



Regione Toscana



Servizio Sanitario della Toscana

Procedure standardizzate per la valutazione dei rischi

LISTA DI CONTROLLO PER LE STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE



Premessa

Il Piano Regionale di Prevenzione della Toscana (collegato al Piano Nazionale 2010-2012), prevede di potenziare l'informazione e l'assistenza alle micro-imprese. A questo fine è stata prevista, oltre all'apertura di un "punto di ascolto", anche l'elaborazione di procedure standardizzate per la valutazione dei rischi in alcuni comparti.

La valutazione dei rischi, oltre ad essere un obbligo del datore di lavoro, è lo strumento fondamentale per la corretta gestione della sicurezza e salute in azienda, permettendo di evidenziare le criticità e individuare le soluzioni. La Valutazione dei Rischi perciò comprende l'identificazione dei pericoli, la stima e quantificazione dei rischi (valutazione), l'identificazione delle misure di prevenzione e protezione adottate e del programma delle misure di miglioramento.

La Valutazione dei Rischi deve essere aggiornata ogni volta che intervengono modifiche nell'attività o nei locali.

La presente "lista di controllo" si propone di offrire un aiuto per la Valutazione dei Rischi nel settore delle "Strutture Turistico-Ricettive": la lista di controllo è concepita ad uso interno dell'azienda e **non deve essere riconsegnata alla ASL** : serve a identificare le carenze nella applicazione della normativa e a dare modo al datore di lavoro di porvi riparo.

E' composta da 4 colonne: le domande, le possibili risposte, i riferimenti normativi che si applicano al punto in esame, la loro spiegazione con le indicazioni di ciò che va fatto. Se si risponde ad una domanda con "NO" o "IN PARTE", si dovrà intervenire con le azioni correttive seguendo quanto spiegato nella colonna di destra. Nella colonna dei riferimenti normativi sono riportati solo alcuni dei riferimenti che si possono applicare al caso specifico, di preferenza il riferimento più generale, utile per l'approfondimento di chi sia interessato. Per quanto riguarda il documento di valutazione dei rischi, in base ai rilievi effettuati in azienda, si dovrà rispondere "SI" se essendo presente il rischio è stata effettuata la valutazione specifica, "NO" se la valutazione non è stata effettuata, ma il rischio è presente, "R.N.P. (Rischio Non Presente) se il rischio non ricorre nel luogo di lavoro.



Lista di controllo adempimenti normativi di igiene e sicurezza nelle strutture turistico-ricettive

Indice

1. Assetto organizzativo e documentazione

- Valutazione dei rischi _____	pag. 4
- Nomine e designazioni/elezioni _____	pag. 6
- Formazione _____	pag. 7
- Notifiche, certificazioni e registri _____	pag. 8

2. Requisiti di igiene e sicurezza della struttura

- Altezza, cubatura e superficie _____	pag. 9
- Pavimenti, muri, soffitti, finestre _____	pag. 9
- Porte e portoni _____	pag.10
- Scale _____	pag.10
- Spogliatoio ed armadi per il vestiario _____	pag.10
- Servizi igienici e loro pulizia _____	pag.11
- Primo soccorso _____	pag.12
- Manutenzione e pulizia impianti di aerazione e condizionamento _____	pag.12
- Manutenzione impianto elettrico _____	pag.13
- Prevenzione incendi e gestione delle emergenze _____	pag.13

3. Valutazione dei rischi associati alla mansione lavorativa

- Lavoro ai piani (pulizie, movimentazione bagagli) _____	pag.16
• Movimentazione manuale dei carichi _____	pag.16
• Rischio chimico _____	pag.17
• Rischio biologico _____	pag.18
• Scale portatili _____	pag.19
- Addetti alla cucina _____	pag.20
• _____ Rischio _____ di _____	pag.20
caduta _____	
• _____ Rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzatura da _____	pag.20
cucina _____	
• _____ Dispositivi _____ di _____ protezione _____	pag.24
individuale _____	
• _____ Requisiti _____ di _____	pag.24
aerazione _____	
- Addetti alla lavanderia e stireria _____	pag.25
• _____ Macchine _____ e _____	pag.25
apparecchi _____	
• _____ Ergonomia _____	pag.25

• _____ Uso di detersivi e altri prodotti per la _____	pag.26
lavanderia _____	
• _____ Locali _____	pag.26
interrati/seminterrati _____	



- Uffici e portineria _____ pag.26
 - Microclima _____ pag.27
 - Videoterminale _____ pag.27

1. Assetto organizzativo e documentazione

VALUTAZIONE DI RISCHI		Riferimenti normativi	Descrizione
E' stata effettuata la valutazione di tutti i rischi ed elaborato il relativo documento (DVR), con particolare riferimento a:	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Dlgs 81/08 Art. 28 e 29	Il Datore di Lavoro deve provvedere in collaborazione con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (e con il Medico Competente se previsto) ad effettuare la valutazione dei rischi ed il relativo documento, previa consultazione del RLS. 
<i>In base ai rischi rilevati in azienda selezionare le caselle sottostanti</i>			
Movimentazione manuale dei carichi;	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> R.N.P. Rischio non presente	Dlgs.81/08 Art. 168	Il datore di lavoro valuta il rischio di movimentazione manuale dei carichi nel caso in cui l'attività lavorativa comporta per i lavoratori rischi di patologie da sovraccarico biomeccanico, in particolare dorso-lombari (esempio addetti al lavoro ai piani e attività di facchinaggio). 
Agenti chimici pericolosi;	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> R.N.P. Rischio non presente	Dlgs 81/08 Art. 223	Il datore di lavoro determina preliminarmente l'eventuale presenza di agenti chimici pericolosi sul luogo di lavoro e valuta anche i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori derivanti dalla presenza di tali agenti. 



