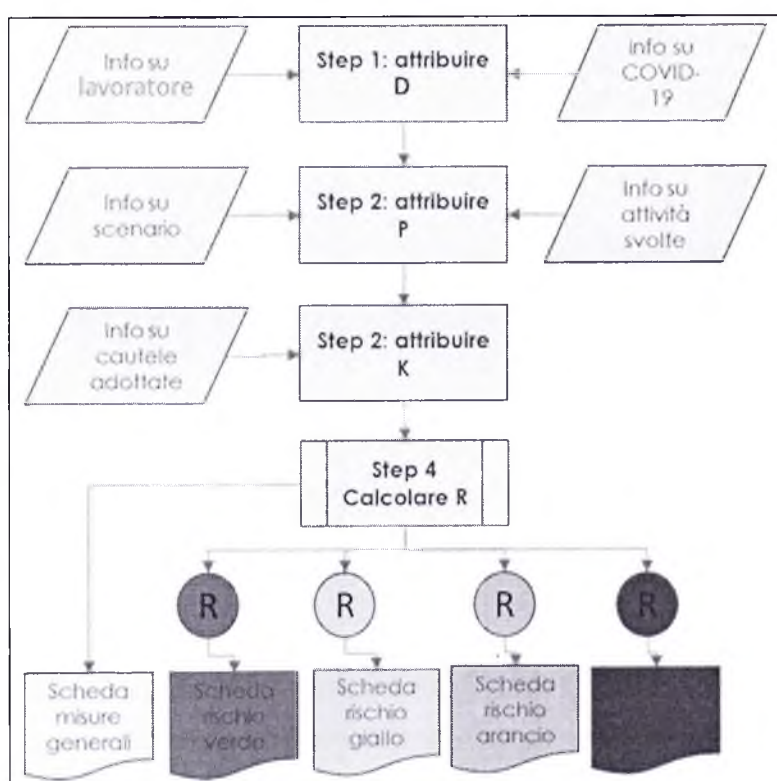
Generale (**azzurro**): da adottare da parte di tutti i lavoratori

Rischio trascurabile (**verde**)

Rischio basso (**giallo**)

Rischio medio (**arancio**)

Rischio Alto (**rosso**).



La valutazione è effettuata, di preferenza, riferendosi ai gruppi omogenei di lavoratori così come individuati nella valutazione dei rischi o considerando, se del caso, casi singoli se questi hanno peculiarità significative ai fini della valutazione.

Una volta valutato il rischio ed assegnate le misure di tutela occorre comunque verificare la congruenza tra queste e le misure coordinate dei decreti della presidenza del consiglio dei ministri 1/3/20, 8/3/20, 9/3/20 e 11/3/20, 14/03/20 e eventuali successivi

DEFINIZIONI (TRATTE DALLA CIRCOLARE DEL MINISTERO DELLA SALUTE DEL 9.03.2020)

Caso sospetto di COVID 19 che richiede l'esecuzione di test diagnostico

1. Una persona con infezione respiratoria acuta (insorgenza improvvisa di almeno uno dei seguenti segni e sintomi: febbre, tosse e difficoltà respiratoria)
e senza un'altra eziologia che spieghi pienamente la presentazione clinica e storia di viaggi o residenza in un Paese/area in cui è segnalata la trasmissione locale durante i 14 giorni precedenti l'insorgenza dei sintomi;
oppure
2. Una persona con una qualsiasi infezione respiratoria acuta
e che è stata a stretto contatto con un caso probabile o confermato di infezione di COVID-19 nei 14 giorni precedente l'insorgenza dei sintomi;
oppure
3. Una persona con infezione respiratoria acuta (insorgenza improvvisa di almeno uno dei seguenti segni e sintomi: febbre, tosse e difficoltà respiratoria)
e che richiede ricovero ospedaliero (SARI) e senza un'altra eziologia che spieghi pienamente la presentazione clinica.

Nell'ambito dell'assistenza primaria o nel pronto soccorso ospedaliero, tutti i pazienti con sintomatologia di infezione respiratoria acuta devono essere considerati casi sospetti se in quell'area del paese è stata segnalata trasmissione locale.

Caso probabile

Un caso sospetto il cui risultato del test per SARS-CoV-2 è dubbio o inconcludente utilizzando protocolli specifici di Real Time PCR per SARS-CoV-2 presso i Laboratori di Riferimento Regionali individuati o è positivo utilizzando un test pan-coronavirus.

