

“SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE SICUREZZA INTERNA”

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

C/O

D.S.S. ROSETO DEGLI ABRUZZI

Via Adriatica, 40 - 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)



Piano Terra

DVR


DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

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

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

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

Data	Revisione	ID
24/03/2021	00	S40366/01_032

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

DATA DEL SOPRALLUOGO

28/01/2021

SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Dott.ssa Paola SAVINI (RSPP)

Dott.ssa Ersilia IPPOLITI (ASPP)

Dott.ssa Daniela FAGNANI (ASPP)

ESEGUITO PER “PROFESSIONAL SERVICE SRL”

TECNICO 1

Luca TIBONI

TECNICO 2

Piercarmine PASQUALONE

CODICE COMMESSA


S40366/01_032

RESPONSABILE DEL SERVIZIO/U.O.

Dott. Francesco DI GIALLEONARDO

Indice

0. PREMESSA	3
PARTE I - NOTIZIE GENERALI DEL LUOGO DI LAVORO	4
I.1 IDENTIFICAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA	4
I.1.1 ORGANIGRAMMA AZIENDALE	7
PERSONALE	8
ORARIO DI LAVORO	8
PARTE II – ANALISI DI RISCHIO	9
II.1 CRITERI E METODOLOGIA ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI	9
II.2 CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO	16
II.3 SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI	17
II.4 ARCHIVI/MAGAZZINI	17
II.5 IMPIANTI TECNOLOGICI	18
II.6 IMPIANTI ELETTRICI	18
II.7 ILLUMINAZIONE	20
II.8 MICROCLIMA	21
IL BENESSERE TERMICO	21
II.9 USO DI ATTREZZATURE DA LAVORO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI	23
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	23
II.10 ATTREZZATURE MUNITE DI VIDEOTERMINALE (TITOLO VII D.LGS. 81/08 E S.M.I.)	24
II.10.1 VALUTAZIONE DEI RISCHI POSTAZIONI DI LAVORO PER UTILIZZO VDT	24
II.11 VALUTAZIONE DEL RISCHIO INCENDIO (ART. 46 D.LGS. 81/08 - D.M. 10 MARZO 1998)	27
II.11.1 AREE A RISCHIO SPECIFICO	28
II.12.2 MEZZI ED IMPIANTI DI PROTEZIONE ED ESTINZIONE DEGLI INCENDI	28
II.11.3 SISTEMI DI VIE ED USCITE DI EMERGENZA	30
II.12 ANALISI DELLE MANSIONI	31
Amministrativo	33
PARTE III - MISURE E PROGRAMMI PER IL MIGLIORAMENTO CONTINUO	37
ALLEGATO 1 - MISURE E PROGRAMMI PER IL MIGLIORAMENTO CONTINUO	
ALLEGATO 2 - ELENCO PERSONALE REPARTO	
ALLEGATO 3 - VALUTAZIONE RISCHIO CHIMICO	
ALLEGATO 4 - SCHEDA VALUTAZIONE TEMPO DI ESPOSIZIONE INDIVIDUALE AL VDT	

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

0. Premessa


Il presente documento costituisce la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori e delle relative misure di prevenzione e di protezione individuate e programmate ai sensi del D.Lgs.81/08, Art.28, riferito ai luoghi di lavoro del ***Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) c/o D.S.S. Roseto Degli Abruzzi, ubicato al piano terra, Via Adriatica, 40 - 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)***.

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

La presente valutazione è articolata nelle seguenti fasi:

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

L'organizzazione del lavoro, si è basata su una serie di incontri a vari livelli; tale attività è stata sviluppata in particolare con sopralluogo tecnico effettuato nella giornata del 28 gennaio 2021.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi


Parte I - Notizie generali del luogo di Lavoro

I.1 Identificazione ed Organizzazione dell'Azienda

Azienda	Azienda Unità Sanitaria Locale Teramo
Sede Legale	Circonvallazione Ragusa 1 - 64100 Teramo

Sede oggetto della Valutazione	SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) C/O D.S.S. ROSETO DEGLI ABRUZZI Via Adriatica, 40 - 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te).
Piani occupati	Piano Terra
Numero lavoratori della sede oggetto di valutazione	1

Organizzazione della Sicurezza	
Datore di Lavoro	Direttore Generale: <i>Dott. Maurizio DI GIOSIA</i>
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – RSPP	Dott.ssa Paola SAVINI La designazione/elezione è avvenuta in data 24.11.2016
Componenti del S.P.P. - ASPP artt. 31 e 32 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.	Collab. Tec. Prof.le – ASPP: Dott.ssa E. IPPOLITI Dott.ssa D. FAGNANI La designazione è avvenuta previa consultazione con il Rappresentante dei Lavoratori (rif. Verbale specifico e delibera)
Medico Competente	Dott.ssa Silvia PIROZZI Dott. Roberto BONON
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza RLS	Sig. Castagnoli Dante; Sig. Macrillante Antonio ; Sig. Febo Alessio; Sig. De Febis Marco ; Sig. Matteucci Stefano ; Sig. Di Michele Luca; Sig. Casavecchia Michele; Sig. Oliverii Giovanni Marino
Consulenti Esterni	Professional Service srl

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

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

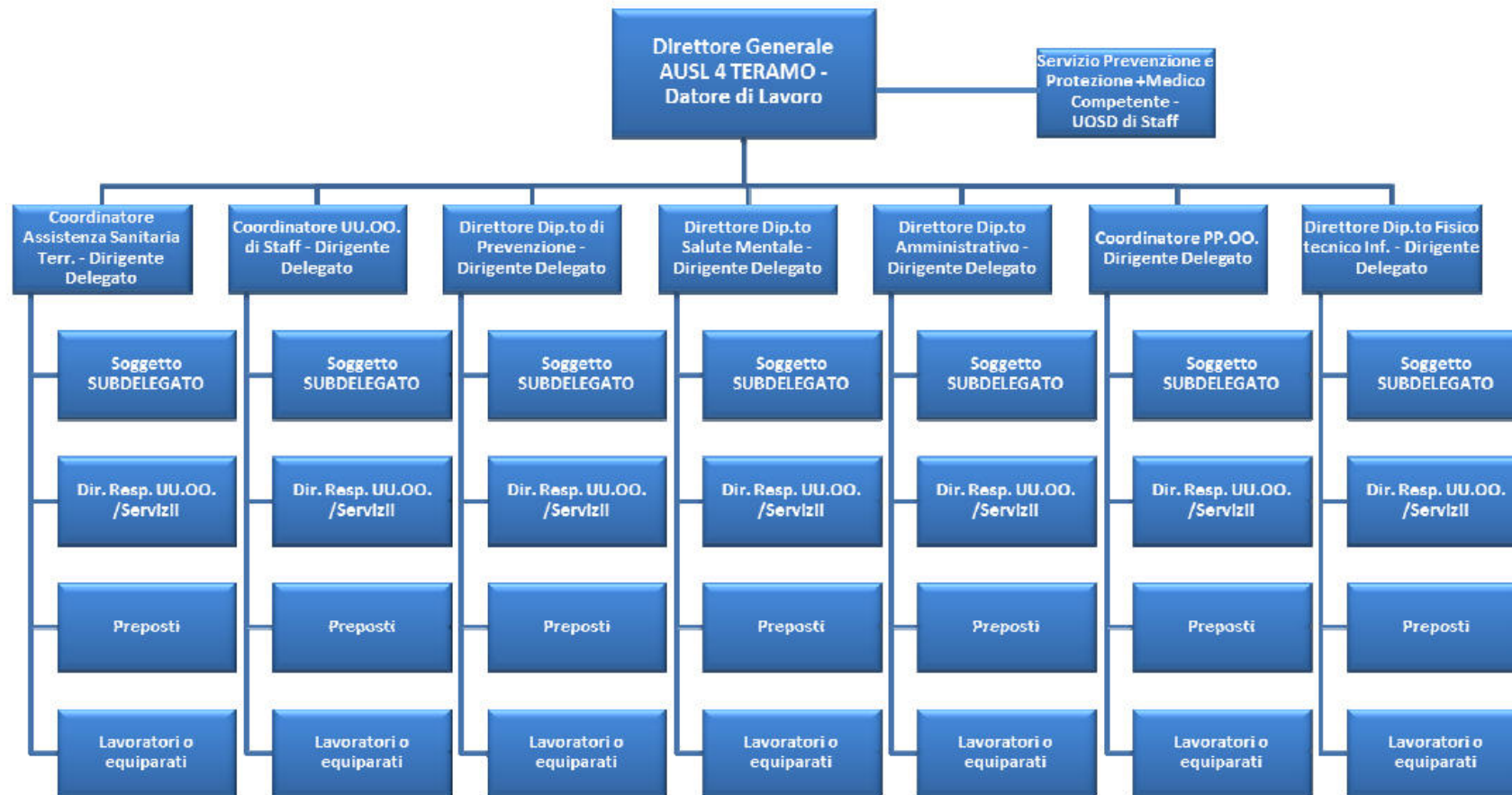
- Si rimanda al **Dirigente/Responsabile** del Servizio interessato, l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione nonché il rispetto del programma di miglioramento tramite il coinvolgimento diretto dei Referenti specifici, e competenti per le loro aree. (art. 2 e art. 18 del D.lgs 81/08 e s.m.i)
 - Il comma 1, lettera d) dell'art.2 definisce il dirigente quale *“...persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, **attua le direttive del datore di lavoro** organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa”*;
 - Il comma 1, lettera d) dell'art.18 tra gli obblighi del Datore di lavoro e del Dirigente individua quello di *“...fornire ai lavoratori i necessari e idonei dispositivi di protezione individuale, sentito il responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il medico competente, ove presente...”*;