Stress lavoro correlato	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> R.N.P. Rischio non presente	Dlgs 81/08 Art. 28 c. 1 bis	La valutazione dello stress lavoro-correlato è effettuata nel rispetto delle indicazioni della Commissione Consultiva Permanente per la sicurezza e la salute sul lavoro, e il relativo obbligo decorre dalla data del 1° agosto 2010. 
Rischi interferenti con ditte appaltatrici (Documento di valutazione DUVRI);	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> R.N.P. Rischio non presente	D.Lgs. 81/08 art. 26 c. 1-3-3 bis	In caso di affidamento di lavori e servizi all'interno dell'albergo a lavoratori autonomi o ad imprese, il datore di lavoro deve: -verificare l'idoneità tecnico professionale; -fornire agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente; -elaborare un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze Limitatamente alle attività a basso rischio infortunistico (da individuarsi con apposito decreto), è prevista quale valida alternativa al DUVRI la possibilità che il committente individui un proprio incaricato, in possesso di formazione, esperienza e competenze professionali. E' inoltre previsto l'esonero dall'obbligo di redigere il DUVRI o dalla misura alternativa di cui sopra, nelle ipotesi di lavori o servizi la cui durata non sia superiore a 10 uomini-giorno (sempre che essi non comportino rischi particolari di cui all'allegato XI).
Lavoratrici madri	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> R.N.P. Rischio non presente	Dlgs 81/08 Art. 28 c.1 D.Lgs. 151/01 artt. 7 e 11	E' vietato adibire le lavoratrici in gravidanza a lavoro in piedi o in posture fisse prolungate, a spostamento di pesi, ecc. In particolare, per le lavoratrici con mansioni a rischio per la gravidanza dovrà essere presentata alla Direzione Territoriale del Lavoro una richiesta di astensione anticipata per motivi di lavoro. La Valutazione dei rischi deve contenere anche una sezione dedicata ai rischi per la gravidanza e l'allattamento. Le lavoratrici devono essere informate di quanto sopra.
Il DVR riporta data certa?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Dlgs 81/08 Art. 28 c. 2	La data può essere attestata a mezzo timbro di un pubblico ufficio (es. poste) oppure con la firma di tutti i soggetti coinvolti (Datore di



			Lavoro, RSPP, Medico Competente e RLS).
--	--	--	---

NOMINE E DESIGNAZIONI/ELEZIONI		Riferimenti normativi	Descrizione
E' stato nominato il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 17 c. 1 lett. b)	Il datore di lavoro nomina il RSPP che deve essere un soggetto in possesso di requisiti professionali documentati e formazione adeguata. Il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi. 
Sono stati designati i lavoratori incaricati della gestione dell'emergenza?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 43 c.1 lett. b)	Il datore di lavoro deve provvedere a designare i lavoratori incaricati all'attuazione delle misure di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave ed immediato, di salvataggio e di gestione dell'emergenza. 
Sono stati designati i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di primo soccorso?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 43 c.1 lett. b)	Il datore di lavoro deve provvedere a designare i lavoratori incaricati all'attuazione salvataggio e di primo soccorso. 
Il Datore di Lavoro svolge anche i compiti di Responsabile SPP?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 34 c.1	Il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti propri del servizio di prevenzione e protezione dai rischi, nelle ipotesi previste nell'ALLEGATO II, dandone preventiva informazione al rappresentante dei lavoratori..
Il Datore di Lavoro svolge anche i compiti di Primo Soccorso nonché di Prevenzione Incendi e di Evacuazione?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 34 c.1	Il datore di lavoro può svolgere i compiti di primo soccorso, nonché di prevenzione incendi e di evacuazione, nelle ipotesi previste nell'ALLEGATO II, dandone preventiva informazione al rappresentante dei lavoratori.
E' stato eletto il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 47 c. 2 Art. 18 c.1 lett.	I lavoratori eleggono o designano il loro RLS. Il datore di lavoro deve comunicarne il nominativo all'I.N.A.I.L. In assenza di elezione, il DdL per avvalersi del RLS Territoriale si deve



		aa) Art.48	rivolgere al Comitato Paritetico Regionale Artigianato.
E' stato nominato il Medico Competente?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 18 c.1 lett. a) Art. 25 c. 1 lett.a)	Il medico competente deve essere nominato in tutti i casi in cui c'è l'obbligo di far visitare i lavoratori, cioè quando sono presenti rischi per la salute, come rischio da movimentazione manuale dei carichi, rischio chimico, rischio biologico, ecc.  Quando nominato il medico competente ha l'obbligo di partecipare alla valutazione dei rischi e firmare il DVR.

FORMAZIONE		Riferimenti normativi	Descrizione
Nel caso in cui il Datore di Lavoro svolga direttamente i compiti del Servizio di prevenzione e protezione, ha effettuato il corso di formazione previsto ?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 art. 34 c. 2 e 3 Accordo Stato Regioni 21/12/2011	Il datore di lavoro può svolgere direttamente i compiti di RSPP previa formazione prevista (corso di 16 ore per il comparto alberghiero AZIENDE A RISCHIO BASSO CODICI ATECO 2002-2007). Tale formazione deve essere dimostrata da appositi attestati.
E' stata realizzata la formazione prevista per il personale addetto al primo soccorso?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 37 c.9 Art. 3 e All. IV DM 388/03	Gli addetti al pronto soccorso, designati sono formati con istruzione teorica e pratica per l'attuazione delle misure di primo intervento interno e per l'attivazione degli interventi di pronto soccorso. Gruppo B e C: (12 ore) 
E' stata realizzata la formazione prevista per il personale addetto alla lotta antincendio ?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 37 c.9 Art. 7 DM n.64 10/03/98 All. IX	I datori di lavoro assicurano la formazione dei lavoratori addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione dell'emergenza secondo quanto previsto nell'allegato IX - rischio incendio basso (4 ore) - rischio incendio medio (8 ore) - rischio incendio alto (16 ore) 



I lavoratori hanno ricevuto una formazione sufficiente ed adeguata in materia di salute e sicurezza ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Dlgs 81/08 Art. 37 commi 1-6 Accordo Stato Regioni 21/12/2011	La formazione deve comprendere 4 ore su temi generali ed altre 4 ore su i rischi del comparto alberghiero (AZIENDE RISCHIO BASSO). 
E' stata effettuata la formazione del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Dlgs 81/08 Art. 37 c. 10	L'RLS deve frequentare un apposito corso formazione di 32 ore.