Caso confermato

Un caso con una conferma di laboratorio per infezione da SARS-CoV-2, effettuata presso il laboratorio di riferimento nazionale dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) o da laboratorio Regionali di Riferimento che rispondano ai criteri indicati in Allegato 3, indipendentemente dai segni e dai sintomi clinici.

Contatto stretto

Il contatto stretto di un caso possibile confermato è definito come:

- una persona che vive nella stessa casa di un caso di COVID-19
- una persona che avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 (per esempio la stretta di mano)
- una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 (ad esempio toccare le mani nude fazzoletti di carta usati)
- una persona che avuto un contatto diretto faccia a faccia con un caso di COVID-19, a distanza minore di 2 m e di durata maggiore 15 minuti
- una persona che si è trovato in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di COVID-19 per almeno 15 minuti a distanza minore di due metri
- un operatore sanitario o altro persona che fornisce assistenza diretta a un caso di COVID-19 oppure personale di Laboratorio addetto alla manipolazione dei campioni di un caso di COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'uso di DPI non idonei
- una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti in qualsiasi direzione di un caso di COVID-19, i compagni di viaggio o le persone addette all'assistenza e i membri dell'equipaggio addetti alla sezione dell'aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave o

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA CORONAVIRUS		Rev.1 03 aprile 2020	
CARIPO Imperia	Integrazione al DVR aziendale	Qonsult Engineering s.r.l.	pagina 6 di 31

abbia effettuato spostamenti all'interno dell'aereo determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell'aereo o in tutto l'aereo).

Il collegamento epidemiologico può essere avvenuto entro un periodo di 14 giorni prima dell'insorgenza della malattia nel caso in esame.

CHECK LIST D.LGS 81/08 (TITOLO X D.LGS 81/08)

Una valutazione del rischio specifico per COVID-19 è ritenuta obbligatoria per tutte le fattispecie in cui il rischio legato all'attività sia proprio, specifico dell'attività in corso e diverso da quello della popolazione generale perché, in qualche misura, aggravato dalle condizioni di lavoro. In prima battuta tutte le attività che espongono all'interazione stretta con persone e agenti biologici modificano il livello di rischio, ancorché i contatti avvengano in ambienti di lavoro.

Alcuni esempi:

Operatori di strutture sanitarie

Operatori di assistenza alle persone e protezione civile

Soggetti esposti al massiccio contatto con persone quali

- Controllori
- Operatori sanitari di front office
- Addetti alla consegna di pacchi
- Addetti alla cassa di un supermercato
- Operatori del settore rifiuti
- Addetti alle pulizie in ambienti a rischio.

Si applicano quindi il titolo X sugli agenti biologici e i disposti generali del titolo I del D.Lgs. 81/08 per i quali segue check list sulla corretta applicazione.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA CORONAVIRUS		Rev.1 03 aprile 2020	
CARIPO Imperia	Integrazione al DVR aziendale	Qonsult Engineering s.r.l.	pagina 7 di 31

