

OPUSCOLO INFORMATIVO

LAVORARE IN SICUREZZA



Servizi educativi minori e giovani adulti
Comunità Educative | Gruppi socioeducativi
pomeridiani | Educativa di Strada | Educazione al
lavoro | Psicoterapie e sostegno psicologico

Cooperativa Sociale CSAPSA DUE onlus

Via Marsala, 30 - 40126 Bologna

Tel. 051 230449

Fax. 051 231440

e-mail info@csapsadue.it

pec csapsa2@legalmail.it

www.csapsadue.it

LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Premessa

La Cooperativa Sociale CSAPSA DUE dalla sua costituzione avvenuta nel 2011 attua le disposizioni previste per legge per la tutela della salute dei Soci lavoratori negli ambienti di lavoro. CSAPSA DUE opera in qualità gestore di strutture residenziali per minori (Comunità Educative) e per adulti, es. immigrati, profughi, richiedenti asilo, ecc. Gestisce anche attività socio educative rivolte a minori delle fasce d'età 6/18 anni oltre ad azioni e di sostegno/affiancamento e di educativa di strada rivolte a persone che appartengono a diverse categorie dello svantaggio sociale (emarginazione, immigrazione, povertà, esclusione, ecc.). CSAPSA DUE opera in qualità di Cooperativa Sociale di tipo A nella gestione di attività e servizi socio educativi rivolti principalmente a minori e giovani adulti. Il lavoratore agisce come educatore in ambiti riconducibili all'accoglienza residenziale che avviene in appartamenti dotati di autorizzazione al funzionamento, se prevista, o altri locali dati in uso da Enti pubblici (Comune e quartieri di Bologna) o semplicemente in luoghi informali (la strada, i parchi, i centri commerciali, i centri sociali e di aggregazione varia). La particolarità e la varietà dei servizi impone pertanto una grande attenzione, oltre che sugli ambienti di lavoro, anche sulle mansioni che i lavoratori possono svolgere per effettuare i compiti loro assegnati.

Questo opuscolo informativo descrive i rischi presenti complessivamente nelle attività di CSAPSA DUE ed ha l'obiettivo di fornire ad ogni lavoratore, relativamente alle mansioni di sua pertinenza, un'informazione generale sui rischi esistenti nel campo lavorativo, un'informazione sul sistema e sulle figure che lavorano nell'ambito della cooperativa e sui rischi propri di ciascun luogo di lavoro. Si precisa che per lavoratore s'intende ogni persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze di un datore di lavoro. Sono considerati lavoratori anche i soci lavoratori delle cooperative, i dipendenti, volontari, tirocinanti, ecc. La funzione del lavoratore è quella di adoperarsi in prima persona per garantire la sicurezza e salute propria e delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o negligenze, e quindi di tenere un comportamento conforme alla formazione ed alle istruzioni ricevute dal datore di lavoro e, per suo tramite, dal Servizio di Prevenzione e Protezione.

INDICE

1. Il sistema della sicurezza in CSAPSA DUE;
2. Come si muove CSAPSA DUE rispetto alle norme;
3. Gestione delle emergenze;
4. Norme fondamentali di primo soccorso;
5. Movimentazione manuale dei carichi;
6. Rischio biologico;
7. Detergenti e disinfettanti;
8. Dispositivi di protezione individuali
9. Uso delle attrezzature da lavoro;
10. Igiene e conservazione degli alimenti;
11. Videoterminali;
12. Lo stress;
13. La maternità;

1. IL SISTEMA DELLA SICUREZZA IN CSAPSA DUE

Il Servizio di Prevenzione e Protezione è l'organo di gestione dell'intero sistema della sicurezza in CSAPSA DUE ed è composto dal datore di lavoro (Giulio Baraldi), dal Addetto al Servizio di Prevenzione e Protezione (Piero Gatto), dal Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (Matteo Lazzaretti), dal Responsabile Sicurezza Prevenzione e Protezione (Raffaele Diotallevi), dal Medico Competente (Massimo Piccoli). Queste ultime due figure sono esterne alla cooperativa (il rapporto è regolato da contratto con CADIAI medicina del lavoro).

Con il Medico Competente ed il consulente per la sicurezza vengono approfondite le problematiche emerse nel corso delle attività nell'apposita riunione che viene convocata una volta all'anno.

Datore di lavoro: è Giulio Baraldi, il Presidente del Consiglio di Amministrazione che dietro delega dell'organo assume ogni responsabilità affinché siano applicate le norme del lavoro in sicurezza, istituisce il Servizio di Prevenzione e Protezione e assegna a sua volta le deleghe per tutti i compiti operativi implicanti tutti gli altri piani di responsabilità così come previsto dal D. Lgs. 81/08. E' prevista per il Datore di Lavoro una formazione specifica di 16 /48 ore, sulla base della categoria di rischio dell'azienda, nel caso in cui lo stesso sia impegnato nei compiti diretti di salvaguardia della salute psicofisica dei lavoratori al pari dei dirigenti o preposti. Nella specifica realtà organizzativa di CSAPSA DUE, della quale il sistema di sicurezza deve tener conto, il Presidente del C. di A. funge formalmente da datore di lavoro ma opera contemporaneamente come coordinatore tecnico delle Strutture Residenziali e quindi il ruolo lavorativo agito di fatto è equivalente a quello di dirigente e/o preposto ed è soggetto agli obblighi formativi previsti per quelle figure.

