

Azienda Esempio

DOCUMENTO VALUTAZIONE RISCHI

Realizzato secondo le procedure standardizzate
ai sensi degli artt. 17, 28, 29 del D. Lgs.81/08 e s.m.i.

Data:

Firma

Datore di Lavoro

Datore di lavoro esempio

.....

RSPP

nominativo rspp

.....

Medico Competente

(ove nominato)

medico esempio

.....

RLS/RLST

RLS esempio

.....

DESCRIZIONE GENERALE DELL'AZIENDA

DATI AZIENDALI

- Ragione Sociale: ragione sociale
- Attività Economica: attività economica
- Codice ATECO (Facoltativo): codice ateco
- Nominativo del Titolare / Legale Rappresentante: titolare rappresentante
- Indirizzo della Sede Legale: indirizzo sede legale xxx
- Indirizzo del sito/i produttivo/i: via esempio, 2 milano

SISTEMA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AZIENDALE

- Nominativo Datore di Lavoro: Datore di lavoro esempio

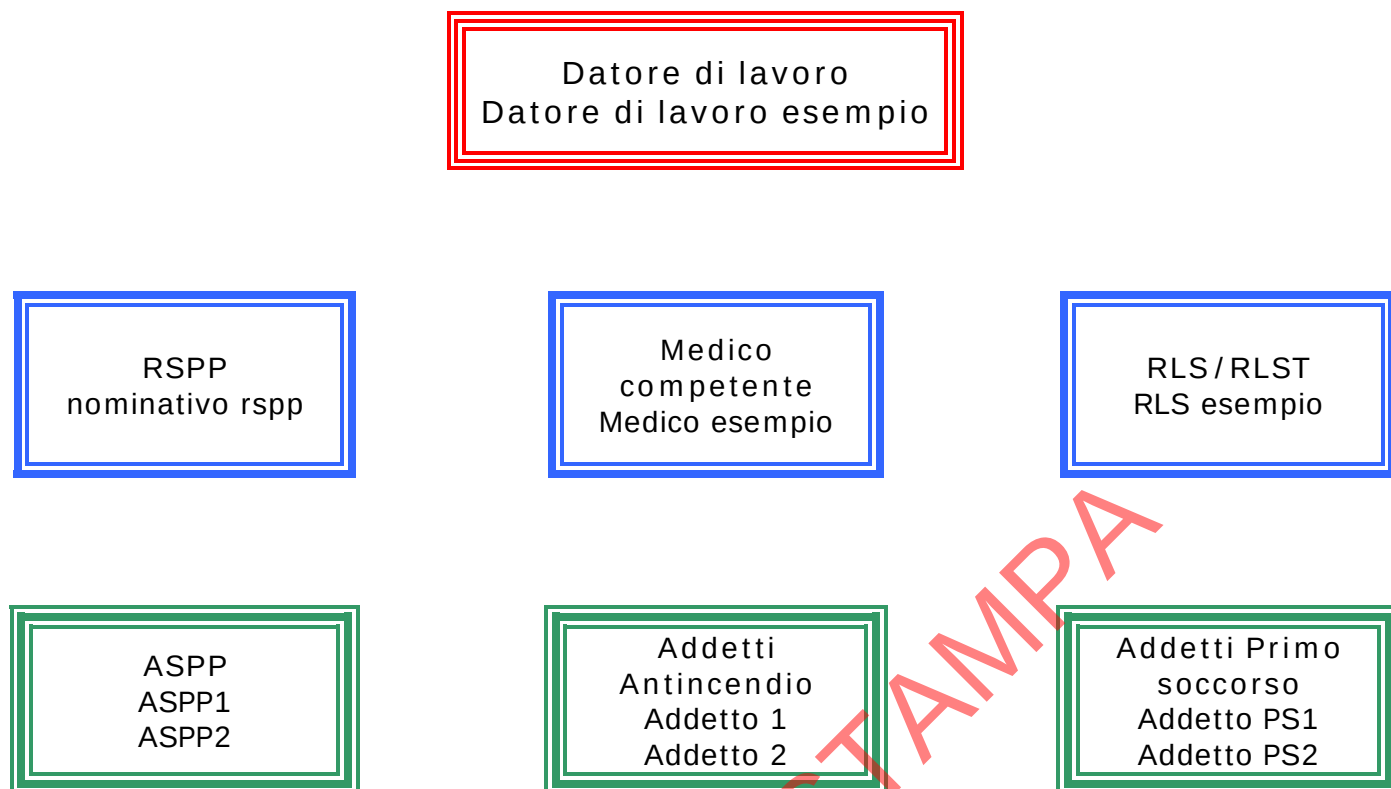
Indicare se svolge i compiti di SPP

SI ☐ NO ☒

- Nominativo/i del RSPP: nominativo rspp

Interno ☐ Esterno ☒

- Nominativo/i Addetti al Servizio di prevenzione e Protezione:
aspp 1;
aspp 2;
- Nominativo/i Addetti al Servizio di Pronto Soccorso:
addetto ps1 esempio;
addetto ps2 esempio;
- Nominativo/i Addetti al Servizio di Antincendio ed Evacuazione:
antincendio1 esempio;
antincendio 2 esempio;
- Nominativo/i del Medico Competente:
medico esempio
- Nominativo/i del RLS/RLST:
RLS esempio



LAVORAZIONI AZIENDALI E MANSIONI

CICLO LAVORATIVO/ATTIVITÀ: RISTORANTE					
1	2	3	4	5	6
Fasi del Ciclo Lavorativo/Attività	Descrizione Fasi	Area/Reparto/Luogo di Lavoro	Attrezzature di Lavoro Macchine, apparecchi, utensili ed impianti	Materie Prime, semilavorati e sostanze impiegate e prodotti	Mansioni/Postazioni
