

**Allegato II – Rischi interferenziali****CUCINA E MENSA ...****RISCHI PER LA SICUREZZA**

<b>Pericoli</b>	<b>Rischi</b>	<b>Conseguenze</b>	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>R</b>	<b>Interventi preventivi/protettivi</b>	<b>Note</b>
Zone con transito veicolare aree carico/scarico	- Investimento	- Politraumatismo	1	3	3	· Organizzazione delle attività al fine di minimizzare i rischi di investimento.	
Presenza bambini (servizio pasti)	- Inciampamento	- Urto - Trauma osteo-articolare	1 1	2 3	2 3	· Organizzazione delle attività di servizio pasti nelle sale mensa.	

**RISCHI PER LA SALUTE**

<b>Pericoli</b>	<b>Rischi</b>	<b>Conseguenze</b>	<b>P</b>	<b>D</b>	<b>R</b>	<b>Interventi preventivi/protettivi</b>	<b>Note</b>
Esposizione a fonti di inquinamento biologico (patologie dell'infanzia)	- Rischio biologico	- Patologie infettive	2	3	6	· Informazione del personale sui rischi presenti e sui comportamenti soggettivi più appropriati. · Precauzioni igieniche da parte del personale (igiene personale dei lavoratori). · Profilassi per le malattie virali.	