Responsabile della Sicurezza Prevenzione e Protezione (RSPP): è Raffaele Diotallevi che a seguito di nomina del Consiglio di Amministrazione agisce come tecnico incaricato di predisporre e sovrintendere a tutti gli atti previsti dal D. Lgs. 81/08 e successive modifiche perché tutta l'attività lavorativa venga svolta in sicurezza. Dietro delega del datore di lavoro/Consiglio di Amministrazione coordina il Servizio di Prevenzione e Protezione. Per operare deve obbligatoriamente possedere alcuni requisiti di base (mod. A) ed altri assunti attraverso una formazione specifica obbligatoria di 60 ore (mod. B) da aggiornare ogni 5 anni e di ulteriori 24 ore (mod. C) che non richiede aggiornamento una volta svolto). Programma, organizza, conduce direttamente o coadiuva eventuali altri professionisti nella formazione/informazione erogata a tutti i lavoratori. Comunica con gli enti di vigilanza e controllo, predispone gli atti previsti, è riferimento dei preposti per la valutazione in itinere dei rischi presenti nelle attività e sul come farvi fronte. Concorda con il Medico Competente l'adozione del protocollo sanitario ritenuto necessario, convoca la riunione annuale, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore.

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS): è Matteo Lazzaretti in quanto lavoratore eletto dagli altri lavoratori (la misura è di un R.L.S. ogni 200) ed ha funzioni di rappresentanza delle istanze dei lavoratori in materia di sicurezza. Fa parte del Servizio di Prevenzione e Protezione e collabora al controllo delle attuazioni delle norme vigenti. Il rappresentante ha ricevuto una prima formazione specifica della durata di 32 ore di corso, riguardanti la legislazione vigente, le innovazioni del D.Lgs. 81/08, i criteri di valutazione dei rischi, le procedure di sicurezza e l'uso delle attrezzature e dei mezzi di protezione ed ha l'obbligo dell'aggiornamento annuale di 8 ore. Partecipa alla riunione annuale secondo quanto previsto dalla normativa in vigore.

Preposto: lo è ogni lavoratore della cooperativa che ricopre incarichi di responsabilità e, all'interno di questi, ha come figura "esperta" il compito di istruire, orientare, consigliare, indirizzare il lavoro dei colleghi.

La cooperativa ha sottoposto a formazione specifica i preposti individuati in base alle loro funzioni di coordinamento. Nell'organizzazione di CSAPSADUE sono **di fatto** coordinatori anche tutti gli altri lavoratori che, nella riorganizzazione dinamica delle attività, assumono ruoli di coordinamento anche se non in misura piena o continuativa. Anche in tutti questi casi particolari i lavoratori/preposti "temporanei" sono sempre tenuti a segnalare al Servizio di Prevenzione e Protezione i possibili rischi per la sicurezza e la salute dei colleghi.

Squadre per la prevenzione incendi, evacuazione dei lavoratori, pronto soccorso: nelle attività gestite dalla cooperativa vengono individuati e formati i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di pronto soccorso e, comunque, di gestione dell'emergenza. Questi lavoratori partecipano ad un corso specifico gestito da enti autorizzati alla formazione in materia di primo soccorso (rischio basso durata 12 ore) e procedure antincendio (rischio basso durata 4 ore).

2. COME SI MUOVE CSAPSADUE RISPETTO ALLE NORME

Valutazione dei rischi negli ambienti di lavoro art. 28 e art. 29: CSAPSA DUE redige un documento di valutazione dei rischi dell'ambiente di lavoro e dei rischi legati alle mansioni specifiche di ogni singolo lavoratore. Se le attività si svolgono in locali dati in uso (comodato) dall'Ente committente questo dovrà fornire tutti i dati necessari per la valutazione dei rischi. La cooperativa potrà segnalare all'Ente committente le eventuali anomalie che possono mettere a rischio la salute dei propri lavoratori.

Gli obblighi relativi agli interventi strutturali e di manutenzione necessari per assicurare, ai sensi del D. Lgs. 81/08, la sicurezza dei locali e degli edifici assegnati in uso da pubbliche amministrazioni, restano a loro carico.

Documento di valutazione dei rischi art. 28 e art. 29. Il documento di CSAPSA DUE contiene: a) una relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, nella quale sono specificati i criteri adottati per la valutazione stessa; b) l'individuazione delle misure di prevenzione e protezione e degli eventuali dispositivi di protezione individuale, conseguente alla valutazione; c) il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza. La valutazione e il documento sono rielaborati in occasione dell'acquisizione di nuovi servizi e nel caso di modifiche significative del processo produttivo ai fini della sicurezza e della salute dei lavoratori.

