



ISTITUTO COMPRENSIVO “RINA DURANTE” MELENDUGNO - BORGAGNE

Scuola dell'infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado
Sede amministrativa: Via San Giovanni, 1 - 73026 MELENDUGNO - Tel. 0832.834021 - Fax 0832.837175
Ambito 18 - Codice Meccanografico: LEIC829006 - Codice fiscale 80010880757
Sito web: www.icsmelendugno.gov - e mail: leic829006@istruzione.it
e-mail certifica: leic829006@pec.istruzione.it



DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione
(art. 26 D.Lgs. 81/2008, D.Lgs. 106/2009 e s.m.i.)

Luogo e data: **Melendugno, 01/09/2020**

Revisione: *Aggiornamento 2020*

IL DATORE DI LAVORO

(prof.ssa avv. Anna Rita CARATI)

in collaborazione con

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

(prof. ing. Lorenzo DE PASCALIS)

per consultazione

IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

(ins. Anna LAUDISA)

PREMESSA

La Legge 3 Agosto 2007 n. 123 rubricata “Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia”, ha previsto l’obbligo, per il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori all’interno della propria azienda a imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, di redigere il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenze).

Tale documento, allegato ai contratti di appalto o di opera, deve contenere tutti i rischi da interferenze tra i lavori delle diverse imprese che operano all’interno dell’azienda.

Nello specifico secondo l’art. 26 del D.Lgs. 81/08 (Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro) sostitutivo dell’ex art. 7, D.Lgs. 626/94, il datore di lavoro committente:

- a) verifica l’idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d’opera o di somministrazione. La verifica è eseguita attraverso:
 - 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
 - 2) acquisizione dell’autocertificazione dell’impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell’articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell’ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Nell’ambito dei lavori di appalto i datori di lavoro (committente e appaltatori), ivi compresi i subappaltatori:

- a) cooperano all’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell’esecuzione dell’opera complessiva.

Spetta al datore di lavoro committente promuovere la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

L'istituzione scolastica, nell'affidare i lavori ad un'impresa, provvede a valutare l'esistenza dei rischi da interferenze.

Nell'ipotesi di assenza di rischi da interferenze non è necessario redigere il DUVRI, né si devono stimare i costi per la sicurezza. Resta comunque l'obbligo di assolvere a quanto stabilito dall'art. 26 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 81/08, fornendo alle imprese dettagliate informazioni sui rischi specifici degli ambienti in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate dalla scuola.

Secondo l'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza nei seguenti casi:

- i) mera fornitura senza installazione (salvo i casi in cui attività come la consegna di materiali e prodotti generino interferenze ad esempio se collocate in prossimità delle vie di esodo o delle uscite di emergenza)
- ii) servizi per i quali non è prevista la loro esecuzione all'interno dei locali scolastici;
- iii) servizi di natura intellettuale (insegnanti esterni, consulenti, ecc.).

Nell'ipotesi invece in cui l'istituzione scolastica valutati la presenza di rischi da interferenze è necessario:

1. individuare i rischi da interferenze e le relative misure atte ad eliminarli o quantomeno ridurli;
2. stimare i costi della sicurezza relativamente alle interferenze;
3. inviare alle ditte in gara copia del DUVRI (contenente tutti i rischi da interferenze e non solo quelli oggetto del singolo appalto) con l'indicazione dei costi della sicurezza connessi allo specifico appalto.

Le imprese, valutato il DUVRI, nelle loro offerte dovranno indicare i costi relativi alla sicurezza (anche aggiuntivi rispetto a quelli indicati) e le eventuali misure integrative.

La ditta aggiudicataria dovrà sottoscrivere il DUVRI per accettazione.

L'istituzione scolastica deve, inoltre, verificare i requisiti tecnico-professionali della ditta aggiudicataria, anche attraverso l'iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato, richiedendo all'impresa aggiudicataria la presentazione del certificato di iscrizione ovvero, in subordine, idonea autocertificazione.

Tra le imprese interessate dai lavori occorre infine, prima di iniziare l'attività, promuovere la riunione di coordinamento, ed in tale sede, verificare la necessità di eventuali integrazioni/modifiche del DUVRI. In tal caso, i costi della sicurezza dovranno essere adeguati.

INFORMAZIONI GENERALI

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "R. Durante" di Melendugno e Borgagne

Istituzione scolastica

VIA SAN GIOVANNI n. 1 – 73026 MELENDUGNO (LE)

Indirizzo sede amministrativa

Educazione e formazione

Attività esercitata

80010880757

Codice fiscale

0832/834021

Telefono

0832/837175

Fax

leic829006@istruzione.it

E-mail

leic829006@pec.istruzione.it

PEC

prof.ssa avv. ANNA RITA CARATI

Datore di lavoro (Dirigente Scolastico)

0832/834021

Telefono

L'appalto in oggetto è di tipo promiscuo (vedi schede allegate); si precisa comunque che la struttura in cui si esplica il servizio è una scuola, per cui è necessario che il datore di lavoro non committente si coordini con il datore di lavoro committente per l'aggiornamento e/o adeguamento di questo documento.

APPALTO: Servizi mensa scolastica con cucina

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica ed è così organizzata:

- arrivo materie prime alimentari (le materie prime vengono portate direttamente nell'ingresso presente nell'area di preparazione pasti, dei diversi plessi scolastici interessati con i mezzi di trasporto adeguati);
- stoccaggio delle materie prime in dispensa;
- realizzazione dei pasti presso le cucine dei vari plessi interessati;
- porzionatura dei pasti, che avviene presso i locali mensa;
- pulizie finali, pulizie della mensa e del locale cucina a fine lavorazioni.