- Si rimanda al **Preposto** del Servizio interessato, sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione e, in caso di persistenza della inosservanza, informare i loro superiori diretti. (art. 2 e art. 19 del D.lgs 81/08 e s.m.i)
 - Il comma 1 lettera e) dell'art.2 definisce il preposto quale *“...persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, **sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa”***;
 - Il comma 1 lettera a) dell'art.19 tra gli obblighi del preposto individua quello di *“...sovrintendere e vigilare sulla osservanza da parte dei singoli lavoratori dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione e, in caso di persistenza della inosservanza, informare i loro superiori diretti...”*;

- Si rimanda al **Lavoratore** del Servizio interessato, contribuire, insieme al datore di lavoro, ai dirigenti e ai preposti, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, dai dirigenti e dai preposti, ai fini della protezione collettiva ed individuale. Si richiamano gli obblighi previsti dall'art. 2 lettera a) del D.Lgs 81/08 “Definizioni Lavoratore” e art. 20 del D.Lgs 81/08 “Obblighi dei lavoratori”.
 - Il comma 1, lettera a) dell'art. 2 definisce il lavoratore quale *“...persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari....”*



I.1.1 Organigramma Aziendale



	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

Personale

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


* AMMINISTRATIVO

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

Orario di Lavoro

L'orario di lavoro viene riportato di seguito:

	Turno		
	Mattina	Pomeriggio	Notte
* <i>AMMINISTRATIVO</i>	08:00 – 14:00 Lun. – Ven.	15:00 – 18:00 Mart. e Giov.	/

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

Parte II – Analisi di rischio

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

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


In particolare va favorita:

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

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



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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

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

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

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


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

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

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

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

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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

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

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

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

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

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

$$IR = P \times D$$


Assegnazione dell'indice di probabilità (P)

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

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


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

Assegnazione dell'indice di probabilità (P)

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

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

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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi


Assegnazione dell'indice di danno (D)

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

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

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

$$IR = P \times D$$

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

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

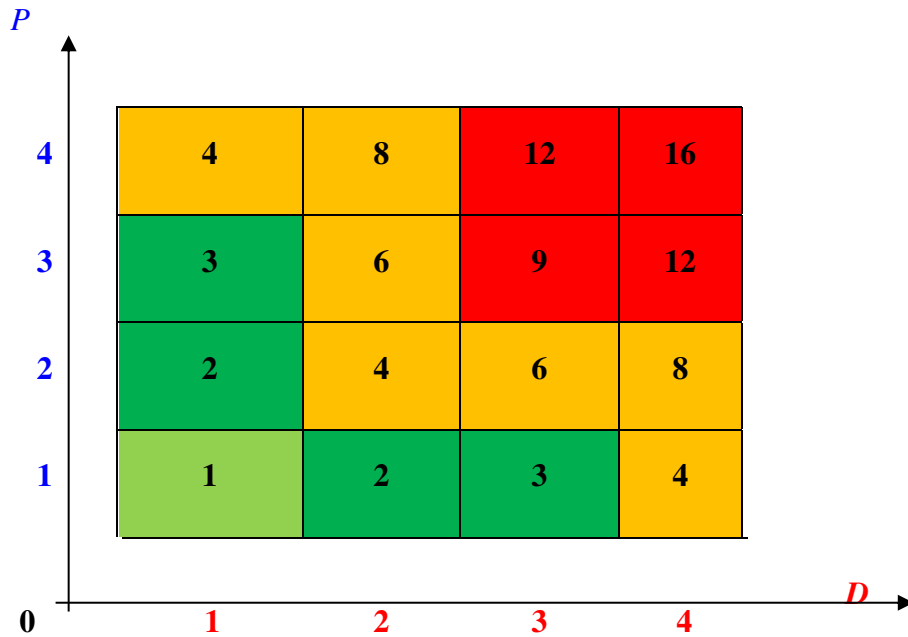


Fig. 2 : Esempio di matrice dell' Indice di Rischio

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

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


	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

Tabella A

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

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

II.2 Caratteristiche dei luoghi di lavoro

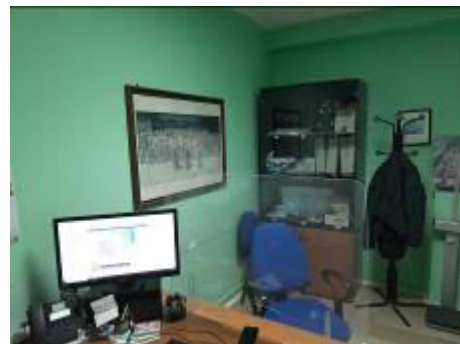
La descrizione e le caratteristiche dell'intero Edificio sono riportate nel Documento di Valutazione dei Rischi del D.S.S. di Roseto degli Abruzzi.


Il Servizio oggetto di questo documento, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), occupa un locale al piano terra dell'Edificio D.S.S. di Roseto degli Abruzzi. L'edificio in oggetto è costituito da quattro piani fuori terra.

Attualmente l'accesso all'Edificio avviene direttamente dall'esterno al Piano Terra, dove è presente la sala di attesa del CUP. All'ingresso è presente una postazione di pre-triage e all'esterno un percorso definito e una tenda per l'attesa.



Al piano l'area dell'edificio in pianta è strutturata e organizzata in un corridoio principale che serve le varie stanze ad entrambi i suoi lati. L'accesso al locale avviene dal corridoio interno, dopo un piccolo disimpegno. E' presente un percorso contrapposto che permette il deflusso direttamente all'esterno tramite uscita di sicurezza.



	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

II.3 Spogliatoi e Servizi igienici

Al piano sono presenti servizi igienici, separati per sesso, con aerazione naturale per ricambio di aria adeguato.

I locali sono adeguatamente riscaldati e dotati di tutti gli accessori necessari (acqua calda e fredda, mezzi detergenti e per asciugarsi); le pareti sono lavabili e igienizzabili (piastrelle).



II.4 Archivi/Magazzini

All'interno del locale, è presente un armadio con ante, dove vengono collocati i vari faldoni/cartelle del servizio corrispondente



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

II.5 Impianti tecnologici

Impianti Termici/condizionamento

All'interno del piano è presente un impianto di riscaldamento costituito da radiatori installati sia nelle parti comuni che all'interno delle stanze e nei servizi igienici;

Nel locale è presente un impianto di condizionamento costituito da un condizionatore a parete; nei corridoi comuni sono installati ventilatori a soffitto.




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

II.6 Impianti Elettrici

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

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

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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

Descrizione Impianto elettrico

Al piano sono presenti i quadri elettrici, tutti dotati di interruttori differenziali contro i contatti diretti ed indiretti e magnetotermici per il sezionamento delle utenze.




Illuminazione di Emergenza

All'interno dei luoghi di lavoro è presente un impianto di illuminazione di emergenza lungo tutti i percorsi ed in prossimità delle uscite di sicurezza.



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

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

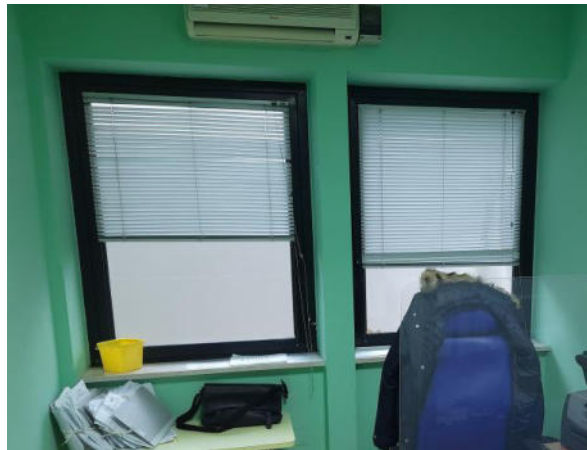
	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi


II.7 Illuminazione

Dal sopralluogo effettuato si riscontra che il sistema di illuminazione artificiale presente nei locali è costituito quasi esclusivamente da plafoniere al neon dotate di griglie antiriflesso.



All'interno del locale l'illuminazione naturale è garantita mediante vetrate perimetrali.



	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

II.8 Microclima

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

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

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

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

II BENESSERE TERMICO


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

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

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

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

Dato che il calore scambiato dall'organismo viene trasportato con la circolazione sanguigna il sistema di termoregolazione in caso di freddo o di caldo tende rispettivamente a ridurre o ad aumentare il numero e le dimensioni dei vasi sanguigni funzionanti, con conseguente variazione del flusso sanguigno dalla parte centrale del corpo verso la

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

periferia. In questo modo il sistema di regolazione riesce a mantenere l'equilibrio termico del corpo fino a quando la temperatura dell'aria ambiente raggiunge valori di 27- 29 °C.

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

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

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

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

Conclusioni


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

I parametri microclimatici consigliati, per tali ambienti sono:

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

Durante il sopralluogo si sono riscontrate temperature di confort che rientrano negli standard normativi.

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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

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

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

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

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

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

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

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

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


Elenco attrezzature

Nelle schede dell'analisi delle mansioni vengono riportate le attrezzature utilizzate nel reparto oggetto del presente documento.

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

Dispositivi di protezione individuale

Riferimento “Capitolo Analisi delle Mansioni”.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

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

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

Norme di riferimento:

⇒ Direttiva 90/270/CEE

⇒ DM 2 ottobre 2000 "Linee guida d'uso dei videoterminali"

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

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

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


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

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

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

I piani di lavoro (scrivania):

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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reperto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

I sedili:

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

Lo schermo (o video) :

- sarà orientabile ed inclinabile, liberamente e facilmente, in modo da potersi adeguare alle esigenze dell'utilizzatore.
- avrà immagine stabile, esente da farfallamento o da altre forme d'instabilità;
- garantirà una buona definizione e una forma chiara, una grandezza sufficiente dei caratteri;
- disporrà di una facile regolazione del contrasto e/o brillantezza tra i caratteri e lo sfondo dello schermo per adattarli alle condizioni ambientali e/o utilizzatore;
- la distanza dello schermo dagli occhi sarà pari a 50-70 cm.