Ricezione e stoccaggio merci	Questa fase consiste nel ricevere le merci e nello stocarle adeguatamente	- Magazzino	- Carrello elevatore; - Scaffalature; - Scale portatili	nessuna	- Magazziniere
Mondatura, lavaggio e taglio dei cibi	In questa fase gli addetti provvedono a preparare i cibi destinati direttamente al consumo e/o alla cottura e quindi al consumo oppure anche alla conservazione per un uso futuro.	- Cucina	- Coltelli	nessuna	- cuoco; - aiutocuoco
Preparazione bevande e pasti freddi	In tale fase l'operatore provvede a preparare bevande fredde come spremute, centrifughe di frutta e verdura, frullati.	- Cucina	- Coltelli ; - Frigorifero; - Affettatrice; - Forno a microonde;	nessuna	- cuoco; - aiutocuoco
Preparazione bevande e pasti caldi	In questa fase gli addetti provvedono a preparare bevande e piatti i cui ingredienti necessitano dell'uso di fornelli, forno o in generale di calore. Tali piatti sono serviti caldi.	- Cucina	- Macchina per caffè; - Coltelli ; - Cucina industriale; - Friggitrice; - Affettatrice; - Forno a microonde;	nessuna	- cuoco; - aiutocuoco
Servizio bevande e pasti ai tavoli	In questa fase gli operatori servono al consumatore la bevanda o il pasto.	- Sala	- Macchina per caffè;	nessuna	- cameriere

CICLO LAVORATIVO/ATTIVITÀ: RISTORANTE					
1	2	3	4	5	6
Fasi del Ciclo Lavorativo/Attività	Descrizione Fasi	Area/Reparto/ Luogo di Lavoro	Attrezzature di Lavoro Macchine, apparecchi, utensili ed impianti	Materie Prime, semilavorati e sostanze impiegate e prodotti	Mansioni/ Postazioni
Lavaggio e pulizia locali	In questa fase si procede alla pulizia e disinfezione (sanificazione) dei locali dove si stoccano, preparano e servono gli alimenti, ma anche ai locali che ospitano i servizi igienici.	Cucina Sala	- Aspirapolvere; - attrezzi manuali per pulizia	- Detergenti e detersivi; - Disinfettanti	- Addetto pulizia ambienti