APPALTO: Servizi mensa scolastica senza cucina

L'attività prevede la realizzazione di pasti per la mensa scolastica ed è così organizzata:

- approvvigionamento dei pasti da servire presso i locali di carico dei plessi con cucina;
- trasporto delle derrate alimentari, presso tutti gli altri plessi scolastici, tramite adeguato mezzo di trasporto;
- approvvigionamento dei pasti, serviti presso la sala della mensa della scuola dei restanti plessi scolastici, con operatori della ditta appaltatrice che si occupano di tale attività;
- porzionatura dei pasti, che avviene presso i locali mensa;
- pulizie finali, pulizie della mensa e del locale cucina a fine lavorazioni.

APPALTO: Servizi mensa scolastica in aula

L'attività prevede la realizzazione di pasti da consumarsi in aula ed è così organizzata:

- approvvigionamento dei pasti da servire presso i locali di carico dei plessi con cucina;
- trasporto delle derrate alimentari, presso tutti gli altri plessi scolastici, tramite adeguato mezzo di trasporto;
- pulizia preliminare dell'aula;
- approvvigionamento dei pasti, serviti in aula, con assistenza di operatori della ditta appaltatrice che si occupano di tale attività;
- porzionatura dei pasti;
- pulizie finali dell'aula e del locale cucina a fine lavorazioni a cura degli operatori della ditta appaltatrice.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ADOTTATE NELLA SCUOLA

Di seguito, ai sensi dell'art. 26 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 81/08, vengono elencate le principali misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola.

Le informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui l'impresa andrà a svolgere i lavori, si riportano in allegato al presente documento.

Fattori di rischio	Misure di prevenzione e protezione adottate dalla scuola
Attrezzature di lavoro	<p>Acquisto di attrezzature a norma.</p> <p>Prima dell'uso delle macchine e delle attrezzature di proprietà della scuola (televisori, videoregistratori, apparecchiature elettriche, ecc.), vengono effettuati controlli a vista da parte del personale scolastico, atti a verificare in particolare l'integrità e il grado di protezione.</p> <p>Richiesta all'amministrazione proprietaria degli immobili, per le attrezzature di sua proprietà, di tutta la documentazione ritenuta necessaria.</p>
Movimentazione manuale dei carichi	<p>Formazione/informazione di tutto il personale relativamente al peso ad alle altre caratteristiche del carico movimentato, ai rischi lavorativi ed alle modalità di corretta esecuzione dell'attività.</p> <p>Movimentazione di bambini/ragazzi disabili mediante l'uso di ausili adeguati e in presenza di due addetti.</p>
Lavoro al videoterminale	<p>Organizzazione del lavoro in modo da evitare un utilizzo del videoterminale in maniera sistematica ed abituale, oltre le venti ore nell'arco della settimana lavorativa.</p> <p>Redazione da parte del personale amministrativo, con periodicità almeno semestrale (o inferiore secondo il giudizio del D.S.G.A.) di una scheda da cui risulti chiaramente il tempo di utilizzo dell'attrezzatura.</p> <p>Pausa di quindici minuti ogni centoventi minuti di applicazione continuativa al videoterminale.</p> <p>Uso di arredi ergonomici.</p>
Rumore	<p>Non essendo presenti nella scuola macchine o attrezzature rumorose (non vengono superati i valori inferiori di azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a rumore.</p>
Vibrazioni	<p>Non essendo presenti specifiche sorgenti che producono vibrazioni, (non vengono superati i valori inferiori d'azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a vibrazioni.</p>
Campi elettromagnetici	<p>Con riferimento in particolare alle macchine e attrezzature utilizzate nella scuola, non essendo superati i valori d'azione, possono essere esclusi rischi di esposizione a campi elettromagnetici.</p>
Radiazioni ottiche artificiali	<p>Con riferimento alle apparecchiature utilizzate nella scuola, e alla loro bassa emissione di radiazioni ottiche, (non vengono superati i valori inferiori d'azione) possono essere esclusi rischi di esposizione a radiazioni ottiche artificiali.</p>
Rischio chimico	<p>Il rischio chimico è legato quasi esclusivamente all'utilizzo di prodotti</p>