Riferimento	Prescrizione	Riscontro
Il datore di lavoro, nella valutazione del rischio di cui all'articolo 17, comma 1, tiene conto di tutte le informazioni disponibili relative alle caratteristiche dell'agente biologico e delle modalità lavorative, ed in particolare:		
Art. 271 c 1	a) della classificazione degli agenti biologici che presentano o possono presentare un pericolo per la salute umana quale risultante dall' <i>ALLEGATO XLVI</i> o, in assenza, di quella effettuata dal datore di lavoro stesso sulla base delle conoscenze disponibili e seguendo i criteri di cui all'articolo 268, commi 1 e 2	Rif scheda successiva
Art. 271 c 1	b) dell'informazione sulle malattie che possono essere contratte	Vedi introduzione
Art. 271 c 1	c) dei potenziali effetti allergici e tossici	Non noti
Art. 271 c 1	d) della conoscenza di una patologia della quale è affetto un lavoratore, che è da porre in correlazione diretta all'attività lavorativa svolta	Vedi schede di valutazione
Art. 271 c 1	e) delle eventuali ulteriori situazioni rese note dall'autorità sanitaria competente che possono influire sul rischio	Vedi paragrafi successivi
Art. 271 c 1	f) del sinergismo dei diversi gruppi di agenti biologici utilizzati	Nessuno
Il documento di cui all'articolo 17 è integrato dai seguenti dati:		
Art. 271 c 5	a) fasi del procedimento lavorativo che comportano il rischio di esposizione ad agenti biologici	Essendo la trasmissione uomo-uomo, qualsiasi attività aggregativa, quindi anche il lavoro nella sua più generale forma, può essere fonte di potenziale esposizione. Il grado di esposizione al rischio legato alla normale attività lavorativa che non comporti particolari condizioni di aggregazione o spostamenti, è pari a quello della popolazione generale.
Art. 271 c 5	b) numero dei lavoratori addetti alle fasi di cui alla lettera a)	Tutti i lavoratori dell'organizzazione con poche eccezioni (add. Cucina)
Art. 271 c 5	c) generalità del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi	Rif. Firme del DVR
Art. 271 c 5	d) i metodi e le procedure lavorative adottate, nonché le misure preventive e protettive applicate	Vedi paragrafi successivi
Art. 271 c 5	e) il programma di emergenza per la protezione dei lavoratori contro i rischi di esposizione ad un agente biologico del gruppo 3 o del gruppo 4, nel caso di un difetto nel contenimento fisico	Non applicabile
In particolare, il datore di lavoro:		
Art. 272 c 2	Il datore di lavoro: a) evita l'utilizzazione di agenti biologici nocivi, se il tipo di attività lavorativa lo consente	Non applicabile
Art. 272 c 2	b) limita al minimo i lavoratori esposti, o potenzialmente esposti, al rischio di agenti biologici	Rif applicazione misure specifiche

Riferimento	Prescrizione	Riscontro
Art. 272 c 2	c) progetta adeguatamente i processi lavorativi, anche attraverso l'uso di dispositivi di sicurezza atti a proteggere dall'esposizione accidentale ad agenti biologici	vedi paragrafi successivi
Art. 272 c 2	d) adotta misure collettive di protezione ovvero misure di protezione individuali qualora non sia possibile evitare altrimenti l'esposizione	Vedi paragrafi successivi
Art. 272 c 2	e) adotta misure igieniche per prevenire e ridurre al minimo la propagazione accidentale di un agente biologico fuori dal luogo di lavoro	Non applicabile
Art. 272 c 2	f) usa il segnale di rischio biologico, rappresentato nell'ALLEGATO XLV, e altri segnali di avvertimento appropriati	Non applicabile
Art. 272 c 2	g) elabora idonee procedure per prelevare, manipolare e trattare campioni di origine umana ed animale	Non applicabile
Art. 272 c 2	h) definisce procedure di emergenza per affrontare incidenti	Non applicabile
Art. 272 c 2	i) verifica la presenza di agenti biologici sul luogo di lavoro al di fuori del contenimento fisico primario, se necessario o tecnicamente realizzabile	Non applicabile
Art. 272 c 2	l) predispone i mezzi necessari per la raccolta, l'immagazzinamento e lo smaltimento dei rifiuti in condizioni di sicurezza, mediante l'impiego di contenitori adeguati ed identificabili eventualmente dopo idoneo trattamento dei rifiuti stessi	Attività in atto, Vedi paragrafi successivi
Art. 272 c 2	m) concorda procedure per la manipolazione ed il trasporto in condizioni di sicurezza di agenti biologici all'interno e all'esterno del luogo di lavoro	Attività in atto mediante impiego contenitori appropriati e conseguente smaltimento
In tutte le attività nelle quali si evidenziano rischi per la salute dei lavoratori, si assicura che:		
Art. 273 c 1	1. In tutte le attività nelle quali la valutazione di cui all'articolo 271 evidenzia rischi per la salute dei lavoratori, il datore di lavoro assicura che a) i lavoratori dispongano dei servizi sanitari adeguati provvisti di docce con acqua calda e fredda, nonché, se del caso, di lavaggi oculari e antisettici per la pelle	Vedi servizi igienici e misure specifiche
Art. 273 c 1	b) i lavoratori abbiano in dotazione indumenti protettivi od altri indumenti idonei, da riporre in posti separati dagli abiti civili	Attività in atto
Art. 273 c 1	c) i dispositivi di protezione individuale, ove non siano monouso, siano controllati, disinfettati e puliti dopo ogni utilizzazione, provvedendo altresì a far riparare o sostituire quelli difettosi prima dell'utilizzazione successiva	Vedi paragrafi successivi
Art. 273 c 1	d) gli indumenti di lavoro e protettivi che possono essere contaminati da agenti biologici vengano tolti quando il lavoratore lascia la zona di lavoro, conservati separatamente dagli altri indumenti, disinfettati, puliti e, se necessario, distrutti	Attività in atto
Nelle attività per le quali la valutazione di cui all'articolo 271 evidenzia rischi per la salute dei lavoratori, vengono forniti ai lavoratori, sulla base delle conoscenze disponibili, informazioni ed istruzioni, in particolare per quanto riguarda:		
Art. 278 c 1	1. Nelle attività per le quali la valutazione di cui all'articolo 271 evidenzia rischi per la salute dei lavoratori, il datore di lavoro fornisce ai lavoratori, sulla base delle conoscenze disponibili, informazioni ed istruzioni, in particolare per quanto riguarda: a) i rischi per la salute dovuti agli agenti biologici utilizzati	Pubblicazione cartellonistica informativa e opuscolo su COVID-19