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


La Tastiera:

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

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

Illuminazione:


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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

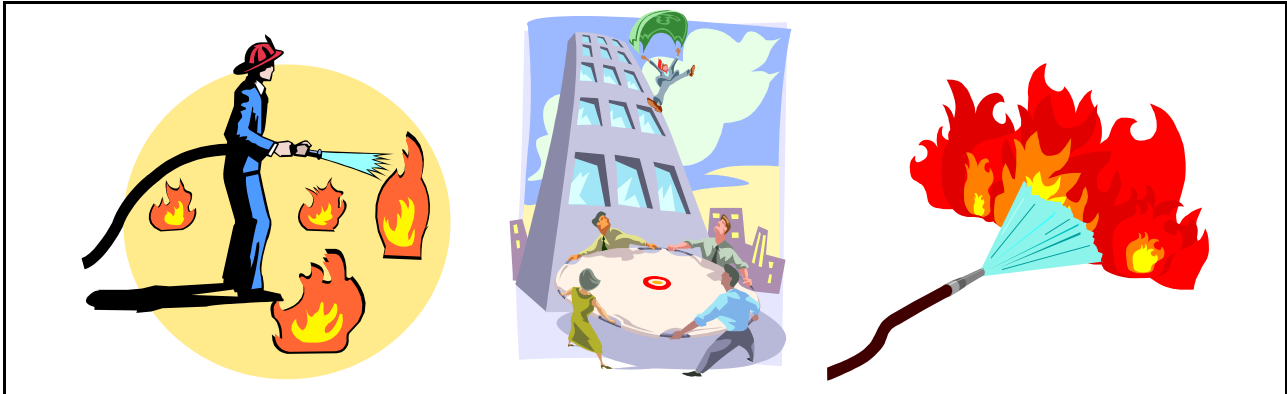
Misure di prevenzione

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

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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

II.11 Valutazione del Rischio Incendio (art. 46 D.Lgs. 81/08 - D.M. 10 marzo 1998)



La presente relazione costituisce nota integrativa al documento di valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 2 del DM 10.03.98 e in attuazione di quanto disposto all'art. 46 del D.Lgs. 81/08.

Pertanto la valutazione del rischio incendio e le conseguenti misure preventive, protettive e precauzionali, seguono, ove possibile quanto suggerito dagli allegati al DM 10.03.98 e dal D.M. 18 settembre 2002 e s.m.i.

Essa non è da ritenersi sostitutiva della relazione tecnica per l'ottenimento del Certificato Prevenzione Incendi.

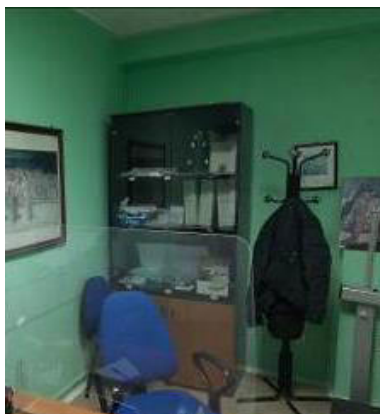
II.11.1 Aree a rischio specifico

Depositi di sostanze infiammabili

Non presenti.

Depositi/Magazzini

Non presenti; All'interno del locale, è presente un armadio con ante, dove vengono collocati i vari faldoni/cartelle del servizio corrispondente.



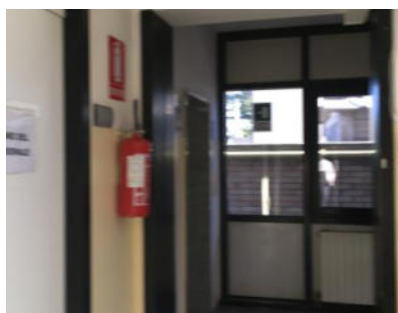
II.12.2 Mezzi ed impianti di protezione ed estinzione degli incendi

Attrezzature ed impianti di estinzione degli incendi



Mezzi di estinzione portatili

Al piano sono presenti estintori portatili a polvere da 6 kg di capacità estinguente pari a 34 A 233 B C. Tali estintori sono ubicati in posizione facilmente accessibile e visibile e in ragione di uno ogni 100 mq di pavimento come prevede la normativa vigente.



Rivelazione e segnalazione automatica di incendio

Al piano è installato un impianto di rilevazione automatico e manuale degli incendi costituito da rilevatori di fumo/calore, avvisatori manuali di allarme incendio ed avvisatori ottici-acustici.




Impianto idrico antincendio

Al piano, è installato un impianto idrico antincendio costituito da un idrante UNI 45 in apposita cassetta antincendio dotata di apertura di sicurezza “safe crash” al cui interno è disposta manichetta con relativa lancia di erogazione.



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

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi


II.11.3 Sistemi di vie ed uscite di emergenza

In conformità a quanto previsto dal D.M. 10/03/98 allegato III e dal D.M. 18 settembre 2002 e s.m.i. , tenendo conto della probabile insorgenza di un incendio, il sistema di vie di uscita deve garantire che le persone possano, senza assistenza esterna, utilizzare in sicurezza un percorso senza ostacoli e chiaramente riconoscibile fino ad un luogo sicuro.

Al piano sono presenti percorsi di esodo ed uscite di piano bidirezionali che immettono direttamente all'esterno.



Per quanto riguarda la lunghezza dei percorsi di esodo, compartimentazione, carico di incendio, impianti di protezione antincendio, locali tecnici ubicati all'esterno della struttura (gruppo elettrogeno, centrale termica, ecc.) etc. si fa riferimento alla Valutazione progetto consegnata ed approvata dai Vigili del Fuoco di Teramo in data 26 aprile 2016.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

II.12 Analisi delle Mansioni

Definizione delle mansioni

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

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

attività lavorativa = insieme delle attività svolte da un operatore;

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

attività unitaria = ciascuna delle azioni singole.

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


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

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

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

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

- descrizione delle attività;
- strumenti e attrezzature utilizzate;
- eventuali sostanze chimiche utilizzate;
- condizioni di rischio (sicurezza e salute);
- dispositivi di protezione individuale utilizzati;

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

- programma di informazione e formazione;
- attivazione sorveglianza sanitaria.

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

*** AMMINISTRATIVO**

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

Per quanto riguarda il Rischio relativo ad aggressioni si rimanda alla Procedura Aziendale "Prevenire gli atti di violenza a danno degli operatori sanitari"

Amministrativo

Attività e compiti del personale Addetto

- Immissione dati e pratiche su Videoterminale
- Attività di protocollo;
- Attività di segreteria

Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate


Videoterminale: Schermo; Tastiera; Stampante

Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario

Igienizzante per le mani

Condizioni di rischio (sicurezza ed igiene del lavoro)

- Agenti meccanici, termici, elettrici, altri infortunistici;
 - Caduta, inciampo e scivolamento in piano;
 - Urto, colpo, schiacciamento;
 - Elettrocuzione;
 - Schiacciato/cesoiato da/tra qualcosa
- Agenti ergonomici:
 - Affaticamento visivo per utilizzo di Videoterminali (per tempi superiori alle 20 ore settimanali);
 - Rischio posturale derivante dal mantenimento di posture fisse prolungate;
- Agenti chimici
 - ✓ via inalatoria (polveri, aerosol, vapori)
 - ✓ contatto cutaneo.
- Agenti Biologici potenziali
- Agenti individuali di rischio:
 - gravidanza, invecchiamento e soggetti diversamente abili (motorio o sensoriale)

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

Esposizione a rumore A (8) - (L_{EX} 8h) [dB(A)]	≤ 80 <input checked="" type="checkbox"/>	$80 < \leq 85$ <input type="checkbox"/>	$85 < \leq 87$ <input type="checkbox"/>	> 87 <input type="checkbox"/>
---	---	---	---	---------------------------------

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

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

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

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


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

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

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

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

Principali rischi legati alla mansione				
RISCHIO SICUREZZA		D	P	IR
(Luogo di lavoro/attrezzature/attività di lavoro)				
Rischio Infortunio	Traumi da incidenti stradali	1	1	1
	Traumi da investimento	1	1	1
	Biologico (potenziale)	2	2	4
	Elettrocuzione	2	1	2
	Tagli, abrasioni, schiacciamento, proiezione di materiale	2	1	2
	Lesioni da sforzo	1	1	1
	Scivolamento	2	1	2
	Inciampo	2	1	2
	Caduta dall'alto	1	1	1
	Caduta di materiale dall'alto	1	1	1
	Ustioni	1	1	1
	Lesioni arti inferiori e superiori	1	1	1
	Lesioni cute e occhi	1	1	1
	Infezione tetanica	1	1	1
Mans.	Movimentazione manuale dei carichi	1	1	1
	Rumore	1	1	1
	Vibrazioni mano braccio	1	1	1
	Vibrazioni corpo intero	1	1	1
	Esposizione Radiazioni ottiche ionizzanti	1	1	1
	Esposizione Radiazioni ottiche non ionizzanti	1	1	1
	Posture connesse ad attività specifica	2	2	4
	Rischio da esposizione ad agenti cancerogeni e mutageni	1	1	1
	Rischio Chimico	1	2	2