NOTIFICHE, CERTIFICAZIONI E REGISTRI		Riferimenti normativi	Descrizione
È stato effettuata la notifica all'organo di vigilanza dell'ASL ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non necessario	Dlgs 81/08 Art. 67	<p>In presenza di più di tre lavoratori, 30 giorni prima dell'inizio dell'attività, il Datore di Lavoro deve notificare all'organo di vigilanza competente la costruzione, gli ampliamenti e le ristrutturazioni dei locali di lavoro.</p> <p>La notifica deve contenere la descrizione delle caratteristiche dei locali e degli impianti, l'oggetto delle lavorazioni e le modalità di esecuzione delle stesse.</p> <p>Della notifica deve essere conservata una copia vidimata dal protocollo della USL insieme alle eventuali prescrizioni inviate in risposta dall'organo di vigilanza.</p>

E' stato istituito il registro infortuni?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Dlgs 81/08 Art. 53 c.6 Art. 18 c.1 lett. r)	Il datore di lavoro deve dotarsi del registro infortuni e vidimarlo presso gli uffici dell'ASL (Dipartimento della Prevenzione) e successivamente aggiornarlo qualora dovessero accadere infortuni. 
E' presente la Dichiarazione di Conformità dell'impianto elettrico ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	DM 37/08 Art. 7	L'installatore che realizza l'impianto elettrico deve rilasciare la "Dichiarazione di Conformità" e progetto se previsto. Per impianti installati dopo il 1990 (L. 46/90) privi di tale dichiarazione, si dovrà acquisire la "Dichiarazione di Rispondenza", da un Professionista abilitato o da un Responsabile tecnico di imprese abilitate (cfr D.M. 37/2008 - limiti dimensionali).



2. Requisiti di igiene e sicurezza della struttura

ALTEZZA, CUBATURA E SUPERFICIE		Riferimenti normativi	Descrizione
Sono rispettati i limiti minimi per altezza, cubatura e superficie dei locali chiusi destinati o da destinarsi al lavoro ?		D.Lgs. 81/08 Art. 64 comma 1 lett. A Allegato IV punto 1.2	Devono essere rispettati i limiti minimi per altezza, cubatura e superficie dei locali chiusi destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriali che occupano più di cinque lavoratori, ed in ogni caso in quelle che eseguono le lavorazioni che comportano la sorveglianza sanitaria. Per i locali destinati uffici sono rispettati i limiti di altezza individuati dalla normativa urbanistica vigente.
- altezza netta non inferiore a m 3;	↗ Si ↗ No		
- cubatura non inferiore a m ³ 10 per lavoratore;	↗ Si ↗ No		
- ogni lavoratore occupato in ciascun ambiente deve disporre di una superficie di almeno mq 2.	↗ Si ↗ No		

PAVIMENTI, MURI, SOFFITTI, FINESTRE		Riferimenti normativi	Descrizione
Pavimenti, muri e soffitti sono mantenuti in buono stato?	↗ Si ↗ No	D.Lgs. 81/08 Art. 64 comma 1 Allegato IV punto 1.3	I pavimenti dei locali devono essere fissi, stabili ed antisdrucciolevoli nonché esenti da protuberanze, cavità o piani inclinati pericolosi.
Le pareti vetrate sono sicure ?	↗ Si ↗ No		Le pareti trasparenti o traslucide, in particolare le pareti completamente vetrate, nei locali o nelle vicinanze dei posti di lavoro e delle vie di circolazione, sono costituite da materiali di sicurezza fino all'altezza di 1 metro dal pavimento, ovvero essere separate dai posti di lavoro e dalle vie di circolazione succitati in modo tale che i lavoratori non possano entrare in contatto con le pareti, né rimanere feriti qualora esse vadano in frantumi ?
La pulizia delle finestre viene effettuata in condizioni di sicurezza ?	↗ Si ↗ No		La pulizia delle finestre, effettuata con scale o sgabelli, deve essere effettuata in maniera da impedire la caduta del lavoratore verso l'esterno. Per esempio chiudendo preventivamente le persiane o tapparelle.
PORTE E PORTONI		Riferimenti	Descrizione





		normativi	
Le superfici delle porte trasparenti sono costituite da materiali di sicurezza ?	↗ Si ↗ No	D.Lgs. 81/08	Le superfici trasparenti o traslucide delle porte e dei portoni sono costituite da materiali di sicurezza ? Se c'è il rischio che i lavoratori possano rimanere feriti in caso di rottura di dette superfici sono protette contro lo sfondamento ?
Le porte ad azionamento meccanico sono tenute in buono stato di efficienza, verificando periodicamente il funzionamento dei dispositivi di sicurezza ?	↗ Si ↗ No	Art. 64 comma 1 lett. a allegato IV punto 1.6.	Le porte ed i portoni ad azionamento meccanico sono munite di dispositivi di arresto di emergenza facilmente identificabili ed accessibili e possono essere aperte anche manualmente ? (salvo che la loro apertura possa avvenire automaticamente in caso di mancanza di energia elettrica)
Le porte apribili nei due versi sono trasparenti ?	↗ Si ↗ No		Le porte e i portoni apribili nei due versi devono essere trasparenti o essere muniti di pannelli trasparenti.

SCALE		Riferimenti normativi	Descrizione
Le scale ed i relativi pianerottoli sono provvisti, sui lati aperti, di parapetto normale (1 metro) o di altra difesa equivalente ?	↗ Si ↗ No	D.Lgs. 81/08 Art. 64 comma 1 lett. a	Le scale ed i relativi pianerottoli devono essere provvisti, sui lati aperti, di parapetto normale o di altra difesa equivalente.
Le rampe delimitate da due pareti sono munite di almeno un corrimano ?	↗ Si ↗ No	allegato IV punto 1.7	Le rampe delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano.