Sorveglianza sanitaria art. 41 del D.Lgs 81/08. La sorveglianza sanitaria è effettuata dal Medico Competente e può comprendere: 1) all'atto dell'assunzione accertamenti preventivi intesi a constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro cui i Soci lavoratori sono destinati, ai fini della valutazione della loro idoneità specifica alla mansione attribuita; 2) accertamenti periodici per controllare lo stato di salute dei lavoratori ed esprimere il giudizio di idoneità alla mansione specifica.

Il Medico Competente annualmente stila una relazione sanitaria che raccoglie ed elabora i dati emersi dalle visite mediche effettuate durante l'anno.

Informazione art. 36.: CSAPSA fornisce le informazioni dovute a tutti i lavoratori tramite il presente opuscolo informativo, nelle riunioni ordinarie di lavoro per il tramite del preposto, nelle riunioni specifiche, per singole attività dove ogni lavoratore potrà ricevere informazioni su:

- i rischi specifici cui è esposto per la sicurezza e la salute connessi all'attività svolta;
- le misure di protezione e prevenzione adottate;
- le disposizioni aziendali in materia;
- il dettaglio delle procedure che riguardano il pronto soccorso, la lotta antincendio e l'evacuazione dei lavoratori dal luogo di lavoro;
- ecc..

Formazione art. 37: La cooperativa si avvale di corsi specifici sulla Sicurezza e sul D. Lgs. 81/08 rivolti ai componenti del Servizio di Prevenzione e Protezione e ai Referenti dei servizi della Cooperativa. I Soci lavoratori all'atto dell'assunzione, o con l'insorgere di nuove cause di possibili rischi, ricevono una formazione ed informazione minima adeguate in materia di sicurezza e di salute, con particolare riferimento al proprio posto di lavoro e alle proprie mansioni, tramite il Servizio di Prevenzione e Protezione, il Preposto del servizio di appartenenza e con schede contenenti le modalità di utilizzo e comportamentali degli eventuali strumenti che potrebbero essere messi a disposizione dei lavoratori.

La formazione riguarda anche tutte le figure (R.L.S., addetti al primo soccorso e addetti antincendio, ecc.) che devono ricevere la prevista formazione. Queste figure vengono formate in numero tale da soddisfare le esigenze dei servizi e delle attività secondo le loro articolazioni.

3. LA GESTIONE DELLE EMERGENZE

PREVENZIONE INCENDI

Anche se le attività di CSAPSADUE sono classificate a Rischio Basso l'incendio è una eventualità che non si deve mai escludere e che può comportare gravi conseguenze alle persone e alle cose.

Le componenti che possono essere causa dell'incendio sono:

- cause tecniche: connesse agli impianti ed alle strutture degli ambienti di lavoro che sono regolamentati da norme di legge;
- cause naturali: per esempio un fulmine che colpisce un edificio non protetto contro le scariche atmosferiche può essere la causa del verificarsi di un incendio;
- fattori umani: risalgono al corretto comportamento, all'attenzione e all'osservanza di regole da parte di ognuno.

COMPORAMENTI AI QUALI OGNI LAVORATORE E' TENUTO

- Mantenere il posto di lavoro pulito e ordinato, il pavimento sgombro da materiali non attinenti al lavoro da svolgere ed evitare lo spargimento di sostanze infiammabili;
- Non fumare;
- Non usare apparecchi a fiamma libera ad eccezione delle cucine delle strutture residenziali, non manipolare materiali incandescenti;
- Non avvicinare alle fonti di calore i materiali infiammabili;
- Non depositare materiali lungo le vie di esodo e davanti alle uscite di sicurezza al fine di consentire un'agevole evacuazione dal locale interessato all'incendio.

Al fine della prevenzione incendi è dunque necessario che gli ambienti di lavoro siano adeguati alle norme tecniche vigenti e che i lavoratori siano informati sui rischi presenti (es. la presenza di sostanze infiammabili) e sui comportamenti da tenere per eliminare o ridurre e tenere sotto controllo i rischi stessi.

PIANO DI EMERGENZA

Dalla normativa vigente emerge che la sicurezza dei lavoratori si può raggiungere organizzando un piano di emergenza i cui contenuti vengono messi a conoscenza di tutti i lavoratori.

Nel piano di emergenza vanno evidenziati:

- i nomi degli addetti alle emergenze;
- i compiti, le funzioni e le azioni dei diversi soggetti coinvolti;
- le modalità di evacuazione del personale;

Il lavoratore non può rifiutare se non per giustificato motivo, la designazione come incaricato al primo soccorso e all'attuazione delle procedure di emergenza.