	<p>per la pulizia, e all'uso di sostanze nelle attività didattiche e di esercitazione limitatamente ai soli laboratori scientifici.</p> <p>Di seguito vengono riportate le principali misure preventive e protettive (salvo quanto indicato dal produttore e fornitore della sostanza chimica):</p> <p>reperire le schede di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, aggiornandole periodicamente e informando il personale interessato.</p>
Prodotti chimici	<p>Prima di acquistare un nuovo prodotto, accertare attraverso la lettura della scheda di sicurezza, le caratteristiche di pericolosità, preferendo a parità di prestazione, quelli che risultino meno pericolosi.</p> <p>Immagazzinare i prodotti chimici in armadi chiusi con bacini di contenimento.</p> <p>Non detenere all'interno dell'edificio scolastico più di 20 litri di liquidi infiammabili.</p> <p>Non sostituire i contenitori originali.</p> <p>Eliminare periodicamente i prodotti non più in uso.</p> <p>Non mescolare tra loro prodotti non compatibili (per esempio candeggina e acido muriatico)</p> <p><u>Laboratori</u></p> <p>L'insegnante, prima di iniziare un esperimento provvederà ad individuare i pericoli presenti, le eventuali misure di prevenzione e protezione, comprese quelle di emergenza, e i DPI necessari.</p> <p>L'uso di prodotti tossici o volatili deve avvenire esclusivamente sotto cappa di aspirazione.</p> <p>In presenza di polveri devono essere utilizzati idonei sistemi di aspirazione.</p> <p>I laboratori ove è previsto l'uso di sostanze chimiche devono essere dotati di cassette di primo soccorso e flaconcini lava occhi.</p> <p>Presenza di adeguata segnaletica ove vengono manipolati e/o conservati prodotti chimici e obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.</p>
Agenti cancerogeni e mutageni	<p>Non vengono utilizzate nella scuola, sostanze e/o preparati classificati come agenti cancerogeni.</p>
Agenti biologici	<p>Idonea ventilazione e adeguati ricambi d'aria. Adeguata pulizia degli ambienti.</p> <p>Controllo costante degli ambienti esterni (cortili, parchi giochi interni) al fine di evitare la presenza di vetri, oggetti contundenti, taglienti o acuminati che possono essere veicolo di spore tetaniche.</p> <p>Utilizzo di guanti monouso (in lattice o in vinile) e di grembiuli in materiale idrorepellente al momento dell'assistenza igienica e di primo soccorso.</p> <p>Pulizia e disinfezione dei bagni con l'uso di guanti in gomma e camici.</p>
Rischio psicologico e	<p>Gli incarichi sono affidati compatibilmente con le capacità e le risorse</p>

da stress lavoro-correlato	<p>del lavoratore e consentono la possibilità di recupero dopo l'esecuzione di compiti particolarmente impegnativi sul piano fisico o mentale.</p> <p>I ruoli e le responsabilità di lavoro sono definiti con chiarezza.</p> <p>Non vengono assegnati un numero elevato di casi difficili agli insegnanti di sostegno.</p>
Disposizioni in materia antincendio	<p>Richiesta periodica (cadenza almeno annuale) all'ente proprietario dell'immobile di controlli sull'efficacia e l'idoneità dei sistemi e attrezzature antincendio; in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • estintori (controllo semestrale e revisione estintori a polvere ogni 36 mesi secondo la norma UNI 9994; • rete idrica antincendio (controllo semestrale secondo la norma UNI 10779 e EN 671-3); • illuminazione di emergenza (controllo semestrale secondo la Giuda CEI 64-52) porte REI (controllo semestrale secondo il D.M. 10/03/1998).
Personale addetto	<p>Designazione all'inizio di ogni anno del personale addetto alla compilazione del registro dei controlli periodici (antincendio) e in particolare al controllo quotidiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • della praticabilità delle vie di uscita, quali passaggi, corridoi, scale; • di tutte le porte sulle vie di uscita; • della segnaletica direzionale e delle uscite. <p>Designazione del personale incaricato di porgere aiuto a portatori di handicap durante le emergenze.</p> <p>Periodico richiamo ai lavoratori, compresi gli studenti, delle procedure per l'esodo dei locali in caso di emergenza e dei nominativi del Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione e degli addetti alla gestione dell'emergenza.</p> <p>Realizzazione di almeno due esercitazioni antincendio all'anno.</p> <p>Organizzazione delle attività scolastiche in modo da collocare gli alunni non deambulanti in ambienti al piano terra, facilmente raggiungibili dall'esterno.</p>

Dispositivi di Protezione Individuale

DPI	<p>L'uso dei DPI è previsto (salvo quanto indicato nelle schede di sicurezza o in situazioni particolari che vanno studiate caso per caso) nei seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • guanti monouso per il personale (docenti, insegnanti di sostegno, ecc.) nella somministrazione del cibo; • guanti monouso per il personale nelle operazioni di medicazioni di ferite in presenza di sangue; • guanti in lattice durante l'uso di prodotti per la pulizia e per il personale ausiliario durante la pulizia dei bagni (esposizione e contatto con agenti chimici, quali detersivi, disinfettanti e agenti biologici, quali feci, sangue, ecc.). Qualora vengano utilizzate sostanze tossico-nocive per inalazione è obbligatorio
-----	--

	<p>l'uso di mascherine. In caso di uso di sostanze corrosive vanno utilizzate visiere o occhiali antinfortunistici;</p> <ul style="list-style-type: none">• mascherine, occhiali antinfortunistici e guanti per docenti e allievi che facciano uso in laboratorio (fotografia, educazione tecnica, ecc.) di sostanze chimiche;• mascherine e guanti monouso per lavori in ambienti particolarmente polverosi o che producono polveri (carteggiature di legno, vernice, tinteggiature, ecc.);• guanti anticalore e pinze a branchie lunghe nelle attività di laboratori che prevedano l'uso di forni;• guanti usa e getta per le operazioni di rimozione della carta inceppata dalla fotocopiatrice;• guanti antitaglio durante le operazioni che comportino il rischio di improvvisa rottura di vetri o contatto con parti taglienti.
--	---

GESTIONE DELLE EMERGENZE E PRONTO SOCCORSO

L'impresa, al fine di garantire in caso di incendio la sicurezza delle persone presenti nella scuola, prima di iniziare l'attività, deve prendere visione:

- delle planimetrie affisse nei corridoi dell'Istituto, e relative vie di esodo dove sono presenti;
- delle norme comportamentali;
- dell'ubicazione dei quadri elettrici di zona prossimi all'area di intervento;
- dell'ubicazione, se necessario, degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche e del gas;
- dell'ubicazione dei pulsanti di allarme e del tipo di segnale;
- dell'elenco dei nominativi delle squadre antincendio e primo soccorso della scuola.