SPOGLIATOI ED ARMADI PER IL VESTIARIO		Riferimenti normativi	Descrizione
Sono presenti locali destinati ad uso spogliatoio ?	↗ Si ↗ No	D.Lgs. 81/08 Art. 64 comma 1 lett. a allegato IV punto 1.12	Devono essere messi a disposizione dei lavoratori locali appositamente destinati a spogliatoi distinti fra i due sessi e convenientemente arredati. Nelle aziende che occupano fino a cinque dipendenti lo spogliatoio può essere unico.

I locali ad uso spogliatoio sono idonei ?	↗ Si ↗ No		I locali destinati a spogliatoio devono avere una capacità sufficiente, essere possibilmente vicini ai locali di lavoro aerati,
---	--------------	--	---



			illuminati, ben difesi dalle intemperie, riscaldati durante la stagione fredda e muniti di sedili.
I lavoratori addetti a lavori insudicianti hanno a disposizione armadietti a doppio scomparto ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		<p>Qualora i lavoratori svolgano attività insudicianti, come per esempio gli addetti alle pulizie o alla preparazione dei pasti, ed alla manutenzione degli impianti, gli armadi per gli indumenti da lavoro devono essere separati da quelli per gli indumenti privati (a doppio scomparto).</p> 

SERVIZI IGIENICI E LORO PULIZIA		Riferimenti normativi	Descrizione
Sono presenti servizi igienici ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	D.Lgs. 81/08 Art. 64 comma 1 lett. A	<p>I lavoratori devono disporre di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti per asciugarsi.</p> 
I servizi igienici e gli spogliatoi sono mantenuti in condizioni igieniche adeguate ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	allegato IV punto 1.13	Le installazioni e gli arredi destinati agli spogliatoi, ai bagni, ed in genere ai servizi di igiene e di benessere per i lavoratori, sono mantenuti in stato di scrupolosa pulizia ?

PRIMO SOCCORSO		Riferimenti normativi	Descrizione
Il datore di lavoro ha provveduto,	<input type="checkbox"/> Si	Art. 1 c. 2 DM	Il datore di lavoro, sentito il medico



in collaborazione con il Medico Competente (ove previsto), alla classificazione dell'azienda ai fini dell'organizzazione del primo soccorso ?	↗ No	388/03	competente, ove previsto, identifica la categoria di appartenenza della propria azienda od unita' produttiva Gruppo B: aziende o unita' produttive con tre o piu' lavoratori che non rientrano nel gruppo A. Gruppo C: aziende o unita' produttive con meno di tre lavoratori che non rientrano nel gruppo A.
Sono presenti presidi sanitari di primo soccorso ?	↗ Si ↗ No	D.Lgs. 81/08 Art. 45 D.M. 388/03 Art. 2	Per prestare le prime cure deve essere presente: CASSETTA PRONTO SOCCORSO per aziende con più di tre lavoratori (GRUPPO B) PACCHETTO DI MEDICAZIONE per aziende con meno di tre lavoratori (GRUPPO C) 
Viene periodicamente controllato il contenuto della cassetta di pronto soccorso o del pacchetto di medicazione ?	↗ Si ↗ No	D.M. 388/03 Art. 4 c. 2	Le attrezzature ed i dispositivi di primo soccorso devono essere appropriati rispetto ai rischi specifici connessi all'attività lavorativa dell'azienda e devono essere mantenuti in condizioni di efficienza e di pronto impiego e custoditi in luogo idoneo e facilmente accessibile.

MANUTENZIONE E PULIZIA IMPIANTI DI AERAZIONE E CONDIZIONAMENTO		Riferimenti normativi	Descrizione
Gli impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica sono periodicamente sottoposti a controlli ?	↗ Si ↗ No	D.Lgs. 81/08 64 c.1 lett. C)	Gli impianti di condizionamento dell'aria e di ventilazione meccanica devono essere sottoposti a periodica pulizia, sanificazione e manutenzione tecnica.
Gli impianti U.T.A. (unità Trattamento Aria) vengono sottoposti ai controlli previsti dalla norma vigente ?	↗ Si ↗ No	Accordo Stato Regioni 7 Febbraio 2013	I rischi per il benessere e la salute dei lavoratori, riconducibili alla presenza di inquinanti aerodiffusibili di varia natura (fisica, chimica e biologica), devono essere controllati attraverso la corretta utilizzazione e manutenzione degli impianti aeraulici per garantire una buona qualità dell'aria immessa e migliorare le condizioni igieniche dell'ambiente di lavoro. 



MANUTENZIONE IMPIANTO ELETTRICO		Riferimenti normativi	Descrizione
E' stata effettuata la verifica periodica dell'impianto elettrico di messa a terra ?	↗ Si ↗ No	DPR 462/2001 Art. 4 Dlgs 81/08 Art. 86	L'impianto di messa a terra della struttura deve essere sottoposto a verifica ogni 2 se soggetto a CPI (attività in elenco DPR 151/2011) oppure 5 anni per ambienti ordinari. La verifica può essere affidata alla ASL o ad organismi abilitati. 
Vengono eseguiti controlli periodici di manutenzione ?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 86 Norma CEI 64-8	Si deve effettuare periodicamente un controllo generale di manutenzione per verificare lo stato di conservazione e di efficienza ai fini della sicurezza. I controlli devono essere eseguiti da persone esperte, secondo le indicazioni delle Norme CEI e la normativa vigente, ed i risultati devono essere trascritti su apposito registro.

PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE DELLE EMERGENZE		Riferimenti normativi	Descrizione
L'attività è soggetta al controllo soggette ai controlli dei Vigili del Fuoco ai sensi del D.P.R. 151/2011 ?	↗ Si ↗ No	DPR 151/2011 Allegato 1	Le attività alberghiere rientrano nell'elenco delle attività soggette al punto 66 per posti letto > 25 o al punto 75 per impianti produzione del calore con potenzialità superiore a 116 KWatt. 
E' presente la segnaletica che indichi le vie di fuga e le uscite di sicurezza ?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 64 c.1 lett. a) Allegato IV Punto 1.5.10	Il datore di lavoro fa ricorso alla segnaletica di sicurezza, conformemente alle prescrizioni di cui agli allegati indicati. 
Le vie e le uscite di emergenza sono dotate di un'illuminazione di sicurezza ?	↗ Si ↗ No	Dlgs 81/08 Art. 64 c.1 lett. a) Allegato IV Punto 1.5.11	Le vie e le uscite di emergenza che richiedono un'illuminazione devono essere dotate di un'illuminazione di sicurezza di intensità sufficiente, che entri in funzione in caso di guasto dell'impianto elettrico. 



<p>Le vie e le uscite di emergenza sono sgombre e prive di ostacoli?</p>	<p>↗ Si ↗ No</p>	<p>Dlgs 81/08 Art. 64 c.1 lett. a) Allegato IV Punto 1.5.2</p>	<p>Le vie e le uscite di emergenza devono rimanere sgombre e consentire di raggiungere il più rapidamente possibile un luogo sicuro.</p>	
<p>Il DdL si è assicurato che le porte delle uscite di emergenza non sono chiuse a chiave?</p>	<p>↗ Si ↗ No</p>	<p>Dlgs 81/08 Art. 64 c.1 lett. A) Allegato IV Punto 1.5.7</p>	<p>Le porte delle uscite di emergenza non devono essere chiuse a chiave, quando sono presenti lavoratori in azienda, se non nei casi specificamente autorizzati dagli organi di vigilanza.</p>	
<p>Sono stati installati e verificati periodicamente i necessari sistemi di contenimento dell'incendio? (es. Estintori)</p>	<p>↗ Si ↗ No</p>	<p>Dlgs 81/08 Art. 64 c.1 lett. a) Allegato IV Punto 4.1.3</p>	<p>Devono essere predisposti mezzi ed impianti di estinzione idonei in rapporto alle particolari condizioni in cui possono essere usati, in essi compresi gli apparecchi estintori portatili o carrellati di primo intervento. Detti mezzi ed impianti devono essere mantenuti in efficienza e controllati almeno una volta ogni 6 mesi da personale esperto;</p>	
<p>E' presente la segnaletica che indichi la collocazione degli estintori?</p>	<p>↗ Si ↗ No</p>	<p>DM 10/03/98 Allegato V Punto 5.4</p>	<p>L'installazione di mezzi di spegnimento di tipo manuale deve essere evidenziata con apposita segnaletica.</p>	



3. Valutazione dei rischi associati alle mansioni lavorative

Lavoro ai piani (pulizie, movimentazione bagagli)

Analisi della mansione lavorativa

Misure di prevenzione e protezione attuabili

MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI

<p>E' evitata la movimentazione di macchine pesanti ?</p> <p>- Ai piani: aspirapolvere, carrelli per pulizia, macchine lavapavimenti, sacchi per la spazzatura, sacchi contenenti biancheria...</p> <p>- In cucina: pentoloni, derrate di rifornimento...</p> <p>- In sala: spostamento pile di piatti...</p>	<p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p>	<p>Quando possibile, la movimentazione manuale di carichi pesanti deve avvenire tramite ascensore, tramite altri mezzi appropriati oppure svolgendo i compiti con l'aiuto di un'altra persona.</p> <p>Ricordiamo che il peso limite di riferimento in condizioni di sollevamento manuale ideale suddiviso per sesso ed età prevede (ISO 11228-1, UNI EN 1005-2):</p> <p>maschi (18-45 anni) 25 kg</p>
---	---	---



		<p>femmine (18-45 anni) 20 kg</p> <p>maschi fino a 18 anni e oltre 45 anni 20 kg</p> <p>femmine fino a 18 anni e oltre 45 anni 25kg</p>
La movimentazione dei bagagli avviene mediante carrelli o con altri mezzi ?		<p>La movimentazione dei bagagli da parte di personale addetto deve avvenire mediante ausili (carrelli). Le ruote dei carrelli devono essere ben girevoli. Si dovrà far attenzione che le maniglie per la movimentazione dei carrelli siano conformate in modo da evitare di contrastare le mani contro ostacoli fissi. Saranno preferibili carrelli dotati di dispositivo freno a uomo presente sulla maniglia in modo da prevenire moti indesiderati del carrello e da obbligare una presa in posizione corretta</p>
Le ruote dei carrelli sono agevolmente scorrevoli e girevoli ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
I carrelli sono dotati di dispositivi freno a uomo sulla maniglia ?	<input type="checkbox"/> In parte	
I letti ed i mobili si possono spostare senza eccessivi sforzi ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	<p>Montare delle rotelle ai mobili che si spostano spesso oppure usare un carrello per quelli che si spostano occasionalmente.</p>
Si cerca di distribuire i lavori in modo da alternare la postura e non danneggiare la schiena?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	<p>Distribuire i lavori in modo da alternare le mansioni e permettere una rotazione dei lavori.</p> 