IN CASO DI INCENDIO È BENE SAPERE CHE: Per far fronte a una situazione di emergenza, causata dal verificarsi di un incendio nel luogo di lavoro, è necessario:

- avvisare immediatamente l'addetto alle emergenze;
- valutare immediatamente la portata dell'incendio, al fine di decidere se intervenire direttamente o se rivolgersi ai Vigili del Fuoco;
- segnalare la presenza dell'incendio a tutti i presenti nell'ambiente;
- conoscere l'ubicazione di: 1) estintori; 2) uscite e vie di emergenza;

Resta sempre valido che in caso di pericolo grave e immediato, si debba abbandonare immediatamente il posto di lavoro avendo comunque cura di verificare e segnalare con la massima urgenza la presenza di colleghi e utenti.

4. NORME FONDAMENTALI DI PRIMO SOCCORSO

In questo tipo di emergenze è molto importante eseguire:

PRECOCE E CORRETTO ALLERTAMENTO DEI SOCCORSI.

Prima di effettuare la chiamata al 118 occorre:

1. RESTARE CALMI

2. VALUTARE l'infortunio, affinché non ci siano circostanze che causino ulteriori danni sia al ferito sia al soccorritore e si possano dare al pronto soccorso le giuste indicazioni per giungere adeguatamente attrezzato.

3. PROTEGGERSI DAI RISCHI che si potrebbero incontrare attuando il soccorso:

- indossare guanti se l'infortunato perde sangue o vi è contatto con altri liquidi biologici;
- usare mezzi di protezione delle vie di respirazione, se vi è presenza di fumo o sostanze tossiche;
- isolarsi da terra e dall'infortunato se vi è corrente elettrica e non è stato possibile staccarla.

4. ESAMINARE L'INFORTUNATO controllandone le funzioni vitali, cioè:

- coscienza od incoscienza (valutare la risposta a stimoli esterni, es. stretta di mano, voce, ecc.);
- respiro (esaminare il movimento del torace, il colore della pelle e l'alito);
- battito cardiaco (ponendo due dita, indice e medio, a lato della trachea oppure al polso);
- NON MUOVERE l'infortunato, a meno che non sia necessario sottrarlo ad ulteriori pericoli;
- PROTEGGERE l'infortunato, con coperte o altro;
- TRANQUILLIZZARE l'infortunato se cosciente, impegnandolo a respirare in modo meccanico, e, se possibile, controllare respiro e battito cardiaco.

5. NON AGGRAVARE LA SITUAZIONE

- Non cercare di far rinvenire una persona svenuta con spruzzi di acqua fredda o lievi percosse sul viso;
- Non somministrare bevande;
- In caso di folgorazione è necessario non toccare il folgorato per non essere colpiti dalla scarica e togliere immediatamente tensione all'apparecchiatura

NEL DUBBIO NON FARE NIENTE DI CUI NON SI È SICURI.

5. MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI

La direttiva particolare del 29 maggio 1990 stabilisce prescrizioni minime di sicurezza e di salute concernenti la movimentazione manuale dei carichi che comporta tra l'altro rischi dorso-lombari per la salute dei lavoratori, recepite dal D.Lgs 81/08.

Per movimentazione manuale dei carichi si intendono tutte le operazioni di trasporto di sostegno di un carico ad opera di uno o più lavoratori, comprese le azioni del sollevare, deporre, spingere, tirare, portare o spostare un carico, che possono comportare rischi di lesione dorso-lombari.

Il riferimento è agli educatori occupati nelle comunità educative e altre accoglienze residenziali per tutte le attività riconducibili al lavoro domestico (portare la spesa, prelievo scorte alimentari last minute, pulizie, cucina, ecc.).

Tutti gli operatori sono tenuti a segnalare al proprio Preposto, o direttamente al Servizio di Prevenzione e Protezione (R.S.P.P. e R.L.S.) della cooperativa tutte le problematiche che emergono con riferimento alla movimentazione dei carichi. In questi casi il Servizio Prevenzione e Protezione si attiva inviando un responsabile o un addetto a verificare di persona il caso segnalato perché si definiscano gli adeguati accorgimenti e per determinare la tipologia d'intervento più adeguata al fine di limitare i rischi.

6. RISCHIO BIOLOGICO

AGENTE BIOLOGICO: qualsiasi microrganismo anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni.

CLASSIFICAZIONE DEGLI AGENTI BIOLOGICI Gli agenti biologici sono ripartiti nei seguenti quattro gruppi a seconda del rischio di infezione:

Gruppo 1: agente biologico che presenta poche probabilità di causare malattie in soggetti umani.

Gruppo 2: agente biologico che può causare malattie; è poco probabile che propaghi nelle comunità; sono di norma disponibili efficaci misure profilattiche e terapeutiche (ad es. influenza, morbillo, epatite A, ecc.).

Gruppo 3: agente biologico che può causare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori. L'agente biologico può propagarsi nella comunità, ma di norma sono disponibili efficaci misure profilattiche e terapeutiche (ad es. epatite B e C; AIDS; la mucca pazza, ecc.).