Le imprese devono inoltre comunicare tempestivamente al referente della scuola, eventuali modifiche temporanee che si rendessero necessarie per l'esecuzione dei lavori in appalto.

NORME COMPORTAMENTALI GENERALI

È compito di tutti:

segnalare prontamente ad un addetto della squadra di emergenza della scuola qualsiasi situazione pericolosa, la presenza di anomalie e la mancanza di attrezzature antincendio

mantenere sempre liberi i percorsi di esodo non fumare

non utilizzare apparecchi elettrici (stufette) o a gas per il riscaldamento se non preventivamente ed espressamente autorizzati

non manomettere estintori o altri tipi di presidi antincendio

tenere sempre a mente i percorsi di esodo da utilizzare in caso di emergenza; non lasciare macchinari e attrezzature incustodite

In caso di emergenza è necessario:

mantenere la calma

interrompere ogni tipo di attività

seguire le disposizioni impartite dagli addetti della squadra antincendio

non prendere iniziative personali

segnalare agli addetti all'emergenza la presenza di persone in difficoltà

non tornare indietro, se non per motivi di estrema necessità e sotto l'autorizzazione del Responsabile dell'emergenza

raggiungere il punto di raccolta

SISTEMA DI ALLARME

Allo scopo di rendere rapide le comunicazioni interne alla scuola in occasione di eventuali emergenze che prevedano l'evacuazione dell'edificio è previsto l'utilizzo della campanella o, ove presente, dell'impianto di allarme.

Il sistema consentirà di avvisare tutte le persone interessate effettuando in tal modo l'evacuazione con rapidità, eliminando inutili perdite di tempo.

Per le emergenze dove non necessita l'evacuazione di tutto il complesso ma solo di zone ristrette in prossimità del pericolo, verrà utilizzato l'allarme a voce.

Le modalità di evacuazione sono decise dal Coordinatore delle emergenze (es. evacuazione di un solo piano o parte di edificio, evacuazione a fasi successive piano 2, piano 1, ecc).

Il segnale di evacuazione diramato normalmente dal Coordinatore delle emergenze può essere diffuso in casi di pericolo grave e imminente, da un qualsiasi componente della squadra di emergenza o dal personale scolastico presente.

CESSATO ALLARME

Rappresenta la fine dello stato di emergenza.

Viene diramato a voce dal Coordinatore delle emergenze quando le condizioni di sicurezza all'interno della scuola sono state ripristinate.

Il ritorno al posto di lavoro può avvenire solo se esplicitamente autorizzati.

PROCEDURE DI EMERGENZA

Chiunque rinvenga un pericolo deve:

allontanare le persone (allievi, personale scolastico, lavoratori di imprese, ecc.) che si trovano in prossimità del pericolo dandone allarme a voce, o con sistema porta a porta

adoperandosi in collaborazione con il personale di piano alla sua eliminazione comunicando al termine il "CESSATO ALLARME" (è assolutamente vietato prendere iniziative di alcun genere che possano compromettere la propria e la altrui incolumità)

comunicare, qualora non si sia in grado di affrontare il pericolo, tramite personale di piano, a voce, lo stato di allarme a tutti i componenti la squadra di emergenza ed eventualmente, in caso di pericolo grave, a tutti i presenti, azionando l'allarme

raggiungere il punto di raccolta esterno stabilito

Ricevutane comunicazione o udito l'allarme acustico ogni lavoratore deve:

interrompere le attività

mettere in sicurezza le attrezzature o apparecchiature utilizzate; accertare col responsabile della evacuazione di ciascun piano, che le vie di fuga siano sgombre, seguendo le indicazioni dello stesso nel caso si debbano trovare delle vie alternative

raggiungere il punto di raccolta

PROCEDURA DI GESTIONE INFORTUNIO O EMERGENZA SANITARIA

In caso di infortunio di un lavoratore è necessario:

- avvisare il Coordinatore dell'emergenza e l'addetto al primo soccorso della scuola
- soccorrere il lavoratore utilizzando presidi e attrezzature rese disponibili e per le quali si è addestrati
- mettere in sicurezza macchinari e attrezzature in uso
- avvisare in accordo con l'addetto al primo soccorso della scuola gli enti esterni se necessario e attendere l'arrivo dei soccorsi

RISCHI DA INTERFERENZE E COSTI DELLA SICUREZZA

A mero titolo esemplificativo, l’Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture ha suggerito di considerare interferenti i rischi:

- derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell’appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l’appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell’attività propria dell’appaltatore;
- derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell’attività appaltata).

Per l’analisi del rischio si sono utilizzati 6 livelli di rischio:

1	Trascurabile	Non sono richieste azioni di mitigazione per i rischi identificati.
2	Lieve	Sono da valutare azioni di mitigazione in fase di programmazione. Non si ravvisano interventi urgenti.
3	Modesto	Mantenere sotto controllo i rischi valutando ipotesi di interventi mitigativi nel medio/lungo periodo.
4	Moderato	Monitorare costantemente i rischi valutando la necessità di interventi mitigativi immediati o nel breve periodo.
5	Alto	Intervenire con urgenza per individuare ed attuare gli interventi di prevenzione e protezione che riducano il rischio ad una criticità inferiore.
6	Molto alto	Intervenire immediatamente per eliminare/ridurre il pericolo e comunque ridurre il rischio ad una criticità inferiore.