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi


Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali
Nessuno
Dispositivi di Protezione Individuali 2^ e 3^ categoria
Nessuno
Dispositivi di Protezione Individuali Covid-19
<p>Come da DVR Covid-19 Aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Impiegato di Ufficio - mascherine chirurgiche (conformi alla EN 14683) ▪ Impiegato Front-Office – Ricevimento pubblico : Fornitura DPI quali mascherine FFP2 (conforme alla Norma UNI EN 149) senza valvole, guanti monouso (conformi alla EN 374 (-2, -5(virus)) – EN 455 –EN 21420) e occhiali (conformi alla EN 166); in alternativa installazione di barriere di protezione con utilizzo di solo mascherine chirurgiche e guanti monouso. L'afflusso del pubblico all'interno dei locali è stato contingentato.
Programmi di Formazione
<p>FORMAZIONE DI BASE DEI LAVORATORI in attuazione dell'articolo 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008, e s.m.i – in virtù Accordo Conferenza Stato - Regioni Classe di Rischio individuata in virtù delle lavorazioni da svolgere = RISCHIO BASSO Per tutti i lavoratori occorre effettuare 4 ore di Formazione Generale + 4 ore di Formazione Specifica per la classe di rischio basso, TOTALE 8 ore.</p> <p>FORMAZIONE PARTICOLARE AGGIUNTIVA PER IL PREPOSTO La formazione del preposto, deve comprendere quella per i lavoratori e deve essere integrata da una formazione particolare, in relazione ai compiti da lui esercitati in materia di salute e sicurezza sul lavoro. La durata minima del modulo per preposti è 8 ore.</p> <p>FORMAZIONE DEI DIRIGENTI Per tutti i Dirigenti occorre effettuare 16 ore di Formazione suddivisa in quattro moduli formativi.</p>
<p>differenze di genere:</p> <p>✚ Sesso indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa. <u>Per le lavoratrici madri si rimanda al DVR Generale</u></p>
<p>età:</p> <p>✚ indifferente allo svolgimento della presente attività lavorativa.</p>

Stress lavoro-correlato

Indicazione livello di rischio	Valutazione attivata secondo le indicazioni della Circolare del Ministero del Lavoro del 18/11/2010 – prot. 15/SEGR/0023692
---------------------------------------	---

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

Protocollo Sanitario e Periodicità visita medica a cura del Medico Competente

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

Parte III - Misure e programmi per il miglioramento continuo

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

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

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

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

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

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

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

Allegato 1 - Misure e programmi per il miglioramento continuo

.....OMISSIS

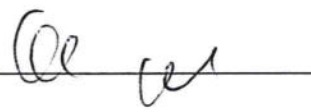
Allegato 2 - Elenco Personale Reparto

 <p>TERAMO www.aslteramo.it</p>	<p>REGIONE ABRUZZO AZIENDA SANITARIA LOCALE TE Direzione Generale</p>	<p><i>Servizio Prevenzione e Protezione Sicurezza Interna</i></p>
---	---	---

<p>SIAN</p>	
<p>Dipartimento, U.O., Servizio, ecc. ..</p>	<p>Sezione ..</p>
<p>DDT. FRANCESCO DI GIACONARDI</p>	
<p>Responsabile</p>	<p>Qualifica e firma del compilatore ..</p>

<p>0861/420578</p>	
<p>Tel. ufficio</p>	<p>DSS ROSETO</p>
<p>Località</p>	

<p>ELENCO PERSONALE</p>	
<p>SIG. FRANCO IZZI</p>	<p>Amministrativo</p>

Sigla Responsabile 

MANSIONE:

AMMINISTRATIVO - SIG. FRANCO IZZI

Attività e compiti del personale Addetto

- IMMISSIONE DATI e PRATICHE SU PC
- ATTIVITÀ DI PROTOCOLLO
- ATTIVITÀ DI SEGRETERIA

Mezzi, strumenti ed attrezzature utilizzate

- SCHERMO, VASTIERA, PC
- STAMPANTE

Sostanze chimiche utilizzate anche in modo saltuario

- INCHIOSTRO / TONER PER STAMPANTE
- IGIENIZZANTE PER LE MANI (DISPOSITIVO IGIENIG SANITARIO - GLO-IP)
PRESIDI PER PREVENIRE


Kit di base - Dispositivi di Protezione Individuali

- MASCHERINA FFP2
- MASCHERINA CHIRURGICA
- OCCHIALI DI PROTEZIONE
- GUANTI
- PLEXIGLAS PARATIFTO

ORARIO DI LAVORO

MATTINA	(VENERDI - VENERDI)	08:00 / 14:00
POMERIGGIO	(MARTEDI - GIOVEDI)	15:00 / 18:00
NOTTE		/

Sigla Responsabile



SCHEDA H -ESPOSIZIONE SOGGETTIVA AD AGENTI FISICI

RUMORE

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

P.O.: DIREZIONE di Realizzazione REPARTO/SERVIZIO: di An

QUALIFICAZIONE: Assistente

FIRMA COMPILATORE: ASL TERAMO Dipartimento di Prevenzione DATA 10/07/2021 pag. 4/4
 Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Dott. FRANCESCO DI GIALLICONA
 Direttore FF

LEGENDA:

PUNTO 1: NOME COMMERCIALE PRODOTTO e tipologia (trapano, sega, ecc...)

PUNTO 2. = indicare (SI o NO) se vi sia il libretto d'uso o foglio informativo riportante il rischio rumore e relativi valori

PUNTO 4. = Indicare se le attrezzature utilizzate vengono usate in ambienti a bassa temperatura in contemporanea all'uso di sostanza chimiche.

PUNTO 5. = Indicare in numero di ore di esposizione giornaliero

P.O. DIP. PREVENZIONE REPARTO/SERVIZIO: SICU

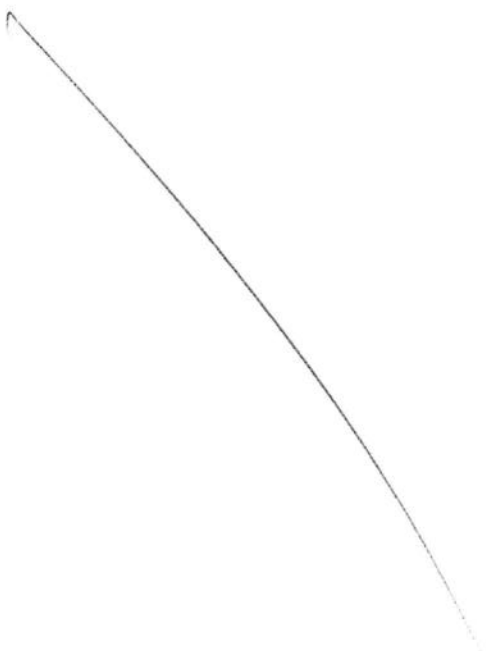
QUALIFICAZIONE/ Mansioni ANPISTUDIO

FIRMA COMPILATORE  DATA 10/04/2011 pag 1

ASL TERAMO - Dipartimento di Prevenzione:
Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. FRANCESCO DI GALLEONARILLO
Direttore FF

LEGENDA:

- PUNTO 1: NOME COMMERCIALE PRODOTTO e tipologia (trapano, sega, ecc...)
- PUNTO 2. = indicare (SI o NO) se vi sia il libretto d'uso o foglio informativo riportante il rischio vibrazioni e relativi valori
- PUNTO 3. = Indicare la parte del corpo (MANO/BRACCIO o CORPO INTERO) che interessa la vibrazione
- PUNTO 4. = Indicare se le attrezzature utilizzate vengono usate in ambienti a bassa temperatura
- PUNTO 5. = Indicare in numero di ore di esposizione giornaliero



P.O. SP. Prevenzione REPARTO/SERVIZIO: SI/AV

QUALIFICAZIONE Allegato 174742

FIRMA COMPILATORE ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione
Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dot. FRANCESCO DI GALLEONARDO DATA 10/02/2011

Direttore FF

pag 1

SCHEDA A1 M.M.C.

Movimentazione Manuale dei Carichi

Allegato XXX D.Lgs. 81/2008 artt. 167-171

MANSIONE AMMINISTRATIVO (o Gruppo Omogeneo di lavoratori)

Elementi di riferimento

1. Caratteristiche del carico

- il carico è troppo pesante ;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- è ingombrante o difficile da afferrare;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- è in equilibrio instabile o il suo contenuto rischia di spostarsi;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- è collocato in una posizione tale per cui deve essere tenuto o maneggiato ad una certa distanza dal tronco o con una torsione o inclinazione del tronco;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- può, a motivo della struttura esterna e/o della consistenza, comportare lesioni per il lavoratore, in particolare in caso di urto.

SI/NO (eventuale descrizione) _____

2. Sforzo fisico richiesto

- è eccessivo;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- può essere effettuato soltanto con un movimento di torsione del tronco;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- può comportare un movimento brusco del carico;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- è compiuto con il corpo in posizione instabile.

SI/NO (eventuale descrizione) _____

3. Caratteristiche dell'ambiente di lavoro

- lo spazio libero, in particolare verticale, è insufficiente per lo svolgimento dell'attività richiesta;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- il pavimento è ineguale, quindi presenta rischi di inciampo o è scivoloso ;

SI/NO (eventuale descrizione) _____



- il posto o l'ambiente di lavoro non consentono al lavoratore la movimentazione manuale di carichi a un'altezza di sicurezza o in buona posizione;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- il pavimento o il piano di lavoro presenta dislivelli che implicano la manipolazione del carico a livelli diversi;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- il pavimento o il punto di appoggio sono instabili;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- la temperatura, l'umidità o la ventilazione sono inadeguate.

SI/NO (eventuale descrizione) _____

4. Esigenze connesse all'attività

- sforzi fisici che sollecitano in particolare la colonna vertebrale, troppo frequenti o troppo prolungati;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- pause e periodo di riposo fisiologico insufficienti;

SI/NO (eventuale descrizione) _____



- distanze troppo grandi di sollevamento, di abbassamento o di trasporto;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- un ritmo imposto da un processo che non può essere modulato dal lavoratore.

