

# PIANO DEI RISCHI DI PROGETTO

## Sommario

1. Introduzione .....	1
2. Valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori .....	1
3. Criteri di valutazione dei rischi .....	1
4. Misure di prevenzione e protezione .....	2
5. Programma di miglioramento della sicurezza.....	2
6. Assegnazione delle responsabilità.....	2
7. Mansioni con esposizione a rischi specifici .....	3

## 1. Introduzione

**1.1. Obiettivo:** Il presente documento ha l'obiettivo di individuare, valutare e gestire i rischi presenti nella pizzeria, garantendo la sicurezza dei lavoratori e il rispetto delle normative vigenti in materia di salute e sicurezza sul lavoro (Decreto Legislativo. 81/2008).

## 2. Valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori

**2.1. Tipologie di rischi:** La valutazione comprende tutti i rischi legati alle attività svolte all'interno della pizzeria, inclusi:

**2.1.1. Rischi fisici:** esposizione al calore dei forni, tagli e ustioni.

**2.1.2. Rischi chimici:** manipolazione di detergenti e prodotti per la pulizia.

**2.1.3. Rischi ergonomici:** posture scorrette, movimentazione manuale di carichi.

**2.1.4. Rischi biologici:** contaminazione da alimenti e gestione degli scarti.

**2.1.5. Rischi di incendio:** presenza di gas, oli e materiali infiammabili.

**2.1.6. Rischi elettrici:** utilizzo di impastatrici, forni elettrici e altri apparecchi elettrici.

**2.1.7. Rischi psicosociali:** stress lavoro-correlato dovuto a ritmi intensi o turni prolungati.

## 3. Criteri di valutazione dei rischi

**3.1. Parametri di classificazione:** I rischi vengono classificati in base a:

**3.1.1. Probabilità di accadimento:** (bassa, media, alta).

**3.1.2. Gravità del danno:** (lieve, moderato, grave, molto grave).

**3.1.3. Misure di mitigazione** necessarie.

**3.2. Metodo di calcolo:** Il livello di rischio è determinato combinando probabilità e gravità (es. Rischio Alto = Alta probabilità x Danno grave).

### 3.2.1. Esempi:

- Esposizione al calore del forno: Probabilità Media, Gravità Moderata = Rischio Medio.
- Uso di coltelli: Probabilità Alta, Gravità Moderata = Rischio Alto.

## 4. Misure di prevenzione e protezione

**4.1. Azioni adottate:** Le seguenti misure sono implementate per minimizzare i rischi:

**4.1.1. DPI (Dispositivi di Protezione Individuale):** guanti termici e antiscivolo, scarpe antiscivolo, grembiuli ignifughi.

**4.1.2. Formazione del personale:** corsi su sicurezza, igiene alimentare, uso dei macchinari e gestione dello stress lavorativo.

**4.1.3. Piano di emergenza:** procedure per incendi ed evacuazione, con estintori e segnaletica di sicurezza presenti e controllati periodicamente.

**4.1.4. Manutenzione programmata:** controllo periodico degli impianti a gas ed elettrici, inclusi pulsanti di emergenza su impastatrici e forni.

**4.1.5. Dispositivi di sicurezza:** installazione di interruttori di emergenza sui macchinari e protezioni su lame e parti pericolose.

## 5. Programma di miglioramento della sicurezza

**5.1. Sistema di monitoraggio:** La pizzeria adotta un sistema di aggiornamento costante:

**5.1.1. Riunioni periodiche:** incontri semestrali per valutare nuove misure di sicurezza, coordinate dal datore di lavoro e dall'RSPP.

**5.1.2. Revisione del DVR:** aggiornamento almeno ogni due anni o in caso di modifiche operative, con registrazione a cura dell'RSPP.

**5.1.3. Segnalazione incidenti:** gestione di incidenti o quasi-incidenti per analisi e prevenzione futura, coordinata dal datore di lavoro con il supporto dell'RLS.

## 6. Assegnazione delle responsabilità

**6.1. Ruoli e compiti:**

**6.1.1. Datore di lavoro:** responsabile della sicurezza generale e della redazione del presente DVR, in collaborazione con RSPP e Medico Competente (ove previsto), previa consultazione dell'RLS.

**6.1.2. RSPP (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione):** supervisione delle misure di sicurezza e supporto tecnico.

**6.1.3. Medico Competente:** controllo sanitario dei dipendenti per rischi ergonomici e biologici, se nominato in base alla valutazione.

**6.1.4. RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza):** punto di riferimento per i dipendenti e consulta sul DVR.

## 7. Mansioni con esposizione a rischi specifici

7.1. Ruoli e precauzioni: Alcuni ruoli richiedono specifiche misure:

### 7.1.1. Pizzaiolo:

- **Rischi:** esposizione a calore elevato e rischi di taglio.
- **Misure:** uso di guanti termici, pause programmate, coltelli con protezioni e formazione specifica.

### 7.1.2. Personale di sala:

- **Rischi:** movimentazione di vassoi pesanti e rischio scivolamenti.
- **Misure:** limitazione dei carichi, scarpe antiscivolo, pulizia immediata di superfici bagnate.

### 7.1.3. Addetti alle pulizie:

- **Rischi:** contatto con prodotti chimici e movimentazione manuale di carichi.
- **Misure:** guanti chimici, ventilazione adeguata, carrelli per trasporto.