RISCHIO CHIMICO

<p>I prodotti detergenti, sgrassanti e disincrostanti vengono conservati nei contenitori originali ?</p>	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	<p>I prodotti detergenti, sgrassanti e disincrostanti devono essere conservati nei contenitori originali.</p> 
<p>I prodotti travasati recano bene in vista copia</p>	<input type="checkbox"/> Si	<p>Eventuali contenitori con prodotti travasati</p>



dell'etichetta originale ?	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	devono recare ben in vista copia dell'etichetta originale.
Per ogni prodotto utilizzato è disponibile la scheda di sicurezza ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	Per ogni prodotto utilizzato deve essere richiesta la scheda di sicurezza. Le schede di sicurezza devono essere consultabili dai lavoratori.
Gli addetti alle pulizie hanno a disposizione idonei DPI ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	Gli addetti alle pulizie devono avere a disposizione idonei dispositivi di protezione individuale (guanti impermeabili, guanti antiacido, maschera respiratoria antiacido, occhiali antiacido).
Sono stati informati i lavoratori sui rischi legati all'utilizzo dei prodotti per le pulizie ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	I lavoratori devono inoltre devono essere informati sui rischi legati all'utilizzo dei prodotti detergenti, sgrassanti e disincrostanti e formati sulle procedure da seguire nell'esecuzione del lavoro e sulle modalità di utilizzo e conservazione dei dispositivi di protezione individuale.
Per i lavori con detergenti acidi o alcalini (decalcificante) si usano occhiali e guanti di protezione ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	Quando si utilizzano detergenti acidi o alcalini (decalcificante ecc.) si devono utilizzare occhiali e guanti di protezione come indicato nelle schede di sicurezza.
Quando si usano i detergenti contenenti acidi si provvede ad arieggiare i locali ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	Quando si usano i detergenti contenenti acidi è consigliabile aprire le finestre durante le operazioni di pulizia.

RISCHIO BIOLOGICO

Lo svuotamento dei cestini viene effettuato in maniera sicura ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	Lo svuotamento dei cestini deve avvenire in maniera tale da evitare il pericolo di ferirsi con siringhe, lamette e qualsiasi elemento contaminato con liquidi biologici (sangue, urina...) al fine di evitare il contatto con materiale potenzialmente infetto e conseguentemente il rischio di contrarre pericolose infezioni (HIV, Epatiti...).
La biancheria contaminata da liquidi organici viene maneggiata in maniera sicura ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	La biancheria contaminata deve essere maneggiata usando appositi guanti di protezione e deve essere trasportata separatamente in lavanderia.
Sono state adottate le misure preventive basate sull'analisi del rischio da legionella?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Poichè la legionellosi viene contratta per via respiratoria attraverso l'inalazione di aerosol contaminato dal batterio, è necessario avere



	↗ In parte	particolare cura nella manutenzione degli impianti idrici (docce, vasche con idromassaggio, saune...) secondo quanto indicato dalle linee guida specifiche sull'argomento pubblicate in G.U. N° 28 del 04/02/2005
--	------------	--

SCALE PORTATILI		
I lavori in altezza (pulizia lampadari, finestre, mobili, ecc.) vengono effettuati con attrezzature idonee ?	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> In parte	<p>Le scale semplici portatili (a mano) devono essere appropriate al loro uso. Dette scale, se di legno, devono avere i pioli fissati ai montanti mediante incastro. Le scale devono essere provviste di:</p> <p>a) dispositivi antisdrucchiolevoli alle estremità inferiori dei due montanti;</p> <p>b) ganci di trattenuta o appoggi antisdrucchiolevoli alle estremità superiori, quando sia necessario per assicurare la stabilità della scala.</p>

**Addetti alla cucina****Analisi della mansione lavorativa****Misure di prevenzione e protezione attuabili****RISCHIO DI CADUTA**

I pavimenti sono antiscivolo e adeguati alle condizioni lavorative?

- ↗ Si
- ↗ No
- ↗ In parte

I pavimenti del locale devono avere caratteristiche antiscivolo in considerazione della possibilità molto frequente di caduta di acqua e sostanze scivolose (olio da cucina, ecc.).

RISCHI DERIVANTI DALL'UTILIZZO DI ATTREZZATURE DA CUCINA**REQUISITI DI SICUREZZA GENERALI**

Tutte le attrezzature di lavoro quali, tritacarne, affettatrice impastatrice, frullatori, segaossa, pelapatate, tritaverdura sono state oggetto di valutazione dei rischi ?

- ↗ Si
- ↗ No
- ↗ In parte

Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE.

In albergo devono essere presenti i manuali d'uso e manutenzione di tutte le attrezzature presenti e devono essere rispettate le indicazioni in esso contenute. Deve essere verificato regolarmente il funzionamento dei dispositivi di protezione.

TRITACARNE

Il macchinario soddisfa i requisiti di sicurezza previsti dalla Circolare 5.09.1979, n. 66, del Ministero del lavoro e della previdenza sociale ?

- ↗ Si
- ↗ No
- ↗ In parte

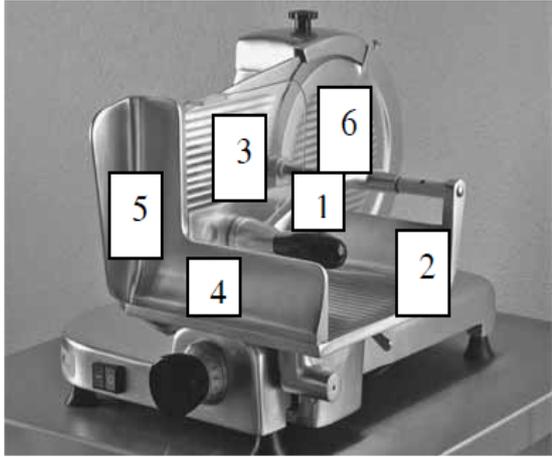
Il tritacarne con apertura di carico o di imbocco di diametro fino a 56 mm deve possedere le seguenti caratteristiche:

a) l'altezza effettiva del collo di alimentazione non inferiore a 110 millimetri
b) il collo di alimentazione, che va considerato quale organo di protezione in quanto impedisce di fatto l'accessibilità agli organi lavoratori in movimento, è fisso e solidale con il corpo del tritacarne