SI/NO (eventuale descrizione) _____

Fattori individuali di rischio

- inidoneità fisica a svolgere il compito in questione tenuto altresì conto delle differenze di genere e di età;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- indumenti, calzature o altri effetti personali inadeguati portati dal lavoratore;

SI/NO (eventuale descrizione) _____

- insufficienza o inadeguatezza delle conoscenze o della formazione o dell'addestramento

SI/NO (eventuale descrizione) _____

DATA 10/02/2021

ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione
Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. FRANCESCO DI GIALLEONARDO
Direttore FF


Timbro/Firma Responsabile Servizio

Allegato 3 - Valutazione Rischio chimico

ISIONE ATTIVITÀ

SCHEDA C -- ESPOSIZIONE SOGGETTIVA AD AGENTI CHIMICI

Mettere una "X" per ogni opzione richiesta a ciascun prodotto chimico

Allegare scheda di sicurezza di ciascun prodotto chimico utilizzato

e Prodotto	Tipologia d'uso			Tipologia di controllo				Distanza d'uso				Esposizione cutanea				Quantità giornaliera				Tempo esposizione giornaliera							
	Inclusione di materia	Controllo no dispersivo	Dispersione significativa	Contenimento completo	Ventilazione-Aspirazione locale	Segregazione - separazione	Diluzione - ventilazione	Manipolazione diretta	< 1 m	Tra 1 m e 3 m	Tra 3 m e 5 m	Tra 5 m e 10 m	> 10 m	Nessun contatto	Contatto accidentale	Contatto discontinuo	Contatto esteso	< 0,1 kg	Da 0,1 a 1 kg	Da 1 a 10 kg	Da 10 a 100kg	> 100kg	Inferiore 15 minuti	Da 15 min a 2 ore	Da 2 a 4 ore	Da 4 a 6 ore	più di 6
Sistema Chiuso ASL - TERAMO - Dipartimento di Prevenzione Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione Dott. FRANCESCO DI GIALLEONARDO Direttore FF	X			X	X				X						X				X				X				
SOSTITUTO INCROSTATO TSNER							X									X											
IGIENIZZANTE X LE MANI	X						X																				

Dipartimento di Prevenzione U.O. Servizio - Dipartimento di Prevenzione
 Serv. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Dott. FRANCESCO DI GIALLEONARDO
 Direttore FF

ifica e firma del compilatore

[Signature]

a e timbro del Responsabile


Data 10.02.2021

Leggenda:

- ❖ **Tipologia d'uso:**
 - Sistema chiuso: la sostanza viene utilizzata e/o conservata in reattori o contenitori a tenuta stagna e trasferita da un contenitore all'altro attraverso tubazioni stagna.
 - Inclusione di materia: la sostanza viene incorporata in materiali o prodotti da cui è impedita o limitata la dispersione nell'ambiente.
 - Impiego controllato e non dispersivo: si tiene conto delle lavorazioni in cui operano gruppi selezionati di lavoratori, esperti nel processo e in cui esistono dei sistemi di controllo adeguati a controllare, ridurre e contenere l'esposizione.
 - Uso con dispersione significativa: si considerano lavorazioni e attività che possono comportare un'esposizione incontrollata degli addetti, e di altri lavoratori ed eventualmente della popolazione in generale.
- ❖ **Tipologia di controllo:**
 - Contenimento completo: corrisponde al ciclo chiuso, rende l'esposizione almeno dal punto di vista teorico trascurabile, escludendo anomalie del sistema o incidenti o errori.
 - Ventilazione-aspirazione locale delle emissioni: tiene conto della rimozione del contaminante alla sorgente di emissione, impedendo la dispersione in ambiente di lavoro.
 - Segregazione-separazione: viene separato il lavoratore dalla fonte di emissione dell'inquinante attraverso uno spazio di sicurezza che non riguarda una barriera fisica, ma soprattutto la modalità e le procedure di lavoro. In tal caso assume un ruolo fondamentale la prevenzione dell'esposizione.
 - Manipolazione diretta (con sistemi di protezione individuali): il lavoratore opera a contatto con l'agente chimico pericoloso protetto unicamente dai DPI.
- ❖ **Distanza d'uso** : l'indice tiene conto della distanza tra una sorgente di emissione e il lavoratore esposto
- ❖ **Esposizione cutanea**:
 - Contatto accidentale: non più di un evento al giorno. Dovuto a spruzzi o rilasci occasionali.
 - Contatto discontinuo: da due a dieci eventi al giorno
 - Contatto esteso: il numero di eventi giornalieri è maggiore di dieci

VALUTAZIONE DEL RISCHIO CHIMICO - SOSTANZE CHIMICHE UTILIZZATE AI SENSI DEL D.LGS. 81/08 TITOLO IX SOSTANZE PERICOLOSE CAPO I

Sostanza/ Preparato	Tipologia/ Regolamentazione	Mansione/i interessate	Quantità utilizzata (Kg o litri usati per settimana per addetto)	Esposizione cutanea	Frequenza di esposizione	DPI Necessari	Misure da attuare in caso di fuoriuscita accidentale	Manipolazione e stoccaggio	Informazioni tossicologiche
	Frase di rischio								
SANIT- GEL	H226	Amministrativo	FINO A 0,6 Kg	<input checked="" type="checkbox"/> Contatto Discontinuo	<input checked="" type="checkbox"/> Giornaliera / Routinaria <input checked="" type="checkbox"/> <1% orario di lavoro <input type="checkbox"/> <10% orario di lavoro <input type="checkbox"/> 10-25% orario di lavoro <input type="checkbox"/> 26-50% orario di lavoro <input type="checkbox"/> 51-100% orario di lavoro <input type="checkbox"/> Settimanale <input type="checkbox"/> <1% orario di lavoro <input type="checkbox"/> <10% orario di lavoro <input type="checkbox"/> 10-25% orario di lavoro <input type="checkbox"/> 26-50% orario di lavoro <input type="checkbox"/> 51-100% orario di lavoro <input type="checkbox"/> Mensile <input type="checkbox"/> Non significativa	Protezioni per occhi/volto: Non necessaria per il normale utilizzo. Protezione delle mani: Non necessaria per il normale utilizzo. Protezione della pelle: Indossare normali indumenti da lavoro. Protezione respiratoria: Non necessaria per il normale utilizzo. Controlli dell'esposizione ambientale: Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente.	Precauzioni personali, dispositivi di protezione e procedure in caso di emergenza Per chi non interviene direttamente: Allontanarsi dalla zona circostante la fuoriuscita o rilascio. Non fumare. Indossare guanti ed indumenti protettivi. Protezioni per occhi/volto: Non necessaria per il normale utilizzo. Protezione delle mani: Non necessaria per il normale utilizzo. Protezione della pelle: Indossare normali indumenti da lavoro. Protezione respiratoria: Non necessaria per il normale utilizzo. Controlli dell'esposizione ambientale: Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente. Precauzioni ambientali Contenere le perdite con terra o sabbia. Se il prodotto è defluito in un corso d'acqua, in rete fognaria o ha contaminato il suolo o la vegetazione, avvisare le autorità competenti. Smaltire il residuo nel rispetto delle normative vigenti. Metodi e materiali per il contenimento e per la bonifica Per il contenimento: Raccogliere il prodotto per il riutilizzo, se possibile, o per l'eliminazione. Eventualmente assorbirlo con materiale inerte. Impedire che penetri nella rete fognaria. Per la pulizia: Successivamente alla raccolta, lavare con acqua la zona ed i materiali interessati.	Precauzioni per la manipolazione sicura Evitare il contatto e l'inalazione dei vapori. Durante il lavoro non fumare. Durante il lavoro non mangiare né bere. Vedere anche il successivo paragrafo 8. Condizioni per l'immagazzinamento sicuro, comprese eventuali incompatibilità Mantenere nel contenitore originale ben chiuso. Non stoccare in contenitori aperti o non etichettati. Tenere i contenitori in posizione verticale e sicura evitando la possibilità di cadute od urti. Stoccare in luogo fresco, lontano da qualsiasi fonte di calore e dall'esposizione diretta dei raggi solari. Conservare sempre in ambienti ben areati. Non chiudere mai ermeticamente il contenitore, lasciare sempre una possibilità di sfiato. Tenere lontano da fiamme libere, scintille e sorgenti di calore. Evitare l'esposizione diretta al sole. Usi finali particolari Usi del consumatore: Manipolare con cautela. Stoccare in luogo areato e lontano da fonti di calore, Tenere il contenitore ben chiuso. Usi professionali: Manipolare con cautela. Stoccare in luogo areato e lontano da fonti di calore, Tenere il contenitore ben chiuso.	/ Per informazioni relative alle sostanze contenute vedi scheda di sicurezza allegata.

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reparto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

VALUTAZIONE DEL RISCHIO CHIMICO - SOSTANZE CHIMICHE UTILIZZATE AI SENSI DEL D.LGS. 81/08 TITOLO IX SOSTANZE PERICOLOSE CAPO I

Conclusioni

La valutazione del rischio chimico è stata effettuata mediante il modello *"MoVaRisCh"*.

Il Modello di Valutazione del Rischio Chimico denominato con un semplice acronimo *"MoVaRisCh"* è stato approvato dai gruppi tecnici delle Regioni Emilia-Romagna, Toscana e Lombardia in applicazione alle Linee Guida del Titolo VII-bis D.Lgs. 626/94, ora Titolo IX Capo I Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (D.Lgs. 81/08), proposte dal Coordinamento Tecnico per la Sicurezza nei luoghi di lavoro delle Regioni e delle Province autonome.


È una modalità di analisi che attraverso un percorso informatico semplice consente di effettuare la valutazione del rischio chimico per la salute dei lavoratori secondo quanto previsto dall'articolo 223 del D.Lgs. 81/08.

Nel modello è infatti prevista l'identificazione e il peso da assegnare ai parametri indicati dall'articolo di legge, e dai quali non è possibile prescindere, per effettuare la valutazione del rischio chimico per la salute da parte delle aziende.

Il modello, che va inteso come un percorso di "facilitazione", rende possibile classificare ogni lavoratore esposto ad agenti chimici pericolosi in rischio irrilevante per la salute o non irrilevante per la salute in considerazione agli adempimenti del Titolo IX Capo I D.Lgs. 81/08 per quanto riguarda il rischio chimico per la salute dei lavoratori.

Nella tabella seguente vengono individuate le classi di rischi.