Gruppo 4: un agente biologico che può provocare malattie gravi in soggetti umani e costituisce un serio rischio per i lavoratori e può presentare un elevato rischio di propagazione nella comunità; non sono disponibili, di norma, efficaci misure profilattiche e terapeutiche (ad es. il vaiolo, il virus Ebola, la febbre emorragica dei Congo, ecc.).

VIE DI TRASMISSIONE:

- via muco-cutanea;
- via respiratoria;

- via ematica;
- via orale.

FATTORI DI RISCHIO

Manipolazione di:

- agenti biologici;
- sangue;
- materiali biologici infetti;
- effetti del malato;
- rifiuti.

RISCHI (per comparazione con il personale sanitario). Possibili rischi di infezione occupazionale:

- epatite B;
- epatite C;
- AIDS;
- TBC;
- rosolia;
- salmonellosi
- COVID 19

MISURE PREVENTIVE TECNICHE (si attivano solo per le situazioni specifiche ritenute a rischio dal Medico Competente):

- la vaccinazione (per epatite B, tubercolosi, rosolia e tifo);
- lavaggio delle mani;
- uso dei DPI (guanti, camici, visiere, ecc.);
- evitare qualsiasi contatto con materiale sospetto;
- garantire la pulizia dei locali;
- evitare il contatto con biancheria sporca;
- maneggiare con cura strumenti taglienti.

MISURE PREVENTIVE ORGANIZZATIVE:

- la sorveglianza sanitaria;
- le procedure di sicurezza;
- la formazione e l'informazione;
- il monitoraggio degli infortuni;
- l'organizzazione del lavoro.

VALUTAZIONE DEI RISCHI:

- identificazione delle sorgenti di rischio, definizione e caratterizzazione degli agenti biologici;
- individuazione dei rischi di esposizione;
- stima dei rischi di esposizione o residui;
- programma integrato delle misure di sicurezza;
- piano di emergenza contro i rischi da agente biologico dei 3 e 4 gruppo.

LE PROCEDURE IN CASO DI INFORTUNIO A RISCHIO BIOLOGICO

Quando e dove risultasse presente il rischio biologico è necessario che venga predisposta una procedura aziendale che preveda in modo preciso il percorso che l'operatore dovrà seguire in caso di contatto con materiale infetto.

Il lavoratore deve recarsi nel più breve tempo possibile al Pronto Soccorso dove verrà valutato il caso (tipologia e modalità dell'evento, tipo di ferita, strumento veicolo del materiale biologico, natura del materiale biologico, caratteristiche del paziente, fonte, ecc.) e quindi fatta denuncia all'INAIL di infortunio professionale. L'urgenza è giustificata dalla possibile indicazione di iniziare la profilassi farmacologica post esposizione (PPE) in caso di rischio di trasmissione di virus HIV poiché, se offerta, la PPE dovrà essere iniziata preferibilmente entro 1-4 ore dall'esposizione e, comunque, non oltre le 24 ore. L'operatore darà immediatamente notizia al Servizio di Prevenzione e Protezione della Cooperativa. Il medico competente dovrà essere tempestivamente informato dell'evento e dovrà prendere a carico il follow-up dell'operatore per la successiva sorveglianza sanitaria. Gli operatori impegnati nelle attività ritenute a rischio possono richiedere la vaccinazione preventiva per l'epatite B. La cooperativa, ma anche il lavoratore stesso, si attiverà verso la USL di riferimento per le prenotazioni delle vaccinazioni previste.

7. DETERGENTI E DISINFETTANTI

DEFINIZIONI Pulizia Sanificazione: consiste nella rimozione meccanica dello sporco accumulato in una superficie. Con le operazioni di pulizia non si distruggono i microrganismi, ma questi vengono rimossi meccanicamente e allontanati dalla superficie cui aderiscono.

Detergente: sostanza che modifica le forze di tensione superficiale. Il grasso e lo sporco in genere aderiscono alle superfici con forze superficiali per cui il detergente diminuisce la tensione superficiale tra sporco e superficie e favorisce l'asportazione dello sporco stesso.

Disinfezione Sanitizzazione: processo chimico o fisico che si propone di abbassare il numero dei microrganismi patogeni presenti su superfici ed oggetti inanimati a livello di sicurezza. Disinfettante: agente chimico che distrugge germi patogeni meno le spore batteriche. Il termine disinfettante, benché esteso in senso generico ad indicare anche i prodotti per i tessuti viventi, deve essere meglio inteso in senso ristretto ad indicare prodotti per intervenire su oggetti inanimati (ferri, superfici, ecc.).

Antisepsi: processo chimico atto ad abbassare il numero di microrganismi presenti sui tessuti viventi mediante distruzione o inibizione.

Antisettico: agente chimico che previene o arresta la crescita o l'azione di microrganismi attraverso la inibizione o la distruzione degli stessi sui tessuti viventi.