ESEMPIO DI STAMPA

INDIVIDUAZIONE DEI PERICOLI PRESENTI IN AZIENDA

CICLO LAVORATIVO: Ristorante

Famiglia di Pericoli: Luoghi di lavoro: - al chiuso (anche in riferimento ai locali sotterranei art. 65)- all'aperto N.B.: Tenere conto dei lavoratori disabili art.63 comma2-3

Pericoli	Riferimenti Legislativi	Esempi di incidenti e di criticità
Vie e uscite di emergenza	D. Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV) DM 10/03/1998 Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili D. lgs. 8/3/2006 n. 139 art. 15	• Vie di esodo non facilmente fruibili
Porte e portoni	D. Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV) DM 10/03/1998 Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili D. lgs. 8/3/2006 n. 139 art. 15	• Urti, schiacciamento • Uscite non facilmente fruibili
Scale	D. Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV) DM 10/03/1998 Regole tecniche di prevenzione incendi applicabili D. lgs. 8/3/2006 n. 139 art. 15	• Cadute • Difficoltà nell'esodo
Microclima	D. Lgs. 81/08 e s.m.i. (Allegato IV)	• Esposizione a condizioni microclimatiche non confortevoli • Assenza di impianto di riscaldamento • Carenza di areazione naturale e/o forzata

Famiglia di Pericoli: Movimentazione manuale dei carichi

Pericoli	Riferimenti Legislativi	Esempi di incidenti e di criticità
Movimenti ripetitivi	D. Lgs. 81/08 e s.m.i. (Titolo VI, Allegato XXXIII)	• Elevata frequenza dei movimenti con tempi di recupero insufficienti
Sollevamento e spostamento di carichi	D. Lgs. 81/08 e s.m.i. (Titolo VI, Allegato XXXIII)	• Sforzi eccessivi • Torsioni del tronco • Movimenti bruschi • Posizioni instabili

VALUTAZIONE RISCHI, MISURE ATTUATE E PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO

Ciclo Lavorativo: RISTORANTE

Valutazione Rischi, Misure di Prevenzione E Protezione attuate, Programma di Miglioramento	
Area / Reparto / Luogo di lavoro	Valutazione dei rischi e misure attuate
Magazzino e deposito	Mansioni / Postazioni: Magazziniere Pericoli che determinano rischi per la Salute e Sicurezza: Movimentazione manuale dei carichi: Sollevamento e spostamento di carichi Eventuali strumenti di supporto: D. Lgs. 81/08 e s.m.i. TITOLO VI Misure Attuate: Sono state realizzate procedure di lavoro per macchine e attrezzature PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO Misure di miglioramento da adottare : Formare i dipendenti per insegnargli a scegliere e utilizzare correttamente i macchinari e gli utensili per una determinata operazione Incaricati della realizzazione: incaricatoXXX Data di attuazione delle misure di miglioramento: 08/03/2013
Cucina	Mansioni / Postazioni: - cuoco - aiutocuoco Pericoli che determinano rischi per la Salute e Sicurezza: Luoghi di lavoro: - al chiuso: Tenere conto dei lavoratori disabili art.63 comma2-3 : Microclima Eventuali strumenti di supporto: - Linee guida tecniche - D. Lgs. 81/08 e s.m.i Allegato IV Misure Attuate: Nei locali utilizzati dai lavoratori deve essere mantenuta la temperatura più confortevole e più stabile possibile in relazione alle circostanze PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO

Valutazione Rischi, Misure di Prevenzione E Protezione attuate, Programma di Miglioramento	
Area / Reparto / Luogo di lavoro	Valutazione dei rischi e misure attuate
	Misure di miglioramento da adottare : nessuna Incaricati della realizzazione: Data di attuazione delle misure di miglioramento:
Sala	Mansioni / Postazioni: Cameriere Pericoli che determinano rischi per la Salute e Sicurezza: Movimentazione manuale dei carichi: Movimenti ripetitivi Sollevamento e spostamento di carichi Eventuali strumenti di supporto: Profili di rischio di comparto Misure Attuate: PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO Misure di miglioramento da adottare : Formare i dipendenti per insegnargli a scegliere e utilizzare correttamente i macchinari e gli utensili per una determinata operazione Incaricati della realizzazione: incaricato esempio Data di attuazione delle misure di miglioramento: 28/02/2013