Riferimento	Prescrizione	Riscontro
Art. 278 c 1	b) le precauzioni da prendere per evitare l'esposizione	Pubblicazione cartellonistica informativa e opuscolo su COVID-19
Art. 278 c 1	c) le misure igieniche da osservare	Formazione specifica e pubblicazione cartellonistica informativa e opuscolo su COVID-19
Art. 278 c 1	d) la funzione degli indumenti di lavoro e protettivi e dei dispositivi di protezione individuale ed il loro corretto impiego	Formazione specifica e pubblicazione cartellonistica informativa e opuscolo su COVID-19
Art. 278 c 1	e) le procedure da seguire per la manipolazione di agenti biologici del gruppo 4	Non applicabile
Art. 278 c 1	f) il modo di prevenire il verificarsi di infortuni e le misure da adottare per ridurre al minimo le conseguenze	Formazione specifica e pubblicazione cartellonistica informativa e opuscolo su COVID-19
Registro degli esposti e degli eventi accidentali:		
Art. 280	Istituzione del registro degli esposti	Non applicabile

1.2 QUANTIFICAZIONE DEI RISCHI (STIMA DELL'ENTITÀ DELL'ESPOSIZIONE E DELLA GRAVITÀ DEGLI EFFETTI)

La qualificazione del rischio deriva dalla possibilità di definire il rischio come prodotto della Probabilità (P) di accadimento per la gravità del Danno (D) atteso x K (fattore correttivo):

$$R = P \times D \times k$$

La definizione della **scala di Probabilità** fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata e la probabilità che si verifichi l'evento indesiderato, tenuto conto della frequenza e della durata delle operazioni/lavorazioni che comportano rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori:

Attribuzione della gravità (D) scheda

Il coronavirus è un agente classificato in gruppo 2. La gravità da considerare nella quasi totalità dei casi è quindi pari a 2.

Scheda 1: ATTRIBUIRE IL VALORE ALLA GRAVITA'

PARAMETRO	Valore
GRAVITA'	2
	3

Attenzione

In considerazione del fatto che alcune delle caratteristiche del virus non sono ancora note, alla luce delle informazioni disponibili alla data del 10 marzo 2020 si ritiene di attribuire una classificazione cautelativa **pari a 3** specialmente in ragione della severità degli effetti osservati per le categorie più sensibili (in presenza di lavoratori over 60 o in presenza di patologie croniche e/o terapie che possono comportare una ridotta funzionalità del sistema immunitario).

Il giudizio sul gruppo di appartenenza e sulla gravità assegnata andrà rivisitato alla luce dell'evoluzione delle conoscenze, soprattutto, se, in futuro, lo stesso potrà essere riclassificato come di gruppo 2.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI		Rev.1 23 marzo 2020	
FONDAZIONE ARDOINO MORELLI ONLUS	Valutazione rischi da coronavirus	PARTE 2°	pagina 11 di 34

Attribuzione della probabilità (P) scheda II

Nella tabella seguente sono riportate le circostanze/evidenze che permettono di assegnare il relativo punteggio di probabilità