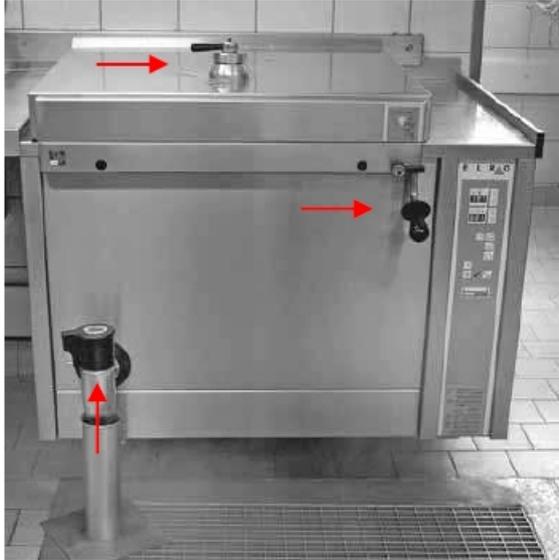
Il tritacarne con apertura di carico o di imbocco con diametro superiore ai 56 millimetri deve possedere le seguenti caratteristiche:

a) l'altezza effettiva del collo di alimentazione non inferiore ai 110 mm
b) è solidale con il corpo del tritacarne

		<p>c) il collo di alimentazione è munito di protezione inamovibile</p> <p>d) uno o più fori ai quali si possa circoscrivere un cerchio di diametro non superiore a 56 mm</p> <p>e) è concepito in modo che la distanza dal suo spigolo inferiore alla tramoggia, impedisca il contatto con la coclea (tale distanza, in ogni caso, non dovrà risultare superiore a 45 mm)</p> <p>f) il diametro interno della protezione risulta non inferiore al valore di 1,5 volte il diametro massimo del collo di alimentazione?</p>
--	--	---

<p>AFFETTATRICE</p> <p>L'affettatrice soddisfa i requisiti di sicurezza (fig. 1)?</p>	<p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p>	 <p>Fig. 1: affettatrice con i necessari dispositivi di sicurezza. Fermacarne (1) sulla slitta (2) non staccabile, ma orientabile; piastra di protezione (3); parete posteriore della slitta (4) e protezione per le dita (5); protezione coltelli interbloccata (6): rimuovendola il motore si arresta.</p>
---	---	---

<p>IMPASTATRICE</p> <p>L'impastatrice è provvista di coperchio collegato con micro-interruttore di sicurezza ?</p>	<p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p>	<p>Le impastatrici utilizzate sia per la lavorazione della carne macinata che per la preparazione dell'impasto della pasta devono essere provviste di un riparo amovibile atto ad impedire il contatto delle mani del lavoratore con gli organi lavoratori.</p> <p>Detta protezione amovibile deve essere provvista di un dispositivo di blocco collegato con gli organi di messa in moto e di movimento della macchina.</p>
--	---	--

<p>CALDAIA</p> <p>I dispositivi di sicurezza (termostati, valvole di sovrappressione) di pentole ribaltabili, bagnomaria, steamer sono controllati periodicamente da uno specialista secondo le indicazioni del fornitore?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>Si consiglia un controllo come minimo ogni 2 anni (fig. 2)</p>  <p>Fig. 2: elementi di sicurezza di una caldaia</p>
<p>FRIGGITRICE</p> <p>In prossimità della friggitrice è presente in posizione ben visibile una coperta antifiama?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>In prossimità della friggitrice deve essere presente una coperta abbastanza grande da coprire tutta la persona (minimo 180 x 120 cm.). Istruzione ai lavoratori su quanto descritto: mai usare l'acqua (fig. 2)</p>  <p>Fig. 3: spegnimento di un incendio su una friggitrice. Corpo e mani sono protette.</p>
<p>COLTELLI</p>	<p>↗ Si</p>	<p>Al momento dell' acquisto deve essere presa in</p>



<p>I coltelli presenti in cucina soddisfano i principi ergonomici ? (ad es. impugnatura ergonomica)</p> <p>Dopo l'affilatura si controlla lo spessore della lama e i coltelli troppo appuntiti o consumati vengono tolti dalla circolazione?</p>	<p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p> <p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p>	<p>considerazione la conformazione dell'impugnatura per evitare che la mano scivoli sulla lama.</p> <p>Un coltello è considerato troppo appuntito quando la larghezza della lama, misurata a partire da 15 mm dalla punta, è inferiore a 8 mm.</p>
<p>CELLA FRIGORIFERA</p> <p>La porta della cella frigorifera è apribile dall'interno ?</p> <p>La cella frigorifera è dotata di un dispositivo di allarme ?</p>	<p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p> <p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p>	<p>Le porte devono potersi aprire sempre dall'interno.</p> <p>Deve essere installato un sistema di allarme collegato con l'impianto di allarme generale.</p>
<p>CAPPA</p> <p>I filtri antigrasso, la cappa aspirante ed i condotti vengono puliti periodicamente dall'interno e dall'esterno?</p> <p>I condotti di scarico dell'aria viziata vengono puliti regolarmente da una ditta specializzata?</p> <p>FORNO</p> <p>I forni hanno piani di appoggio interni disposti ad altezza ergonomica?</p> <p>I piani di appoggio interni sono ad altezza tale da consentire una movimentazione sicura ed un afferraggio agevole dei corpi caldi estratti dall'interno?</p>	<p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p> <p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p> <p>↗ Si</p> <p>↗ No</p> <p>↗ In parte</p>	<p>La cappa aspirante deve essere pulita regolarmente per farla lavorare con la massima efficienza. La pulizia della cappa aspirante consente di eliminare i grassi carichi di fumi e vapori dalle zone di cottura, contribuendo a regolare la temperatura della cucina e mantenere la sua atmosfera igienicamente integra. Le zone che non vengono pulite possono facilmente diventare un rischio di incendio e mettono a forte rischio l'igiene, con conseguenti odori sgradevoli, incremento di presenza di parassiti e rischi per l'efficienza meccanica.</p>  <p>I piani di appoggio interni devono essere conformati in maniera tale da consentire una movimentazione sicura.</p> <p>Devono essere previste delle tecniche di movimentazione adeguate con successiva azione di informazione e formazione degli addetti.</p>



DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

<p>Chi lavora nelle celle frigorifere dispone di una giacca di protezione contro il freddo?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>Gli indumenti antifreddo devono essere conformi alla norma UNI EN riportata nella figura sottostante.</p> 
<p>Il personale che presta servizio in cucina indossa scarpe con soles antiscivolo?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>Le calzature devono avere la suola antiscivolo, sono preferibili con le calzate a sandalo, per ridurre eventuali ustioni di liquidi versati, che possono essere più facilmente trattieneuti a contatto con il piede da una scarpa chiusa. E' sempre raccomandabile il cinturino posteriore per impedire lo sfilamento della calzatura in occasione di sforzi o di passo veloce.</p>
<p>Vengono usati, se necessario, i guanti antitaglio?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>Il guanto per prevenire le lezioni da taglio, va utilizzato soprattutto nei seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pulizia o sostituzione di lame o di utensili affilati sulle macchine - per lavori di piccola disossatura (ad es. selvaggina, pollame) - pulizia dell'affettatrice
<p>Sono disponibili guanti anticalore ?</p>	<p>↗ Si ↗ No</p>	<p>Per la movimentazione dei tegami caldi estratti dal forno i lavoratori devono utilizzare idonei guanti anticalore.</p>

REQUISITI DI AERAZIONE

<p>Sono presenti e mantenute libere le aperture di aerazione ?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>Devono essere previsto il mantenimento dell'efficacia delle aperture di aerazione, sia quelle per consentire il passaggio dell'aria (comburente necessaria per la corretta combustione) che per consentire l'eventuale evacuazione dei gas prodotto della combustione o da perdite dei bruciatori o tubazioni.</p>
--	-------------------------------------	---



Addetti alla lavanderia e stireria

Analisi della mansione lavorativa

Misure di prevenzione e protezione attuabili

MACCHINE E APPARECCHI

Lavatrici, centrifughe hanno un dispositivo blocca-porta che impedisce di toccare lo sportello quando il tamburo è in movimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	La lavatrice deve essere dotata di Interruttore di controllo della porta d'alimentazione e dispositivo di blocco: la porta deve poter essere aperta solo a tamburo fermo, ossia la macchina deve poter essere avviata solo a porta chiusa.
I ferri da stiro sono idonei a prevenire i rischi da elettrocuzione ed ustione degli arti superiori ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	<p>Per ridurre il rischio di ustioni, verificare che l'impugnatura del ferro sia tale da impedire il contatto accidentale degli arti superiori con la piastra calda.</p> <p>I cavi d'allacciamento devono essere dotati, nei punti d'attacco al ferro da stiro, di un'isolamento resistente al calore e di guaine di protezione flessibili.</p>

ERGONOMIA

Sono disponibili mezzi adeguati per trasportare le confezioni di detersivi e la biancheria?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> In parte	Il trasporto della biancheria, in particolar modo se bagnata, e delle confezioni dei detersivi deve avvenire tramite carrelli porta-sacchi, carrelli portabiancheria o cestelli.
---	---	--



USO DI DETERSIVI E ALTRI PRODOTTI PER LA LAVANDERIA

<p>La candeggina e i prodotti sbiancanti sono custoditi in maniera appropriata ?</p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> In parte </p>	<p>La candeggina e i prodotti sbiancanti a base di ossigeno devono essere custoditi in Vasche di raccolta separate, i sacchi e i cartoni in alto, i liquidi in basso.</p> 
<p>Come vengono utilizzati i prodotti concentrati per i lavaggi ?</p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> In parte </p>	<p>Chi utilizza prodotti concentrati per i lavaggi deve disporre di occhiali e guanti di protezione in nitrile o PVC.</p> 

LOCALI INTERRATI/SEMINTERRATI

<p>La lavanderia/stireria è ubicata in locali interrati o seminterrati ?</p>	<p> <input checked="" type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> In parte </p>	<p>Benchè autorizzata, devono essere presi tutti i necessari provvedimenti per garantire la protezione dall'umidità, il ricambio dell'aria e un'adeguata illuminazione, in base a quanto stabilito dagli indirizzi regionali e comunali di igiene edilizia.</p>
--	---	---

Uffici e portineria

Analisi della mansione lavorativa	Misure di prevenzione e protezione attuabili
-----------------------------------	--

MICROCLIMA

<p>I locali adibiti ad ufficio o a portineria sono protetti contro le correnti d'aria fastidiose ?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>Gli impianti di condizionamento dell'aria o di ventilazione meccanica devono funzionare in modo che i lavoratori non siano esposti a correnti d'aria fastidiosa.</p> <p>Gli stessi impianti devono essere periodicamente sottoposti a controlli, manutenzione, pulizia e sanificazione per la tutela della salute dei lavoratori.</p>
<p>Vengono registrate delle lamentele, da parte dei lavoratori, relativamente alla temperatura – areazione – umidità nei locali di lavoro ?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>In riferimento a quanto indicato dalle linee guida sui fattori microclimatici, per gli uffici, vengono indicati i seguenti parametri generali di riferimento:</p> <p>INVERNO T° 20 ± 22 ; UR (%) 35 – 45 ; va (m/s) 0,05 ÷ 0,15</p> <p>ESTATE T° 26 ; UR (%) 50 ÷ 60 ; va (m/s) 50 ÷ 60</p>

VIDEOTERMINALE

<p>I posti di lavoro al videoterminale sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e realizzati secondo i principi dell'ergonomia?</p>	<p>↗ Si ↗ No ↗ In parte</p>	<p>La postazione di lavoro deve essere dotata di sedile regolabile in altezza e spalliera regolabile in altezza ed inclinazione. Lo spazio davanti alla tastiera deve consentire un appoggio per le mani dell'utilizzatore. Lo schermo deve essere orientato in modo che le sorgenti di luce naturale e artificiale non provochino riflessi fastidiosi per il lavoratore.</p>
--	-------------------------------------	---