0,1 ≤ R ≤ 15	IRRILEVANTE PER LA SALUTE
	Consultare il MC in relazione agli agenti chimici utilizzati
15 ≤ R ≤ 21	INTERVALLO DI INCERTEZZA
	Rivedere con scrupolo l'assegnazione dei vari punteggi, rivedere le misure di prevenzione e protezione adottate e consultare il MC per la decisione finale
21 ≤ R ≤ 40	SUPERIORE AL RISCHIO CHIMICO IRRILEVANTE PER LA SALUTE
	Eliminare o ridurre mediante la sostituzione con altri agenti o processi che, nelle condizioni di uso, non sono o sono meno pericolosi per la salute dei lavoratori oppure ridurre il rischio mediante opportune misure. Sorveglianza sanitaria dei lavoratori esposti agli agenti chimici ed istituzione e aggiornamento delle cartelle sanitarie e di rischio
40 < R ≤ 80	ELEVATO
	Eliminare o ridurre mediante la sostituzione con altri agenti o processi che, nelle condizioni di uso, non sono o sono meno pericolosi per la salute dei lavoratori oppure ridurre il rischio mediante opportune misure. Sorveglianza sanitaria dei lavoratori esposti agli agenti chimici ed istituzione e aggiornamento delle cartelle sanitarie e di rischio
R > 80	GRAVE
	Riconsiderare il percorso dell'identificazione delle misure di prevenzione e protezione ai fini di una loro implementazione. Intensificare i controlli quali la sorveglianza sanitaria, la misurazione degli agenti chimici e la periodicità della manutenzione

	Valutazione dei Rischi ai sensi dell'art. 28 del D.lgs 81/2008 e s.m.i.	
	Plesso	Via Adriatica, 40 – 64026 – Roseto degli Abruzzi (Te)
	Reperto	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) C/O D.S.S. Roseto degli Abruzzi

VALUTAZIONE DEL RISCHIO CHIMICO - SOSTANZE CHIMICHE UTILIZZATE AI SENSI DEL D.LGS. 81/08 TITOLO IX SOSTANZE PERICOLOSE CAPO I

CONCLUSIONI

In base alla tipologia, alla quantità degli agenti presenti ed alle modalità e frequenza di esposizione il personale è esposto ad un rischio:

BASSO PER LA SICUREZZA
E
IRRILEVANTE PER LA SALUTE

Il Datore di Lavoro:

- *ha consegnato idonei DPI;*
- *ha effettuato la specifica formazione;*
- *ha effettuato la sorveglianza sanitaria;*
- *Verifica, a cadenze prestabilite, l'utilizzo e la frequenza di esposizione da sostanze chimiche.*

Per quanto riguarda la seguente sostanza utilizzata "IGIENIZZANTE MANI", non è pervenuta la relativa scheda di sicurezza, pertanto la valutazione è stata effettuata con un prodotto di caratteristiche equivalenti "SANIT GEL - IGIENIZZANTE LAVAMANI SENZ'ACQUA";

SEZIONE 1. Identificazione della sostanza o della miscela e della società/impresa

1.1. Identificatore del prodotto

Nome commerciale : SANIT GEL - IGIENIZZANTE LAVAMANI SENZ'ACQUA
Codice commerciale: 123

1.2. Usi pertinenti identificati della sostanza o miscela e usi sconsigliati

Igienizzante per mani
Settori d'uso:
Usi del consumatore[SU21], Usi professionali[SU22]
Categorie di prodotti:
Cosmetica, prodotti per la cura personale

Usi sconsigliati
Non utilizzare per usi diversi da quelli indicati

1.3. Informazioni sul fornitore della scheda di dati di sicurezza

KIMICAR S.R.L. - 27040 Bosnasco (Pavia) Italy - Via Fabbrica, 1/C
Tel. (+39) 0385 272247 - Fax (+39) 0385 272240
<http://www.kimicar.it> - e-mail: info@kimicar.it

Email tecnico competente: renato.eisera@kimicar.it

Prodotto da
KIMICAR S.R.L.
Via Fabbrica 1/C
27040 Bosnasco (PV) Italy

1.4. Numero telefonico di emergenza

Centro Antiveneni Pavia: 0382 24444 - 24 h su 24

SEZIONE 2. Identificazione dei pericoli

2.1. Classificazione della sostanza o della miscela

2.1.1 Classificazione ai sensi del Regolamento (CE) N. 1272/2008:

Pittogrammi:
GHS02

Codici di classe e di categoria di pericolo:
Flam. Liq. 3

Codici di indicazioni di pericolo:
H226 - Liquido e vapori infiammabili.

Il prodotto è un liquido che infiamma a temperature superiori a 21° se sottoposto ad una fonte di accensione.

2.2. Elementi dell'etichetta

Etichettatura conforme al regolamento (CE) n. 1272/2008:

Pittogrammi, codici di avvertenza:
GHS02 - Attenzione



Codici di indicazioni di pericolo:
H226 - Liquido e vapori infiammabili.

Codici di indicazioni di pericolo supplementari:
non applicabile

Consigli di prudenza:

Prevenzione

P210 - Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare.

Conservazione

P403+P235 - Conservare in luogo fresco e ben ventilato.

2.3. Altri pericoli

La sostanza/miscela NON contiene sostanze PBT/vPvB a norma del Regolamento (CE) 1907/2006, allegato XIII

Nessuna informazione su altri pericoli

SEZIONE 3. Composizione/informazioni sugli ingredienti

3.1 Sostanze

Non pertinente

3.2 Miscele

Fare riferimento al punto 16 per il testo completo delle indicazioni di pericolo

Sostanza	Concentrazion	Classificazione	Index	CAS	EINECS	REACH
etanolo	> 50 < 75%	Flam. Liq. 2, H225	603-002-00-5	64-17-5	200-578-6	01-211945 7610-43-00 90
Isopropanolo	> 1 < 5%	Flam. Liq. 2, H225; Eye Irrit. 2, H319; STOT SE 3, H336	603-117-00-0	67-63-0	200-661-7	01-211945 7558-25
Trietanolamina	> 0,1 < 1%			102-71-6	203-049-8	01-211948 6428-31-xx

SEZIONE 4. Misure di primo soccorso

4.1. Descrizione delle misure di primo soccorso

Inalazione:

Aerare l'ambiente. Rimuovere subito il paziente dall'ambiente contaminato e tenerlo a riposo in ambiente ben areato. In caso di malessere consultare un medico.

Contatto diretto con la pelle (del prodotto puro):

Prodotto cosmetico per mani. Prodotto non pericoloso.

Contatto diretto con gli occhi (del prodotto puro):

Lavare immediatamente con acqua abbondante per almeno 10 minuti.

Ingestione:

Non pericoloso. E' possibile somministrare carbone attivo in acqua od olio di vaselina minerale medicinale.

4.2. Principali sintomi ed effetti, sia acuti che ritardati

Sintomi/lesioni in caso di inalazione :

Il prodotto ha una tensione di vapore bassa, che a temperatura ambiente non è sufficiente a produrre una significativa concentrazione di vapori. In caso di uso a temperature elevate, oppure in caso di spruzzi o nebbie, l'esposizione può provocare irritazione alle vie respiratorie, nausea, malessere e stordimento.

Sintomi/lesioni in caso di contatto con la pelle :

Prodotto specifico per mani. Non pericoloso

Sintomi/lesioni in caso di contatto con gli occhi : Il contatto con gli occhi può causare una leggera irritazione transitoria. Il contatto con il prodotto caldo o i vapori può causare ustioni.

Sintomi/lesioni in caso d ingestione: Lesione cavo oro faringeo

4.3. Indicazione della eventuale necessità di consultare immediatamente un medico e di trattamenti speciali

In caso di irritazione della pelle: consultare un medico.

Contattare immediatamente un CENTRO ANTIVELENI/un medico

SEZIONE 5. Misure antincendio

5.1. Mezzi di estinzione

Mezzi di estinzione consigliati:

CO2 o estintore a polvere.

Mezzi di estinzione da evitare:

Getti d'acqua. Usare getti d'acqua unicamente per raffreddare le superfici dei contenitori esposte al fuoco.

5.2. Pericoli speciali derivanti dalla sostanza o dalla miscela

Pericolo d'incendio:

Prodotto infiammabile.

Pericolo d'esplosione

In caso di incendio si possono formare vapori esplosivi

Prodotti di combustione

La combustione incompleta potrebbe generare una complessa miscela di particelle solide e liquide aerodisperse e di gas, incluso monossido di carbonio e NOx (gas nocivi/tossici), composti ossigenati (aldeidi, ecc., NaOx, ecc

5.3. Raccomandazioni per gli addetti all'estinzione degli incendi

Usare protezioni per le vie respiratorie.

Casco di sicurezza ed indumenti protettivi completi.

L'acqua nebulizzata può essere usata per proteggere le persone impegnate nell'estinzione

Si consiglia inoltre di utilizzare autorespiratori, soprattutto, se si opera in luoghi chiusi e poco ventilati ed in ogni caso se si impiegano estinguenti alogenati (fluobrene, solkane 123, naf etc.).

Raffreddare i contenitori con getti d'acqua

SEZIONE 6. Misure in caso di rilascio accidentale

6.1. Precauzioni personali, dispositivi di protezione e procedure in caso di emergenza

6.1.1 Per chi non interviene direttamente:

Allontanarsi dalla zona circostante la fuoriuscita o rilascio. Non fumare.

Indossare guanti ed indumenti protettivi.

6.1.2 Per chi interviene direttamente:

Indossare guanti ed indumenti protettivi.

Eliminare tutte le fiamme libere e le possibili fonti di ignizione. Non fumare.

Predisporre un'adeguata ventilazione.
Evacuare l'area di pericolo ed, eventualmente, consultare un esperto.

6.2. Precauzioni ambientali

Contenere le perdite con terra o sabbia.
Se il prodotto è defluito in un corso d'acqua, in rete fognaria o ha contaminato il suolo o la vegetazione, avvisare le autorità competenti.
Smaltire il residuo nel rispetto delle normative vigenti.