	Circostanza / evidenza	Punteggio
Bassissima probabilità di diffusione del contagio	Non ha effettuato viaggi negli ultimi 14 giorni.	1
	Ha lavorato in casa negli ultimi 14 giorni.	1
	Non ha avuto contatti con persone rientrate da viaggi negli ultimi 14 giorni.	1
	Non ha lavorato a contatto con utenti esterni all'azienda negli ultimi 14 giorni.	1
	Non ha avuto relazioni o contatti diretti /indiretti con possibili persone infette negli ultimi 14 giorni.	1
	Negli ultimi 14 giorni è stato in congedo e non si applica una delle casistiche che seguono.	1
Bassa probabilità di diffusione del contagio	Negli ultimi 14 giorni ha effettuato viaggi in paesi /regioni nelle quali non sono noti casi.	2
	Ha avuto contatti con persone rientrate da meno di 14 giorni da viaggi in paesi / regioni nelle quali non sono noti casi.	2
	Ha lavorato con utenza esterna della quale non si ha motivo di sospettare l'infezione.	2
	Non si può escludere che abbia avuto relazioni o contatti diretti /indiretti con persone che potrebbero essere infette.	2
Media probabilità di diffusione del contagio	Negli ultimi 14 giorni ha effettuato viaggi in paesi / regioni nei quali sono noti casi di contagio.	3
	Ha avuto contatti con persone rientrate da meno di 14 giorni da viaggi in paesi /regioni nei quali sono noti casi di contagio.	3
	Ha avuto contatti negli ultimi 14 giorni con persone per i quali c'è motivo di ritenere siano potenzialmente infetti.	3
	Ha lavorato negli ultimi 14 giorni con utenza esterna in aree in cui si sono verificati casi.	3
	Ha lavorato negli ultimi 14 giorni a stretto contatto con soggetti che si sono rivelati <i>sospetti</i>	3
Elevata probabilità di diffusione del contagio	Negli ultimi 14 giorni ha effettuato viaggi in paesi /regioni classificate a rischio e ha avuto interazioni con persone di quelle aree.	4
	Lavora con utenza potenzialmente infetta nel comparto sanitario, aeroportuale, centri di smistamento ecc.	4
	Ha lavorato / interagito con utenti e soggetti che sono stati posti in quarantena	4

	Tutti gli altri casi non compresi nelle casistiche di cui sopra	1	
--	---	---	--

Attribuzione del livello di rischio – R – Scheda IV

Identificazione del livello di rischio secondo $R = D \times P \times K$.

D	P	K	R
3			

STEP 4: CLASSIFICAZIONE DEL RISCHIO

Parametro	Valore	Classificazione	
R	1 ÷ 3	Trascurabile	
	4 ÷ 6	Basso	
	7 ÷ 8	Medio	
	9 ÷ 15	Alto	

Azioni da attuare

In funzione di quanto emerso, dovrà:

- essere adottata la scheda di comportamento generale ed aggiunta quella corrispondente al livello di rischio risultante, come sotto riportato per i vari livelli di rischio.

Schede Livello di Rischio**SCHEDA DICOMPORTAMENTO GENERALE**

Le seguenti indicazioni devono essere adottate da tutti i lavoratori, indipendentemente dalla mansione svolta.

- Evitare il contatto ravvicinato con persone che soffrono di infezioni respiratorie acute
- Mantenere l'igiene delle mani (lavare spesso le mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi o con soluzioni alcoliche contenenti almeno il 60% di alcol).
- Evitare di toccare occhi, naso e bocca con mani non lavate.
- Igiene legata alle vie respiratorie:
 - starnutire o tossire in un fazzoletto o con il gomito flesso;
 - gettare i fazzoletti utilizzati immediatamente dopo l'uso, possibilmente in un contenitore chiuso;
 - lavare le mani dopo aver starnutito/tossito.
- Evitare il contatto ravvicinato (non inferiore a un metro), quando possibile, con chiunque mostri sintomi di malattie respiratorie come tosse e starnuti.
- Non assumere farmaci antivirali o antibiotici a meno che non siano prescritti dal medico.
- Mantenere pulite le superfici di lavoro.
- Astenersi dal lavoro se accusi sintomi respiratori. Qualora i sintomi si manifestino al lavoro adottare mascherine per proteggere gli altri.
- Arieggiare frequentemente i locali.
- non riprendere servizio prima di 3 giorni dall'ultima rilevazione di alterazione della temperatura in caso di sindrome influenzale.
- Rivolgersi alle autorità sanitarie preposte (chiamare il 112 o il 1500 o il numero verde regionale di riferimento) qualora si evidenziassero casi sospetti.