PRINCIPI PER IL CORRETTO UTILIZZO DEI DETERGENTI E DEI DISINFETTANTI I prodotti detergenti e disinfettanti devono essere utilizzati alla concentrazione esatta. La concentrazione del detergente si valuta considerando le indicazioni della casa produttrice riportate sulle confezioni. I prodotti detergenti e disinfettanti devono essere conservati in locali freschi ed in contenitori puliti a perfetta tenuta per evitare che si inquinino o perdano efficacia. I prodotti ad azione disinfettante non devono essere mai travasati in contenitori che non siano destinati a questo uso o indicati dalle Case produttrici; inoltre non devono essere mescolati a prodotti detergenti, perché alcuni materiali e prodotti detergenti hanno la capacità di inattivare la soluzione disinfettante. I disinfettanti non sono agenti di pulizia, pertanto non aiutano a rimuovere lo sporco. Poiché i disinfettanti sono inattivati dai residui di cibo, non ha alcun senso applicare il disinfettante su una superficie sporca. I disinfettanti vanno quindi applicati dopo che è stata eseguita un'accurata pulizia. La diluizione dei disinfettanti va preparata al momento perché il tempo inattiva la soluzione. L'applicazione di disinfettanti spray negli ambienti non è di alcun aiuto nella decontaminazione dell'aria o delle superfici.

Esistono sul mercato prodotti già preparati che associano all'azione detergente un'azione disinfettante. Questi prodotti permettono di eseguire un'accurata pulizia e contemporaneamente

disinfettare. • Devono essere diluiti seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. • Non mescolare mai prodotti detergenti e disinfettanti. • Non usare mai il disinfettante al posto del detergente.

ETICHETTATURA Sui contenitori di sostanze e/o preparati etichettati come pericolosi sono presenti le etichette sulle quali vengono riportate importanti informazioni sulle caratteristiche di pericolosità delle sostanze stesse e sulle corrette modalità di utilizzo.

Al fine di evitare pericoli di diversa natura ogni lavoratore è tenuto a leggere attentamente le informazioni contenute sull'etichetta prima di procedere a qualunque operazione di manipolazione.

La Cooperativa si rifornisce da rivenditori ordinari e utilizza prodotti detergenti e disinfettanti idonei a basso rischio commercializzati per il normale impiego domestico. Di tali prodotti la Cooperativa acquisisce le schede tecniche che tiene a disposizione del personale.

Nei Servizi con carattere domiciliare, i lavoratori sono informati dei rischi possibili in ambienti domestici e ricevono specifiche disposizioni sull'uso, secondo norma, dei prodotti detergenti e disinfettanti.

In particolare:

- leggere l'etichetta del prodotto da utilizzare verificando la simbologia presente;
- è vietato utilizzare prodotti: **ALTAMENTE INFIAMMABILE, ALTAMENTE TOSSICO, CORROSIVO, ESPLOSIVO**;
- ciascun lavoratore è tenuto a segnalare per iscritto al Referente l'eventuale rinvenimento di prodotti detergenti e disinfettanti non riconoscibili.

SCHEDE DI SICUREZZA

Nel caso di utilizzo, per motivi straordinari, di sostanze o i prodotti chimici etichettati come pericolosi questi devono essere obbligatoriamente accompagnati dalle schede di sicurezza. In tali schede, redatte nella lingua del Paese di impiego, vengono riportate informazioni più dettagliate rispetto a quelle riportate sull'etichetta.

I punti di cui sono obbligatoriamente costituite le schede di sicurezza:

- elementi identificativi della sostanza o del preparato e del produttore;
- composizione - informazione sugli ingredienti;
- proprietà fisiche e chimiche;
- indicazione dei pericoli;
- misure di Pronto Soccorso;
- misure antincendio;
- misure in caso di fuoriuscita accidentale;
- manipolazione e stoccaggio;
- controllo dell'esposizione/protezione individuale;
- stabilità e reattività;
- informazioni tossicologiche;
- informazioni ecologiche;
- informazioni sul trasporto;
- considerazioni sullo smaltimento;
- informazioni sulla regolamentazione;
- altre informazioni.

8. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI (D.P.I.)

Si intende per dispositivo di protezione individuale qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo contro uno o più rischi suscettibili di minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.

Il corretto utilizzo dei D.P.I. nel mondo del lavoro è la base per un alto livello di sicurezza, nell'ambito del sociale i D.P.I. occorrenti sono un numero ristretto e facilmente individuabili.

Tutti i D.P.I. sono strettamente personali e non possono essere utilizzati da altro operatore oltre quello a cui sono stati assegnati.

I D.P.I. vengono consegnati a ciascun lavoratore, impegnato in servizi per i quali i mezzi di protezione sono previsti, dal Coordinatore dell'attività (preposto) o da un suo Referente.

Il lavoratore è tenuto a chiedere tempestivamente la sostituzione e il reintegro dei D.P.I. necessari per il servizio.