I rischi da interferenze sono stati divisi in due tipologie: rischi generali e rischi specifici.

Rischi generali da interferenze

I rischi generali sono rischi presenti in tutte le attività connesse all’esecuzione di appalti all’interno dell’edificio scolastico. Sono dunque rischi che prescindono dalla specificità dei lavori ma che rivestono carattere di generalità. Riguardano in particolare le operazioni di trasporto, smaltimento rifiuti e gestione emergenza.

Le imprese nelle loro valutazioni (integrazione del DUVRI con eventuali misure aggiuntive) dovranno tener conto non solo dei rischi da interferenze riportate nella sezione a loro riservata ma anche di quelli generali.

Rischi specifici da interferenze

Riguardano l’attività oggetto dello specifico appalto e interessano solo l’impresa che dovrà provvedere alla loro esecuzione.

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

L'art. 26, comma 5 del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 prevede che: " Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data".

Al comma 6 dello stesso articolo si dispone che: "Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture".

Nelle seguenti tabelle vengono riportati i costi relativi alla sicurezza per ogni pericolo - rischio individuato negli ambienti di lavoro.

Stima dei costi della sicurezza per i rischi interferenziali

Riunione per stesura DUVRI. Incontrivari	
Riunione e sopralluogo preliminare (tra l'affidamento dell'incarico e la firma del contratto) di coordinamento da effettuarsi tra l'RSPP ed un legale rappresentante della Ditta vincitrice dell'Appalto ed il Legale Rappresentante dell'Ente Committente al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente in cui la Ditta Appaltatrice è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta. Il datore di lavoro e/o l'RSPP dell'impresa appaltatrice valuteranno in quella sede tutte le circostanze generali, particolari e contingenti, che possono creare criticità al regolare svolgimento in sicurezza delle attività oggetto del servizio affidato	€ 100,00
Segnaletica Varia (es. divieto d'accesso ecc.)	€ 250,00
Cartellonistica (n° 20 cart. Pavimento Bagnato)	€ 200,00
Totale	€ 550,00

Disposizioni generali per la sicurezza dei lavori di appalto

Di seguito vengono elencate le disposizioni generali a cui le imprese appaltatrici dovranno attenersi.

Prima di accedere alle aree di sovrapposizione interferenziale, occorre concordare con il referente della scuola le modalità di effettuazione delle attività e formalizzare attraverso il verbale di riunione le misure di prevenzione e protezione concordate.

Tutto il personale dell'impresa deve esporre per tutto il tempo di permanenza nella scuola la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro (ai sensi dell'art.6 - L.123/07).

È fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, dispositivi emergenza, ecc.)

È vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle di propria competenza, salvo informare preventivamente il datore di lavoro della scuola.

Non si devono ingombrare le vie di fuga con attrezzature e materiali vari. In particolare è rigorosamente vietato depositare anche solo momentaneamente in prossimità delle uscite di emergenza qualsiasi oggetto, mezzo o materiale.

Non si devono lasciare nelle aree di lavoro attrezzature incustodite che possono costituire fonte di pericolo se non dopo averle messe in sicurezza.

Non si devono spostare, occultare o togliere i presidi e la segnaletica di sicurezza, se non in caso di assoluta necessità e solo dopo avere sentito il referente della scuola.

Qualora si renda necessario l'uso di fiamme libere o di attività che presentino rischio incendio, l'impresa informa preventivamente il referente della scuola al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie per l'eliminazione o riduzione del rischio.

È severamente vietato fumare in tutti i locali della scuola.

L'impresa ha l'obbligo di ridurre l'eventuale emissione dei rumori nei limiti compatibili con l'attività scolastica. Così come deve essere ridotto al minimo l'emissione di vapori, avendo cura di utilizzare idonee attrezzature e barriere (porte cappe di aspirazione) al fine di evitare la presenza negli ambienti scolastici.

L'impresa dovrà utilizzare, per l'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, esclusivamente macchine o attrezzature conformi alle vigenti Norme di Legge e di buona tecnica.

Se il tipo di rischi propri dell'attività dell'impresa prevede un contenuto diverso della cassetta di primo soccorso presente nella scuola, l'impresa è obbligata a integrare la cassetta con i presidi sanitari ritenuti necessari.

Rischi generali da interferenze

I rischi da interferenze indicati in questa sezione, sono di ordine generale e si applicano a tutti gli appalti.