A tali azioni, alla luce dell'esito della valutazione devono essere aggiunte quelle proprie applicabili alla classificazione a basso rischio emersa dalle considerazioni effettuate sopra.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA CORONAVIRUS		Rev.1 03 aprile 2020	
CARIPO Imperia	Integrazione al DVR aziendale	Qonsult Engineering s.r.l.	pagina 15 di 31

SCHEDA VERDE - RISCHIO TRASCURABILE

In più rispetto alla scheda azzurra:

- Limitare le situazioni di copresenza di un numero elevato di persone nello stesso ambiente
- Incentivare l'utilizzo di mezzi digitali di gestione delle riunioni a distanza
- Mettere a disposizione una mascherina o un dispositivo di protezione delle vie respiratorie FFP2 per il caso in cui si dovesse rilevare un sospetto di infezione da COVID-19
- informare immediatamente il datore di lavoro di eventuali situazioni di rischio di cui dovessero essere a conoscenza relativamente alle lavorazioni svolte.

SCHEDA GIALLA - RISCHIO BASSO

In più rispetto alle precedenti:

- monitorare l'insorgenza di eventuali sintomi riferibili all'infezione da Coronavirus nei 14 gg successivi alla potenziale occasione di contagio e di rivolgersi immediatamente alle autorità sanitarie preposte in caso di sospetta infezione evitando di recarsi a lavoro
- informare immediatamente il medico di base in caso di sospetta infezione.

SCHEDA ARANCIO - RISCHIO MEDIO

In più rispetto alle precedenti:

- Limitare al minimo indispensabile i contatti tra il lavoratore a rischio di infezione da Coronavirus e gli altri lavoratori e utenti
- Adottare specifiche procedure per fare in modo che l'interazione con le persone non comporti possibilità di contatto stretto / contatto diretto / esposizione

SCHEDA ROSSA - RISCHIO ALTO

In più rispetto alle precedenti:

- Vietare qualsiasi contatto del lavoratore a rischio di infezione da Coronavirus
- Impedire qualsiasi contatto con altri lavoratori per i 14 gg successivi alla potenziale esposizione.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA CORONAVIRUS		Rev.1 03 aprile 2020	
CARIPO Imperia	Integrazione al DVR aziendale	Qonsult Engineering s.r.l.	pagina 16 di 31

1.3 QUANTIFICAZIONE DEL RISCHIO (STIMA DELL'ENTITÀ DELL'ESPOSIZIONE E DELLA GRAVITÀ DEGLI EFFETTI) RELATIVAMENTE ALLA FORNDAZIONE BOREA

Si applica il metodo descritto alla realtà dell'organizzazione in esame.

➤ INDIVIDUAZIONE GRUPPI OMOGENEI

Si stabilisce che all'interno dell'organizzazione siano definiti i seguenti gruppi omogenei di lavoratori, ovvero coloro che, alla luce delle conoscenze acquisite, della documentazione scientifica disponibile, della conoscenza della organizzazione aziendale, siano esposti alle stesse criticità/rischi.

Cautelativamente maggior tutela, si individuano due gruppi omogenei interni, ovvero personale amministrativo (limitata possibilità di contatto con il personale ospitato) e personale operativo con varie mansioni (infermiere, OSS, animatrice, fisioterapista, manutentori, addetti cucine, addetti lavanderia ecc.)

Mansioni	Composizione gruppo	Gruppo riferimento
Personale amministrativo	(amministrativi)	1
Personale operativo	(infermiere, OSS, animatrice, fisioterapista, manutentori, addetti cucine e lavanderia ecc.)	4

L'identificazione e assegnazione del gruppo omogeneo fa riferimento alla seguente classificazione:

Gruppo 1: lavoratori che possono rispettare il limite di distanziamento sociale richiamato dalla normativa vigente (almeno 1 m) e che non vengono in contatto con l'agente biologico per attività lavorativa specifica

Gruppo 2: lavoratori che, occasionalmente, possono venire a contatto con ospiti non rispettando la distanza sociale minima o che, per necessità lavorative devono operare su oggetti potenzialmente contaminati senza possibilità di adeguare le proprie misure di protezione alla circostanza specifica

Gruppo 3: lavoratori che possono venire in contatto con ospiti alla distanza inferiore al limite posto per il distanziamento sociale di 1 m o che vengono in contatto con oggetti che sono stati manipolati e gestiti da ospiti anche potenzialmente affetti da Covid-19.

