

**Allegato I – Rischi specifici riferibili agli ambienti di lavoro****CUCINA E MENSA ...****RISCHI PER LA SICUREZZA**

Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
Pavimentazione bagnata	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.· Informazione impartita al personale sui rischi presenti in ambiente lavorativo e sulle norme comportamentali per evitare l'accadimento.· Segnalazione dei pavimenti se bagnati.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (scarpe).	
Dislivelli a pavimentazione	- Caduta in basso	- Politraumatismo	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Organizzazione delle attività lavorative in prossimità di dislivelli.	
Contatto con gli elementi sporgenti del mobilio	- Urto	- Ematoma	2	1	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione impartita al personale sui rischi presenti in ambiente lavorativo.	
Utilizzo di attrezzi manuali (coltelli)	- Taglio	- Ferita	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione impartita al personale sui rischi presenti in ambiente lavorativo.	



Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
Utilizzo di apparecchiature elettriche	- Contatto elettrico indiretto	- Elettrocuzione - Folgorazione	1 1	3 4	3 4	<ul style="list-style-type: none"> Verifica periodica dell'idoneità delle apparecchiature utilizzate. Manutenzione periodica delle apparecchiature utilizzate. Corretta informazione impartita al personale sui rischi derivanti dall'impiego di attrezzature alimentate da corrente elettrica. 	
Macchine (affettatrice, tritacarne, grattugia)	- Coinvolgimento nella zona operativa della macchina	- Taglio - Abrasione - Schiacciamento	2 2 1	2 2 2	4 4 2	<ul style="list-style-type: none"> Informazione impartita la personale sui rischi presenti e sulle corrette modalità di utilizzo delle macchine. Manutenzione periodica delle attrezzature impiegate con particolare attenzione ai dispositivi di sicurezza. 	
Fornelli per la cottura dei cibi	- Contatto con materiali roventi	- Ustione	2	2	4	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione delle attività lavorative. Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, manopole). 	
Sostanze infiammabili e materiali combustibili presso i locali	- Incendio	- Ustione - Asfissia	1 1	3 4	3 4	<ul style="list-style-type: none"> Informazione impartita al personale sui comportamenti atti a impedire lo sviluppo di un focolaio di incendio. Verifica periodica della funzionalità dei mezzi di estinzione portatili e fissi. 	



RISCHI PER LA SALUTE

Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
Attività lavorativa in ambienti con correnti d'aria	- Esposizione ad aria fredda	- Disagio - Malattie delle vie respiratorie	2 2	1 2	2 4	· Corretta programmazione delle temperature estiva ed invernale. · Utilizzo di abbigliamento idoneo.	
Microinquinamento indoor	- Esposizione ai fumi di cottura	- Allergia alle vie respiratorie	2	2	4	· Corretto utilizzo delle cappe di aspirazione.	
Impiego di prodotti detergenti	- Contatto con sostanze chimiche	- Dermatite da contatto	2	2	4	· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti).	

RISCHI TRASVERSALI

Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
Movimentazione manuale dei carichi	- Rischio MMC	- Patologie a carico della schiena e degli arti superiori	2	3	6	· Organizzazione lavorativa che prevede l'assunzione di movimentazione carichi pesanti. · Corretto utilizzo dei carrelli a disposizione. · Formazione ed addestramento del personale per i compiti lavorativi che implicano movimentazione manuale dei carichi.	