N°	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
1	<p>Affidamento di lavori a imprese esterne</p> <p>Conseguenze: urti, schiacciamenti, scivolamenti, esposizione ad agenti fisici.</p>	<p>Contatto "rischioso" tra il personale della scuola e quello della ditta appaltatrice o tra il personale di imprese diverse che operano nella scuola con contratti d'opera differenti.</p>	Moderato	<p>Le imprese devono attenersi scrupolosamente alle disposizioni contenute nel presente DUVRI e a quelle indicate nel relativo verbale di cooperazione e coordinamento.</p> <p>Non si potrà iniziare alcuna attività in regime di appalto o subappalto, se non a seguito di avvenuta approvazione del DUVRI e sottoscrizione dell'apposito Verbale di Cooperazione e Coordinamento.</p>	<p>Il Dirigente scolastico promuovono la cooperazione e il coordinamento effettuando prima dell'inizio dei lavori la riunione di coordinamento.</p> <p>Nel corso dell'incontro il Presidente dell'istituzione scolastica provvederà a informare le imprese sulle misure adottate per eliminare i rischi da interferenze.</p> <p>L'attività delle varie imprese e quella scolastica dovrà essere organizzata in modo tale da non generare (per quanto possibile) sovrapposizioni né tra le imprese (es. lavori in orari diversi), né tra imprese e personale scolastico (in aree separate).</p>
2	<p>Transito, manovra e sosta di automezzi nelle aree esterne.</p> <p>Conseguenze: Impatti tra autoveicoli, investimenti di pedoni.</p>	<p>Presenza nelle aree interessate alla circolazione di altri veicoli e di pedoni (personale scolastico, allievi e personale dell'impresa appaltatrice).</p>	Moderato	<p>Le imprese devono concordare preventivamente con la scuola, le modalità di accesso e i percorsi interni da utilizzare.</p> <p>Nelle aree esterne, durante la manovra o transito con automezzi è obbligatorio procedere lentamente. In particolare nelle operazioni di retromarcia, in assenza di segnalatore acustico è opportuno segnalare la manovra con il clacson.</p> <p>Parcheggiare il veicolo in modo che sia ridotto al minimo l'ingombro della via di transito.</p> <p>In caso di scarsa visibilità accertarsi che l'area sia libera da pedoni anche facendosi aiutare da persona a terra.</p> <p>Prima delle operazioni di carico/scarico assicurarsi che il veicolo sia a motore spento e con freno a mano inserito.</p> <p>È vietato effettuare le operazioni di scarico e carico in prossimità delle uscite dell'edificio scolastico, durante l'ingresso e l'uscita degli allievi. Qualora le suddette operazioni siano già stata iniziate devono essere immediatamente sospese e riprese solo dopo aver avuto esplicita autorizzazione da parte del personale scolastico preposto al controllo delle uscite.</p> <p>È assolutamente vietato stazionare, anche temporaneamente, in</p>	<p>Il personale della scuola è tenuto a rispettare i divieti e la segnaletica collegati al presente pericolo.</p>

				prossimità delle uscite di emergenza o ostruire le stesse con qualsiasi materiale o mezzo.	
3	Circolazione dei pedoni all'esterno della scuola. Conseguenze: investimenti, urti	Presenza di veicoli in fase di manovra o circolazione. Movimentazione di carichi con mezzi meccanici o manuale	Moderato	Non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra. Qualora sia necessario depositare momentaneamente i carichi all'esterno della scuola in apposita area riservata, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora siano impilate scatole o pallets l'altezza raggiunta non deve essere eccessiva e comunque tale da non comportare rischi di rovesciamento o caduta.	Il personale scolastico vigila ed è tenuto a: - non transitare o sostare dietro autoveicoli in fase di manovra. - non transitare o sostare in prossimità di materiali depositati.
4	Accesso alle aree oggetto di lavorazioni. Conseguenze: urti, schiacciamenti, scivolamenti, rischio elettrico, esposizione ad agenti fisici.	Presenza di personale scolastico e allievi nelle aree oggetto dei lavori di appalto.	Moderato	L'impresa, laddove le lavorazioni oggetto di appalto lo richiedano, provvede a delimitare/confinare le aree di lavoro e a porre specifica segnaletica informando il referente della scuola fornendogli informazioni sui rischi introdotti (es. rischio elettrico, sostanze pericolose, ecc.). Far rispettare una distanza congrua al personale della scuola durante lo scodellamento dei pasti in particolar modo quelli liquidi (minestre, minestrone ecc.), versando il pasto prima che l'alunno si sieda a tavola.	Il personale scolastico è tenuto a: - rispettare le delimitazioni e la segnaletica collocata dall'impresa. - non utilizzare le attrezzature di proprietà dell'impresa. - rispettare una distanza congrua durante lo scodellamento dei pasti in particolar modo quelli liquidi (minestre, minestrone ecc.)
5	Smaltimento rifiuti Conseguenze: tagli, abrasioni	Presenza di materiale di rifiuto sul luogo di lavoro		È obbligo dell'impresa provvedere allo smaltimento di tutti i rifiuti delle lavorazioni e forniture di materiali (es. imballaggi, scarti alimentari ecc.). Terminate le operazioni il luogo va lasciato pulito e in ordine. Lo smaltimento di residui deve avvenire secondo la normativa vigente.	
6	Emergenza Conseguenze: ustioni, intossicazioni, asfissia	Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Prima di iniziare l'attività ciascun lavoratore dell'impresa che opera nella scuola deve prendere visione delle planimetrie esposte nei corridoi ed individuare in modo chiaro i percorsi di emergenza, le vie di uscita ed i presidi antincendio. Deve inoltre conoscere le procedure di emergenza ed il segnale di allarme (evacuazione). Durante un'emergenza i lavoratori dell'impresa si dovranno attenere alle disposizioni impartite dagli addetti della scuola incaricati alla gestione dell'emergenza. Qualora presenti partecipano alle prove di evacuazione.	Il Dirigente scolastico mette a disposizione delle imprese il piano di emergenza, le istruzioni per l'evacuazione e l'indicazione degli addetti alla squadra di emergenza.
7	Emergenza	Ingombro vie di	Moderato	Non ingombrare le vie di esodo e i corridoi ma lasciarli sempre	Il Servizio di Prevenzione e Protezione

	Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	esodo e rimozione presidi antincendio.		liberi in modo da garantire il deflusso delle persone in caso di evacuazione. Non spostare o occultare i mezzi di estinzione e la segnaletica di emergenza che devono sempre essere facilmente raggiungibili e visibili. Qualora per motivi inderogabili sia necessario rendere impraticabili temporaneamente delle vie o uscite di emergenza, informare preventivamente il Servizio di Prevenzione e Protezione della scuola affinché siano trovati percorsi alternativi e data comunicazione a tutti gli occupanti la scuola delle nuove disposizioni. Solo	provvede, su richiesta dell'impresa, qualora ricorrano condizioni inderogabili che rendano necessaria la chiusura di una uscita di emergenza o di una via di esodo, ad individuare i percorsi di esodo alternativi e ad informare, sulle nuove procedure, tutti gli occupanti la scuola.
				successivamente e con il consenso scritto del Dirigente scolastico si può provvedere a interdire la via di esodo o uscita di emergenza. Tale condizione deve comunque essere protratta per il minor tempo possibile. È onere dell'impresa porre apposita cartellonistica provvisoria indicante i percorsi di esodo alternativi. I lavoratori dell'impresa, in presenza di situazioni di pericolo, devono immediatamente darne comunicazione agli addetti alla squadra di emergenza della scuola.	
8	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Mancanza di Informazioni su eventuali persone presenti nella scuola		I lavoratori dell'impresa informano il personale scolastico posto all'ingresso al momento dell'ingresso e dell'uscita, ogni qual volta che operano all'interno della scuola, della propria presenza e del piano/zona di lavoro.	
9	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Assenza impianto di illuminazione di emergenza;		Laddove lo svolgimento delle attività di appalto avvengano fuori dell'orario di lavoro, l'Impresa Appaltatrice dovrà fornire il proprio personale di mezzi telefonici, verificando precedentemente che tali mezzi di comunicazione funzionino correttamente (captazione del segnale) Nel caso invece di svolgimento dell'attività in locali privi di illuminazione d'emergenza o non funzionante, l'Impresa Appaltatrice, dovrà fornire il proprio personale di idonea lampada di illuminazione d'emergenza portatile.	

SERVIZIO DI MENSA CON CUCINA

REFERENTE SCUOLA	
------------------	--

IMPRESA ESECUTRICE	
SEDE LEGALE	
DATORE DI LAVORO	
RESPONSABILE DEL S.P.P.	

BREVE DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

1	Trasporto della merce con mezzi propri e scarico del materiale.
2	Trasporto del materiale fino al locale cucina. Preparazione dei pasti.
3	Pulizia dei piani dei tavoli, apparecchiatura, distribuzione dei pasti.
4	Sparecchiamento, rassettamento dei locali adibiti a mensa.

AREE DI LAVORO INTERESSATE

<input checked="" type="checkbox"/>	Cucina	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Mensa e/o Aule Mensa	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

DETERMINAZIONE DEI COSTI RELATIVI AI RISCHIO DA INTERFERENZE

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, e piani di formazione del personale.

Servizio di mensa con cucina - Rischi specifici da interferenze					
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA SCUOLA
1	Rischio per uso attrezzature/impianti Conseguenze: elettrocuzioni, ustioni; incendio; esplosioni.	Rischi legati alla presenza di impianti (elettrico, gas)	Moderato	Richiedere al comune con cadenza almeno annuale di effettuare la manutenzione periodica delle attrezzature e impianti e le verifiche previste dalla normativa (anche impianto di terra). In particolare effettuare (una volta ogni 6 mesi) la verifica degli interruttori differenziali (presenti nel quadro elettrico del locale cucina) premendo il tasto di prova. Prendere visione della localizzazione della chiavi di arresto del gas (cucina), dell'acqua e della fornitura elettrica e delle modalità di chiusura delle stesse. Chiudere la chiave di intercettazione del gas al termine dell'attività di preparazione dei cibi.	Vietare l'accesso dei propri dipendenti al locale cucina.
2	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di esodo Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. Partecipare alle prove di evacuazione. In presenza di un pericolo grave e immediato (es. incendio) all'interno del locale cucina segnalare immediatamente l'emergenza al personale della scuola e abbandonare il locale seguendo le vie di esodo, dopo aver messo (se la cosa non rappresenta un pericolo per la propria incolumità) in sicurezza le apparecchiature e impianti presenti. In caso di evacuazione generale (segnale di allarme): - mettere in sicurezza tutte le attrezzature e impianti (es. spegnere i fornelli della cucina e le apparecchiature elettriche in funzione); - liberare i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'accesso alla cucina; - abbandonare il locale seguendo le vie di esodo; - raggiungere il punto di raccolta dove un incaricato della ditta effettuerà l'appello; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali.	
3	Pavimento umido; Presenza di sostanze chimiche, di parti taglienti o superfici calde	Rischi di caduta per inciampo, pavimento bagnato, scivolamento. Contatto con	Moderato	Durante la distribuzione dei pasti può capitare che questi cadano accidentalmente a terra. Non transitare su aree rese umide a causa del lavaggio delle stesse per la rimozione del materiale caduto. Qualora si renda necessario depositare	Effettuare la pulizia e il lavaggio dell'area. Segnalare la presenza di superfici bagnate mediante adeguata cartellonistica (prima e dopo la superficie bagnata). La pulizia e il lavaggio dell'intera superficie dei locali adibiti a mensa deve essere

