



**Dipartimento di Prevenzione
SPISAL**

Ospedale S.Martino- 5° Piano – Blocco A
Viale Europa n. 22 – 32100 Belluno
Tel. 0437 216927 – Fax 0437 216918
e-mail: serv.spisal.bl@ulss.belluno.it



**Dipartimento di Prevenzione
SPISAL**

Via Borgo Ruga, 30 – 32032 Feltre (BL)
Tel. 0439 883835 - Fax 0439 883832
e-mail: spisal@ulssfeltre.veneto.it

**LISTA DI CONTROLLO per PASTIFICI, PANIFICI, PASTICCERIE
la stessa sarà utilizzata durante il sopralluogo dello SPISAL**

La lista rappresenta un elenco indicativo dei principali aspetti in materia di salute e sicurezza sul lavoro e non è esaustivo di tutti i rischi lavorativi che il datore di lavoro deve valutare

PERCHE' UNA LISTA DI CONTROLLO?

Perché le norme chiedono che le aziende gestiscano la prevenzione valutando i rischi ed effettuando le misure dove previste e applicando le misure preventive di tipo strutturale, tecnico e organizzativo (la cui efficacia deve essere mantenuta nel tempo).

La lista serve quindi come stimolo al Titolare dell'azienda per controllare se, nelle diverse fasi di lavoro, sono garantiti i requisiti essenziali di salute e sicurezza per i lavoratori.

COME FA IL TITOLARE DELL'AZIENDA A SAPERE SE NELLA SUA DITTA VENGONO RISPETTATE LE NORME DI SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORO ?

Può avvalersi dell'aiuto del manuale "**Salute e Sicurezza nei panifici artigianali. Manuale per la prevenzione**" presente nel sito delle ULSS 1 e 2, che illustra i rischi infortunistici e d'igiene del lavoro e le indicazioni di prevenzione. Il manuale potrà essere utilizzato, assieme alla lista di controllo, anche come integrazione ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 28 del Decreto legislativo 81/08.

VALUTAZIONE DEI RISCHI			
	SI	NO	NOTE
1. Il datore di lavoro ha eseguito la Valutazione dei Rischi considerando i seguenti rischi:			
<i>infortunistici (attrezzature, macchine, impianti)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>incendio ed esplosione</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>viabilità e movimentazione merci</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>movimentazione manuale dei carichi e da posture scorrette (con schede di misurazione del rischio)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>movimenti ripetitivi arti superiori (con schede di misurazione del rischio)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>agenti chimici (non irrilevante)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>rumore (con schede di misurazione del rischio)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>vibrazioni (con schede di misurazione del rischio)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>microclima</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>amianto nei forni</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>lavoro notturno</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>stress correlato al lavoro (con schede di misurazione del rischio)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<i>Rischi per la lavoratrice madre</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. La valutazione dei rischi è stata riportata su uno specifico documento (DVR) con data certa o accertata ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. E' presente il registro infortuni o altra modalità per la conoscenza del fenomeno infortunistico aziendale?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
IGIENE E SICUREZZA DEI LOCALI DI LAVORO			
1. I pavimenti e le pareti hanno le caratteristiche minime di igiene e sicurezza richieste dalla normativa (superfici lisce e facilmente lavabili)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. I servizi igienici sono idonei ed è presente un locale adibito a spogliatoio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. L'impianto elettrico è dotato delle caratteristiche minime di sicurezza previste per evitare contatti diretti e indiretti (interruttore differenziale, grado di protezione IP adeguato)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Esistono estintori in numero sufficiente (almeno uno all'ingresso del laboratorio ed uno in prossimità del forno)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Le uscite di sicurezza sono segnalate, dotate di illuminazione di emergenza e mantenute libere da ostacoli?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. La segnaletica di sicurezza è sufficiente ed adeguata (vietato fumare, uscite di sicurezza, dispositivi antincendio, macchine)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. I locali di lavoro sono dotati di una porta con larghezza minima di 80 cm apribile facilmente e preferibilmente verso la via di fuga?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. L'illuminazione è sufficiente al lavoro che si svolge?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. Esiste una illuminazione di emergenza?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. L'aerazione è sufficiente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SICUREZZA DELLE MACCHINE ATTREZZATURE E IMPIANTI

	SI	NO	NOTE
1. E' presente un elenco delle macchine?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Le macchine sono dotate di libretto d'uso e manutenzione? E tale documentazione viene messa a disposizione dei lavoratori?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Tutte le macchine sono soggette a manutenzione periodica programmata e registrata?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Tutte le macchine sono state adeguate (gli elementi pericolosi delle macchine sono protetti o segregati o provvisti di dispositivi di sicurezza)?-vedi Manuale-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Il forno, le celle frigo ed altri locali pericolosi accessibili ai lavoratori sono dotati di maniglia interna ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. E' presente il libretto dell'impianto di alimentazione del forno con indicato la potenzialità, il tipo di combustibile e le misure di sicurezza da adottare ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. E' presente in certificato di prevenzione incendi e sono state messe in atto tutte le misure necessarie? (estintori, designati alla lotta antincendio, segnaletica, ecc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. E' presente il piano di antincendio (DM 10.03.98)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. E' presente la dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico e la verifica periodica dell'impianto di messa a terra?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. L'eventuale zona adibita a ricarica batterie (attrezzature elettriche tipo transpallet) è adeguatamente ventilata?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

RISCHI PER LA SALUTE

1. Sono adottate misure per contenere i pericoli relativi alla inalazione delle polveri di farina durante le varie fasi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Sono adottati accorgimenti per ridurre il rischio dovuto alla movimentazione manuale dei carichi (attrezzature per la movimentazione, istruzioni e procedure)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Sono messi a disposizione dei lavoratori idonei DPI (cuffie, guanti, calzature, maschere FFP2, ecc.)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. I lavoratori con rischi specifici (lavoro notturno, movimentazione manuale di carichi, esposizione a farine) sono sottoposti a sorveglianza sanitaria da parte di un medico competente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. E' stato organizzato il servizio per il Primo Soccorso (piano di PS, nomina e formazione addetti, cassette, mezzi comunicazione)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

FORMAZIONE DEI LAVORATORI

1. All'assunzione del lavoratore, viene realizzato un intervento formativo sui rischi generali e specifici come previsto dall'Accordo Stato-Regioni? (4 + 4 ore)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Tutti gli interventi formativi e di addestramento dei lavoratori sono documentati?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. E' presente almeno un addetto al primo soccorso e alle emergenze nei vari turni di lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