6.3. Metodi e materiali per il contenimento e per la bonifica

6.3.1 Per il contenimento
Raccogliere il prodotto per il riutilizzo, se possibile, o per l'eliminazione. Eventualmente assorbirlo con materiale inerte. Impedire che penetri nella rete fognaria.

6.3.2 Per la pulizia
Successivamente alla raccolta, lavare con acqua la zona ed i materiali interessati.

6.3.3 Altre informazioni:
Nessuna in particolare.

6.4. Riferimento ad altre sezioni

Fare riferimento ai punti 8 e 13 per ulteriori informazioni

SEZIONE 7. Manipolazione e immagazzinamento

7.1. Precauzioni per la manipolazione sicura

Evitare il contatto e l'inalazione dei vapori.
Durante il lavoro non fumare.
Durante il lavoro non mangiare né bere.
Vedere anche il successivo paragrafo 8.

7.2. Condizioni per l'immagazzinamento sicuro, comprese eventuali incompatibilità

Mantenere nel contenitore originale ben chiuso. Non stoccare in contenitori aperti o non etichettati.
Tenere i contenitori in posizione verticale e sicura evitando la possibilità di cadute od urti.
Stoccare in luogo fresco, lontano da qualsiasi fonte di calore e dall'esposizione diretta dei raggi solari.
Conservare sempre in ambienti ben areati.
Non chiudere mai ermeticamente il contenitore, lasciare sempre una possibilità di sfiato.
Tenere lontano da fiamme libere, scintille e sorgenti di calore. Evitare l'esposizione diretta al sole.

7.3 Usi finali particolari

Usi del consumatore:
Manipolare con cautela.
Stoccare in luogo areato e lontano da fonti di calore,
Tenere il contenitore ben chiuso.

Usi professionali:
Manipolare con cautela.
Stoccare in luogo areato e lontano da fonti di calore,
Tenere il contenitore ben chiuso.

SEZIONE 8. Controllo dell'esposizione/protezione individuale

8.1. Parametri di controllo

Relativi alle sostanze contenute:
etanolo:

TLV: 1000 ppm come TWA A4 (non classificabile come cancerogeno per l'uomo); (ACGIH 2004).
MAK: 500 ppm 960 mg/m³ Categoria limitazione di picco: II(2); Classe di cancerogenicità: 5; Gruppo di rischio per la gravidanza: C; Gruppo mutageno per le cellule germinali: 5; (DFG 2004).

Isopropanolo:

TLV: 200 ppm come TWA 400 ppm come STEL A4 (non classificabile come cancerogeno per l'uomo); (ACGIH 2004).
MAK: 200 ppm 500 mg/m³ Categoria limitazione di picco: II(2); Gruppo di rischio per la gravidanza: C; (DFG 2004).

8.2. Controlli dell'esposizione

Controlli tecnici idonei:

Usi del consumatore:

Nessun controllo specifico previsto

Usi professionali:

Nessun controllo specifico previsto

Misure di protezione individuale:

a) Protezioni per gli occhi / il volto
Non necessaria per il normale utilizzo.

b) Protezione della pelle

i) Protezione delle mani
Non necessaria per il normale utilizzo.

ii) Altro
Indossare normali indumenti da lavoro.

c) Protezione respiratoria
Non necessaria per il normale utilizzo.

d) Pericoli termici
Nessun pericolo da segnalare

Controlli dell'esposizione ambientale:

Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente.

SEZIONE 9. Proprietà fisiche e chimiche

9.1. Informazioni sulle proprietà fisiche e chimiche fondamentali

Proprietà fisiche e chimiche	Valore	Metodo di determinazione
Aspetto	Gel incolore trasparente	ASTM D 1500
Odore	profumato	
Soglia olfattiva	non determinato	
pH	6,0 ± 0,5 a 20°C.	ASTM D 1172
Punto di fusione/punto di congelamento	-10°C.	ASTM D 1177
Punto di ebollizione iniziale e intervallo di ebollizione	<100°C.	ASTM D 1120
Punto di infiammabilità	55°C	ASTM D92

Proprietà fisiche e chimiche	Valore	Metodo di determinazione
Tasso di evaporazione	non determinato	
Infiammabilità (solidi, gas)	poco infiammabile	
Limiti superiore/inferiore di infiammabilità o di esplosività	non determinato	
Tensione di vapore	non determinato	
Densità di vapore	non determinato	
Densità relativa	0,90 ± 0,01 a 20°C.	ASTM D 1298
Solubilità	Solubile in acqua e alcoli	
Idrosolubilità	Solubile	
Coefficiente di ripartizione:	non determinato	
Temperatura di autoaccensione	400°C.	DIN 51794
Temperatura di decomposizione	non determinato	
Viscosità	50cSt a 40°C.	ASTM D 445
Proprietà esplosive	non esplosivo	
Proprietà ossidanti	non ossidante	

9.2. Altre informazioni

Nessun dato disponibile.

SEZIONE 10. Stabilità e reattività

10.1. Reattività

Nessun rischio di reattività

10.2. Stabilità chimica

Nessuna reazione pericolosa se manipolato e immagazzinato secondo le disposizioni.

10.3. Possibilità di reazioni pericolose

Non sono previste reazioni pericolose

10.4. Condizioni da evitare

Evitare il contatto con materie comburenti. Il prodotto potrebbe infiammarsi. riscaldamento, fiamme libere, scintille e superfici calde.

10.5. Materiali incompatibili

Può generare gas infiammabili a contatto con metalli elementari, nitruri, agenti riducenti forti. Può infiammarsi a contatto con acidi minerali ossidanti, metalli elementari, nitruri, perossidi ed idroperossidi organici, agenti ossidanti e riducenti.

10.6. Prodotti di decomposizione pericolosi

Non si decompone se utilizzato per gli usi previsti.

SEZIONE 11. Informazioni tossicologiche

11.1. Informazioni sugli effetti tossicologici

ATE(mix) orale = N.D.

ATE(mix) cutanea = N.D.
ATE(mix) inalatoria = N.D.

- (a) tossicità acuta: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (b) corrosione / irritazione della pelle: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (c) gravi lesioni oculari / irritazione: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (d) sensibilizzazione delle vie respiratorie o della pelle: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (e) mutagenicità sulle cellule germinali: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (f) cancerogenicità: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (g) tossicità riproduttiva: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (h) tossicità specifica per organi bersaglio (STOT) esposizione singola: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (i) tossicità specifica per organi bersaglio (STOT) esposizione ripetuta: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.
- (j) pericolo di aspirazione: sulla base dei dati disponibili i criteri di classificazione non sono soddisfatti.

Relativi alle sostanze contenute:

etanolo:

VIE DI ESPOSIZIONE: La sostanza può essere assorbita nell'organismo per inalazione dei suoi vapori e per ingestione.

RISCHI PER INALAZIONE: Una contaminazione dannosa dell'aria sarà raggiunta abbastanza lentamente per evaporazione della sostanza a 20°C.

EFFETTI DELL'ESPOSIZIONE A BREVE TERMINE: La sostanza è irritante per gli occhi. Inalazione di alte concentrazioni di vapore può causare irritazione degli occhi e del tratto respiratorio. La sostanza può determinare effetti sul sistema nervoso centrale

EFFETTI DELL'ESPOSIZIONE RIPETUTA O A LUNGO TERMINE: Il liquido ha caratteristiche sgrassanti la cute. La sostanza può avere effetto sull'alto tratto respiratorio sistema nervoso centrale, causando irritazione, mal di testa, stanchezza e mancanza di concentrazione. Vedere Note.

RISCHI ACUTI/ SINTOMI

INALAZIONE Tosse. Mal di testa. Stanchezza. Sonnolenza.

CUTE Cute secca.

OCCHI Arrossamento. Dolore. Bruciatura.

INGESTIONE Sensazione di bruciore. Mal di testa. Confusione. Vertigine. Stato d'incoscienza.

NOTE Il consumo di etanolo, durante la gravidanza, può avere effetti avversi sul bambino non ancora nato.

Ingestione cronica di etanolo può causare cirrosi epatica.

LD50 Orale (ratto) (mg/kg di peso corporeo) = 14000

LD50 Cutanea (ratto o coniglio) (mg/kg di peso corporeo) = 20000

CL50 Inalazione (ratto) di vapore/polvere/aerosol/fumo (mg/1/4h) o gas (ppmV/4h) = 20000

Isopropanolo:

VIE DI ESPOSIZIONE: La sostanza può essere assorbita nell'organismo per inalazione dei suoi vapori.

RISCHI PER INALAZIONE: Una contaminazione dannosa dell'aria sarà raggiunta abbastanza lentamente per evaporazione della sostanza a 20°C; tuttavia, per nebulizzazione o per dispersione, molto più velocemente.

EFFETTI DELL'ESPOSIZIONE A BREVE TERMINE: La sostanza è irritante per gli occhi e il tratto respiratorio. La sostanza può determinare effetti sul sistema nervoso centrale, causando depressione. L'esposizione molto superiore all'OEL può portare ad uno stato di incoscienza.

EFFETTI DELL'ESPOSIZIONE RIPETUTA O A LUNGO TERMINE: Il liquido ha caratteristiche sgrassanti la cute.

RISCHI ACUTI/ SINTOMI

INALAZIONE Tosse. Vertigine. Sonnolenza. Mal di testa. Mal di gola. Vedi Ingestione.

CUTE Cute secca.

OCCHI Arrossamento.

INGESTIONE Dolore addominale. Difficoltà respiratoria. Nausea. Stato d'incoscienza. Vomito. (Inoltre vedi Inalazione).

NOTE L'uso di bevande alcoliche esalta l'effetto dannoso.