Gruppo 4: lavoratori che per l'attività professionale sono esposti al rischio di contatto con Coronavirus agente della pandemia. Per coloro devono essere adottate le misure di prevenzione e protezione specifiche atte a limitare la possibilità di contagio.

➤ ASSEGNAZIONE PARAMETRI D, P, K, E CALCOLO LIVELLO DI RISCHIO R

	P	D	k	R	LIVELLO DI RISCHIO
Gruppo 1	2	3	1	6	BASSO
Gruppo 4	3	3	0.83	7,47	MEDIO

Procedura e disposizioni INTEGRATIVE PER LE AREE SOGGETTE A RESTRIZIONE (aree ove presenti ospiti confermati positivi a COvid-19) E ALTRE AREE

1. AREE INDIVIDUATE OGGETTO DI RESTRIZIONE (AREE ATTREZZATE PER PAZIENTI POSITIVI AL COVID-19)

Le aree individuate sono le due porzioni di edificio al piano primo, lato sx e lato destro scala principale. Dette aree sono compartimentate da porte tagliafuoco che sanno sempre chiuse
E inoltre considerata area soggetta a restrizione la porzione di edificio al piano secondo, lato sx scala principale, analogamente chiusa da porta tagliafuoco

NESSUN ADDETTO SE NON ESPRESSAMENTE AUTORIZZATO PUO ACCEDERE A DETTE AREE

2. PERSONALE DEDICATO ALL'ASSISTENZA DI OSPITI POSITIVI

ACCESSO AREA COVID: da portone principale al piano terra

PERCORSO : transito lungo il corridoio principale al piano terra, salita da scale interne lato uffici, transito corridoio primo piano sino a nuovo spogliatoio dedicato al personale per CoViD-19

SPOGLIATOIO : lo spogliatoio, riservato al personale dedicato all'assistenza di ospiti positivi COVid, risulta ubicato in prossimità ingresso reparti COVid al primo piano,
lato
ascensore piccolo

ACCESSO AL 2 PIANO AREA COV ID: da scala interna dal piano primo. La scala al piano terra è stata chiusa

A fine turno, per uscita dall'edificio, il percorso è analogo ma inverso a quello di ingresso.

3. DISPOSIZIONI PER ACCESSO AD AREA COVID

- Solo Il personale dedicato ed autorizzato può accedere alle aree soggetto di restrizione, utilizzando i DPI come da procedura .
- Il personale COVID in uscita dalle aree soggette a restrizione, subito dopo le porte tagliafuoco di accesso alle aree, provvede a levarsi guanti, soprascarpe e tuta monouso e posizionarle nei contenitori specifici; provvede a disinfettarsi mani, e si può recare nello spogliatoio. Nel caso non siano disponibili soprascarpe, provvederà a pulire le suole con candeggina
- Il personale che accede /esce dalle aree COVID DEVE accertare sempre che le porte tagliafuoco riamandano chiuse

4. UTILIZZO ASCENSORI

ASCENSORE PICCOLO (LATO INGRESSO)

- dedicato esclusivamente al passaggio del materiale sporco; la scala di questo lato è stata chiusa non si consente alcun passaggio

ASCENSORE GRANDE (LATO UFFICI)

- dedicato esclusivamente al materiale pulito.

CARRELLO CIBARIE

- il carrello dei cibi usati deve scendere dall'ascensore piccolo (per lo sporco) e salire da quello grande (per pulito)

5. PULIZIA REPARTO COVID

La coop il Cammino deve effettuare le pulizie nel reparto ed aree COvid almeno due volte al giorno, compreso l'ascensore piccolo

Pulizia spogliatoi addetti Covid

Oltre alla cooperativa, gli spogliatoi sono puliti una volta al giorno dallo stesso personale addetto al reparto

6. PERSONALE NON COVID

Il personale entra dalla porta principale, percorre il corridoio al piano terra, e si cambia negli spogliatoi al piano terra

Data..... 20/04/2020

X Il Direttore Sanitario

Uoveno

Dr. Gianni Novaro
Medico Chirurgo
Reg. Zuglieno, 15 - 17026 Noli (SV)
C.F.: NVR GNN 53B15 I4800
P. IVA 01768260091

**ASP Casa di Riposo
e Pensionato Imperia**
Dott. Giacomo Ronco
MEDICO COADIUTORE