	<p>Conseguenze: scivolamenti, inciampamenti, urti, tagli, esposizione ad agenti chimici e fisici.</p>	<p>prodotti chimici o sostanze.</p> <p>Contatto con parti taglienti.</p> <p>Contatto con parti a temperatura elevata.</p>		<p>temporaneamente (lontano delle uscite di emergenza) del materiale nei locali ad uso della scuola, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento.</p> <p>Qualora vengano preparati cibi o bevande a temperatura elevata (es. caffè) adottate tutte le misure di sicurezza affinché nessuno venga a contatto con le superfici calde o sostanze (es. versamenti di liquidi).</p> <p>Non lasciare mai incustoditi oggetti con parti taglienti (es. lame di coltelli), prodotti chimici (anche i contenitori vuoti), o altri tipi di attrezzature.</p> <p>Qualora le pulizie vengano effettuate dall'impresa con propri materiali è obbligatorio reperire le schede di sicurezza relative alle sostanze utilizzate e detenerle nel luogo di lavoro. È fatto divieto travasare sostanze o prodotti in contenitori non correttamente etichettati.</p>	<p>effettuata lontano dalla distribuzione dei pasti.</p>
4	<p>Presenza di germi oltre i limiti consentiti Conseguenze: Esposizione a batteri, virus, miceti</p>	<p>Rischi biologici Dovuti alla presenza di agenti patogeni, funghi, ecc.</p>	Modesto	<p>Durante l'attività utilizzare la normale prassi igienica personale.</p>	

SERVIZIO DI MENSA E/O AULE (SENZA L'USO DELLA CUCINA)

REFERENTE SCUOLA	
------------------	--

IMPRESA ESECUTRICE	
SEDE LEGALE	
DATORE DI LAVORO	
RESPONSABILE DEL S.P.P.	

BREVE DESCRIZIONE DELLE FASI DI LAVORO

1	Trasporto dei pasti con mezzi propri e scarico del materiale.
2	Trasporto del materiale fino al locale di sporzionamento.
3	Pulizia dei piani dei tavoli, apparecchiatura, sporzionamento e distribuzione dei pasti.
4	Sparecchiamento, rassettamento dei locali adibiti a mensa.

AREE DI LAVORO INTERESSATE

X	Mensa e/o Aule Mensa		

DETERMINAZIONE DEI COSTI RELATIVI AI RISCHIO DA INTERFERENZE

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, e piani di formazione del personale.

Servizio di mensa (senza l'uso della cucina) - Rischi specifici da interferenze					
Nº	SITUAZIONI DI PERICOLO	RISCHI DA INTERFERENZE	LIVELLO DI RISCHIO	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE	MISURE DA ADOTTARE DA PARTE DEL COMMITTENTE
1	Emergenza Conseguenze: contusioni, traumi ustioni, intossicazioni, asfissia	Ingombro vie di esodo Mancata conoscenza del piano di emergenza e delle relative procedure da parte del personale di imprese esterne.	Moderato	Non ingombrare i corridoi e le vie di fuga con carrelli porta vivande o altro materiale che ostacoli il deflusso delle persone in caso di emergenza. Partecipare alle prove di evacuazione. In caso di evacuazione generale (segnale di allarme): <ul style="list-style-type: none"> - liberare i passaggi da eventuali attrezzature che ostacolano l'esodo; - abbandonare i locali seguendo le vie di esodo; - raggiungere il punto di raccolta dove un incaricato della ditta effettuerà l'appello; - attendere il cessato allarme per rientrare nei locali. 	La pulizia e il lavaggio dell'intera superficie dei locali adibiti a mensa deve essere effettuata lontano dalla distribuzione dei pasti.
2	Pavimento umido; Presenza di sostanze chimiche, di parti taglienti o superfici calde Conseguenze: scivolamenti, inciampamenti, urti, tagli, esposizione ad agenti chimici e fisici.	Rischi di caduta per inciampo, pavimento bagnato, scivolamento Contatto con prodotti chimici o sostanze Contatto con parti taglienti Contatto con parti a temperatura elevata	Moderato	Durante la distribuzione dei pasti può capitare che questi cadano accidentalmente a terra. Non transitare su aree rese umide a causa del lavaggio delle stesche per la rimozione del materiale caduto. Qualora si renda necessario depositare temporaneamente (lontano dalle uscite di emergenza) del materiale nei locali scolastici, appoggiarli su superfici piane verificando che gli stessi siano stabili e sicuri in modo che non si verifichi il loro rovesciamento, scivolamento o rotolamento. Qualora vengano preparati cibi o bevande a temperatura elevata (es. caffè) adottate tutte le misure di sicurezza affinché nessuno venga a contatto con le superfici calde o sostanze (es. versamenti di liquidi). Non lasciare mai incustoditi oggetti con parti taglienti (es. lame di coltelli), prodotti chimici (anche contenitori vuoti) o altri tipi di attrezzature. Qualora le pulizie vengano effettuate dall'impresa con propri materiali è obbligatorio reperire le schede di sicurezza relative alle sostanze utilizzate. È fatto divieto travasare sostanze o prodotti in contenitori non correttamente etichettati.	Effettuare la pulizia e il lavaggio dell'area. Segnalare la presenza di superfici bagnate mediante adeguata cartellonistica (prima e dopo la superficie bagnata). La pulizia e il lavaggio dell'intera superficie dei locali adibiti a mensa deve essere effettuata lontano dalla distribuzione dei pasti.
3	Presenza di germi oltre i limiti consentiti Conseguenze: Esposizione a batteri, virus, miceti	Rischi biologici Dovuti alla presenza di agenti patogeni, funghi, ecc.	Modesto	Durante l'attività utilizzare la normale prassi igienica personale.	