LD50 Orale (ratto) (mg/kg di peso corporeo) = 2100

LD50 Cutanea (ratto o coniglio) (mg/kg di peso corporeo) = 2100

Trietanolammina:

LD50/orale: ratto: > 5000 mg/kg

CL50/inalatoria: IRT (Inhalation risk test): l'inalazione di una miscela vapore-aria altamente satura non rappresenta un rischio acuto(nessuna mortalità entro 8 ore)

DL50/dermale: coniglio: > 2000 mg/kg

Irritazione primaria cutanea: Non irritante

Coniglio: non irritante

Sensibilizzazione. Non esercita azione sensibilizzante

Esperienze sull'uomo: aerosoli in forma respirabile: possibile irritazione delle vie aeree con agenti nitrosanti (per es. nitriti, ossidi di azoto) possono formarsi, in condizioni particolari, delle nitrosammine.

SEZIONE 12. Informazioni ecologiche

12.1. Tossicità

Relativi alle sostanze contenute:

Isopropanolo:

Il prodotto è più leggero dell'acqua ed è completamente miscibile a 20°C.

Si disperde per evaporazione entro un giorno. Grandi volumi possono penetrare nel terreno e contaminare le acque di falda.

Trietanolammina:

- Ecotossicità

Ittiotossicità: *Lepomis macrochirus*/CL50 (96 h): 450 - 1000 mg/l

Invertebrati acquatici: *Daphnia magna*/CE50 (24 h): 1390 mg/l

Piante acquatiche: *Scenedesmus subspicatus*/CE50 (72 h): 216 mg/l

Microrganismi/effetti sui fanghi attivi: Con una corretta immissione di piccole concentrazioni in impianti di depurazione biologica adattati, non sono prevedibili

inconvenienti per l'attività di degradazione dei fanghi attivi.

- Persistenza e degradabilità

Considerazioni sullo smaltimento: metodo di prova: OCSE 301 E; 84/449/EEC,C.3

metodo di analisi: riduzione del DOC. Grado di eliminazione: > 90%. Valutazione: Facilmente biodegradabile

Altri effetti avversi: Composti organici alogenati adsorbibili (AOX): il prodotto non contiene alogeni organici

Utilizzare secondo le buone pratiche lavorative, evitando di disperdere il prodotto nell'ambiente.

12.2. Persistenza e degradabilità

Il prodotto è biodegradabile >90%

12.3. Potenziale di bioaccumulo

Prodotto non bioaccumulabile

12.4. Mobilità nel suolo

Il prodotto non inquina il suolo, tuttavia, è bene non disperderlo nell'ambiente

12.5. Risultati della valutazione PBT e vPvB

La sostanza/miscela NON contiene sostanze PBT/vPvB a norma del Regolamento (CE) 1907/2006, allegato XIII

12.6. Altri effetti avversi

Nessun effetto avverso riscontrato

SEZIONE 13. Considerazioni sullo smaltimento

13.1. Metodi di trattamento dei rifiuti

I residui devono essere smaltiti nel rispetto delle normative vigenti consegnando i contenitori vuoti ad uno smaltitore autorizzato ed attrezzato per maneggiare in sicurezza i contenitori pressurizzati contenenti liquidi e gas infiammabili residui. Il contenitore vuoto riscaldato a temperatura superiore a 70°C può scoppiare.

Recuperare se possibile. Inviare ad impianti di smaltimento autorizzati o ad incenerimento in condizioni controllate. Operare secondo le vigenti disposizioni locali e nazionali.

Non riutilizzare i contenitori vuoti. Smaltirli nel rispetto delle normative vigenti. Eventuali residui di prodotto devono essere smaltiti secondo le norme vigenti rivolgendosi ad aziende autorizzate.

Recuperare se possibile. Inviare ad impianti di smaltimento autorizzati o ad incenerimento in condizioni controllate. Operare secondo le vigenti disposizioni locali e nazionali

Raccomandazioni per lo smaltimento nelle fognature

Non distribuire i fanghi generati dal trattamento delle acque industriali sui terreni naturali. I fanghi generati dal trattamento delle acque industriali devono essere inceneriti, mantenuti sotto contenimento o trattati. Smaltire in maniera sicura conformemente al D.Lgs 152/06 e successive modifiche.

Raccomandazioni per lo smaltimento

L'utilizzatore ha la responsabilità finale di scegliere il codice CER più adeguato, sulla base dell'uso effettivo del prodotto e di eventuali alterazioni o contaminazioni.

Ulteriori indicazioni

Non forare, tagliare, smerigliare, saldare, bruciare o incenerire i contenitori o i fusti non bonificati

Ecologia - rifiuti

Il prodotto come tale non contiene composti alogenati

SEZIONE 14. Informazioni sul trasporto

14.1. Numero ONU

ADR/RID/IMDG/ICAO-IATA: 1993

Esenzione ADR perchè soddisfatte le seguenti caratteristiche:

Imballaggi combinati: imballaggio interno 5 L collo 30 Kg

Imballaggi interni sistemati in vassoi con pellicola termoretraibile o estensibile: imballaggio interno 5 L collo 20 Kg



14.2. Nome di spedizione dell'ONU

ADR/RID/IMDG: LIQUIDO INFIAMMABILE, N.A.S. (Isopropanolo, etanolo)

ICAO-IATA: FLAMMABLE LIQUID, N.O.S. (propan-2-ol, ethanol)

14.3. Classi di pericolo connesso al trasporto

ADR/RID/IMDG/ICAO-IATA: Classe : 3

ADR/RID/IMDG/ICAO-IATA: Etichetta : Quantità limitate

ADR: Codice di restrizione in galleria : E

ADR/RID/IMDG/ICAO-IATA: Quantità limitate : 5 L

IMDG - EmS : F-E, S-E

14.4. Gruppo d'imballaggio

ADR/RID/IMDG/ICAO-IATA: III

14.5. Pericoli per l'ambiente

ADR/RID/ICAO-IATA: Prodotto non pericoloso per l'ambiente
IMDG: Contaminante marino : No

14.6. Precauzioni speciali per gli utilizzatori

Il trasporto deve essere effettuato da veicoli autorizzati al trasporto di merce pericolosa secondo le prescrizioni dell'edizione vigente dell'Accordo A.D.R. e le disposizioni nazionali applicabili.
Il trasporto deve essere effettuato negli imballaggi originali e, comunque, in imballaggi che siano costituiti da materiali inattaccabili dal contenuto e non suscettibili di generare con questo reazioni pericolose. Gli addetti al carico e allo scarico della merce pericolosa devono aver ricevuto un'appropriata formazione sui rischi presentati dal preparato e sulle eventuali procedure da adottare nel caso si verificano situazioni di emergenza

14.7. Trasporto di rinfuse secondo l'allegato II di MARPOL 73/78 ed il codice IBC

Non è previsto il trasporto di rinfuse

SEZIONE 15. Informazioni sulla regolamentazione

15.1. Disposizioni legislative e regolamentari su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela

Dir.CEE/ 89 /39,CEE/89/654, CEE/89/655, CEE/89/656, CEE/90/269, CEE/90/270, CEE/90/394, CEE/90/679, CEE/93/88, CE 95/63, CE/97/42, CE/98/24, CE/99/38, CE/99/92, CE/45/2001, CE/10/2003, CE/18/2003 (miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro), Dir 98/247CE (protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori contro i rischi derivanti da agenti chimici), 92/85/CE, 2004/42/CE (limitazione emissione VOC), 96/82/CE, 2003/105/CE, 2012/18/CE (controllo incidenti rilevanti connessi con determinate sostanze pericolose), D.Lgs. 2/2/2002 n. 25 (Rischi derivanti da agenti chimici durante il lavoro). D.M. Lavoro 26/02/2004 (Limiti di esposizione professionali); D.M. 03/04/2007 (Attuazione della direttiva n. 2006/8/CE). Regolamento (CE) n. 1907/2006 (REACH), Regolamento (CE) n. 1272/2008 (CLP), Regolamento (CE) n.790/2009.D.Lgs. 21 settembre 2005 n. 238 (Direttiva Seveso Ter), Reg. CE 648/2004, CE 907/2006 relativo ai detergenti, Reg. CE 453/2010 relativo alle schede di sicurezza e ADR 2015 relativo al trasporto stradale di merci pericolose. D.Lgs. 21 settembre 2005 n. 238 (Direttiva Seveso Ter). categoria Seveso:

15.2. Valutazione della sicurezza chimica

Il fornitore ha effettuato una valutazione della sicurezza chimica

SEZIONE 16. Altre informazioni

16.1. Altre informazioni

Punti modificati rispetto alla revisione precedente: 1.2. Usi pertinenti identificati della sostanza o miscela e usi sconsigliati, 2.1. Classificazione della sostanza o della miscela, 2.2. Elementi dell'etichetta, 2.3. Altri pericoli, 5.1. Mezzi di estinzione, 7.1. Precauzioni per la manipolazione sicura, 7.2. Condizioni per l'immagazzinamento sicuro, comprese eventuali incompatibilità, 7.3 Usi finali particolari, 8.2. Controlli dell'esposizione, 10.4. Condizioni da evitare, 14.1. Numero ONU, 14.2. Nome di spedizione dell'ONU, 14.3. Classi di pericolo connesso al trasporto, 14.4. Gruppo d'imballaggio, 14.5. Pericoli per l'ambiente, 14.6. Precauzioni speciali per gli utilizzatori, 15.1. Disposizioni legislative e regolamentari su salute, sicurezza e ambiente specifiche per la sostanza o la miscela

Descrizione delle indicazioni di pericolo espresse al punto 3
H225 = Liquido e vapori facilmente infiammabili.
H319 = Provoca grave irritazione oculare.
H336 = Può provocare sonnolenza o vertigini.

Classificazione effettuata in base ai dati di tutti i componenti della miscela

Principali riferimenti normativi:

Direttiva 1999/45/CE

Direttiva 2001/60/CE

Regolamento 2008/1272/CE

Regolamento 2010/453/CE

*** Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

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