L'uso dei D.P.I. è obbligatorio (art.75 D. Lgs 81/08)

QUALI D.P.I. E QUANDO UTILIZZARLI

GUANTI MONOUSO (Materiale: lattice o PVC) I guanti monouso devono essere utilizzati ogniqualvolta si svolga una mansione che determina un contatto con persone o materiale che può risultare potenzialmente infettivo. Tutte le mansioni di igiene alla persona o all'ambiente necessitano di protezione adeguata.

MASCHERINA MONOUSO L'utilizzo deve essere effettuato nei casi in cui si conoscono determinate patologie dell'utente (es. T.B.C.). Deve essere utilizzata anche nel caso in cui l'operatore è afflitto da malattie influenzali (es. raffreddore) nel momento della preparazione e somministrazione pasto.

GUANTI IN GOMMA Devono essere personali e utilizzati nelle mansioni di pulizia o riordino degli ambienti.

CUFFIA MONOUSO L'utilizzo è per i lavoratori che sono a stretto contatto con gli alimenti, con mansioni di preparazione e distribuzione.

9. USO DELLE ATTREZZATURE DA LAVORO

Art. 73. - Formazione e addestramento • i lavoratori incaricati di usare le attrezzature di lavoro ricevono una formazione adeguata sull'uso delle attrezzature di lavoro; • i lavoratori incaricati dell'uso delle attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, ricevono un addestramento adeguato e specifico che li mette in grado di usare tali attrezzature in modo idoneo e sicuro anche in relazione ai rischi causati ad altre persone.

Art. 78. - Obblighi dei lavoratori:

- i lavoratori si sottopongono ai programmi di formazione o di addestramento eventualmente organizzati dal datore di lavoro;
- i lavoratori utilizzano le attrezzature di lavoro (anche elettrodomestici e attrezzatura varia per uso cucina) messe a loro disposizione conformemente all'informazione, alla formazione e all'addestramento ricevuti.

I lavoratori: a) hanno cura delle attrezzature di lavoro messe a loro disposizione; b) non vi apportano modifiche di propria iniziativa; c) segnalano immediatamente al preposto qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nelle attrezzature di lavoro messe a loro disposizione.

LE NORME DI COMPORTAMENTO

Macchine Elettriche:

- attenersi alle istruzioni d'uso contenute nella documentazione tecnica in dotazione;
- non toccare parti meccaniche della macchina quando è in movimento;
- provvedere a disalimentare la macchina prima di ogni intervento minimo di pulizia sulla stessa;
- non utilizzare la macchina con le estremità bagnate (mani e piedi).

L'AUTOMEZZO

L'automezzo, quando si rende necessario per lo svolgimento dell'attività, è uno strumento/attrezzatura di lavoro e come tale deve risultare in perfette condizioni a garanzia della sicurezza di chi lo guida e delle persone o cose trasportate.

È importante, ogni qualvolta che si guida un automezzo, sia di proprietà del lavoratore con autorizzazione all'utilizzo o della cooperativa, controllare prima che tutto sia in regola (es. controllo delle spie acqua, olio, carburante e batteria, luci, ecc.) per evitare spiacevoli disguidi.

Oltre all'efficienza dell'automezzo è importante seguire altre regole che fanno parte del Codice della strada:

- allacciare le cinture di sicurezza;
- non oltrepassare i limiti di velocità;
- guidare con prudenza;
- rinunciare alla guida se non si è nelle condizioni per farlo;
- utilizzare ausili o protesi ove richiesti (es. lenti);
- astenersi dal consumo di alcol.

Per semplificare il controllo e la manutenzione degli automezzi della Cooperativa si è individuato un referente a cui ogni utilizzatore dovrà far riferimento per la segnalazione di ogni problematica. Sarà compito del referente automezzi segnalare a sua volta al preposto o direttamente all'R.S.P.P. le problematiche rilevanti che comportino l'intervento diretto della cooperativa (riparazioni non ordinarie, denunce sinistri, contenziosi, sanzioni amministrative, ecc.). Ogni automezzo è dotato di una scheda di manutenzione dove viene riportato ogni intervento (cambi olio, filtri, candele, batteria, pneumatici, distribuzione, ecc.) e di un "registro di bordo" dove ogni utilizzatore deve riportare le informazioni essenziali (nominativo conducente, servizio, chilometraggio, problemi rilevati, ecc.).

Lavori in altezza:

- gli interventi di pulizia su pareti e soffitti vanno eseguiti con attrezzature idonee (stecche), date in dotazione dalla cooperativa.
- le superfici sopraelevate non lavabili con le attrezzature citate (es. lampadari) dovranno essere pulite, utilizzando esclusivamente la scala portatile in dotazione alla struttura.
- gli interventi con la scala vanno eseguiti da due operatori, nel caso di pulizie a lampadari, occorre precedentemente disattivare l'impianto elettrico.

10. IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI

Per la generale diffusione dei batteri tutti gli alimenti vanno facilmente soggetti ad inquinamento microbico. Le cause di contaminazione sono essenzialmente due: di origine endogena quando si

tratta di animali infetti e di origine esogena quando la provenienza è ambientale (aria, acqua, suolo) o quando si verifica durante o dopo la manipolazione da parte dell'uomo. In quest'ultimo caso sono importanti gli utensili di lavoro, i processi di lavorazione, gli involucri ed i contenitori ed infine le condizioni in cui gli alimenti vengono preparati e conservati.

In funzione della loro potenzialità a favorire lo sviluppo microbico, gli alimenti possono essere suddivisi in 4 gruppi:

- Alimenti che consentono una rapida moltiplicazione dei microrganismi e sono pertanto considerati più pericolosi: esempi sono la carne, il pollame, le uova, il latte, il pesce, i molluschi.
- Alimenti che sono stati o sono sottoposti a particolari trattamenti fisici che impediscono la moltiplicazione dei batteri senza però ucciderli. La durata di questi alimenti è quindi legata al mantenimento delle adatte condizioni di conservazione. Esempi sono i cibi surgelati, gli alimenti essiccati e gli alimenti liofilizzati.
- Alimenti che sono sottoposti a particolari trattamenti chimici che determinano la batteriostasi (arresto della moltiplicazione) dei microrganismi che vengono a trovarsi nel prodotto stesso. Esempi sono i sottaceti, la maionese, le bevande addizionate di anidride carbonica, le marmellate.
- Alimenti indifferenti come le verdure che possono essere contaminate dall'acqua e dai concimi, ma non offrono un substrato idoneo alla moltiplicazione batterica.

IGIENE

Molta importanza riveste l'igiene del lavoratore dell'ambiente cucina, degli attrezzi e dei contenitori. Il comportamento igienico del personale addetto alla produzione, manipolazione e confezionamento riveste un ruolo essenziale e determinante nella prevenzione della contaminazione degli alimenti e quindi nell'eliminazione dei relativi rischi. Le vie che i microrganismi patogeni possono trovare per insediarsi nei cibi sono numerose. È il caso di dire che i microbi hanno la capacità di approfittare, immediatamente, di ogni distrazione. In particolare, per quanto riguarda la pulizia personale, le mani devono essere sempre lavate prima di iniziare qualsiasi manipolazione e anche prima delle lavorazioni per le quali non si prevede un contatto diretto delle mani con gli alimenti. Il lavaggio deve essere ripetuto più volte al giorno e tutte le volte che si riprende il lavoro dopo qualsiasi pausa. Le mani vanno lavate anche quando si passa da una lavorazione ad un'altra. La salubrità di un alimento può essere compromessa dal contatto con mani che ad esempio vengono a contatto con un rubinetto, della frutta non lavata, ecc. Le unghie devono essere tenute corte e spazzolate ogni giorno poiché veicolo potenziale di germi. La biancheria e gli indumenti indossati devono essere puliti. I capelli devono essere puliti, possibilmente raccolti all'interno di un copricapo.

La qualità di un alimento dipende da:

1. Costituzione e qualità delle materie prime
2. Tecnologia della produzione
3. Condizioni igienico-sanitarie dell'ambiente cucina e degli operatori
4. Condizioni di conservazione dell'alimento preparato

CONSERVAZIONE

La Cee, con direttiva n. 93/43 del giugno 1993 ha stabilito alcune linee guida per la produzione di alimenti, sia a livello industriale sia nella ristorazione.

La produzione di alimenti si avvale principalmente di due metodi per la conservazione, il calore e il freddo.

Il calore viene usato di solito nella conservazione domestica, con la bollitura e la cottura degli alimenti è possibile conservare derrate alimentari per un periodo di tempo molto breve.

La conservazione degli alimenti con l'azione del freddo ha due effetti: uno è quello di rallentare e l'altro è quello di arrestare la moltiplicazione della flora batterica, inibendo le attività degli enzimi contenuti nei prodotti. Con questo tipo di conservazione addirittura il contenuto di vitamina C aumenta nelle verdure e negli ortaggi. Esiste anche il metodo della refrigerazione (con temperature di -2°, -3° C che consente una conservazione più lunga.

Gli alimenti cotti devono essere conservati in recipienti in metallo (acciaio inox e non alluminio), vetro o plastica per alimenti collocati in frigo a temperatura da 0 a più 4° C; la carne cruda deve essere conservata, possibilmente a pezzo intero, in frigo a una temperatura da più 2 a più 4° C, coperta con un panno di cotone; il pesce crudo deve essere preventivamente sviscerato e coperto con una pellicola di cellophane.

11. VIDEOTERMINALI (VDT)

RISCHI CONNESSI ALL'UTILIZZO DI VDT

L'utilizzo in maniera protratta dei video terminali provoca problemi alla salute dell'operatore. In particolare, si possono avere:

DISTURBI OCULO-VISIVI

Principali cause:

- bruciore;
- illuminazione generale eccessiva o insufficiente;
- lacrimazione;
- presenza di riflessi;
- secchezza;
- luce diretta proveniente da finestre o fonti artificiali;
- fastidio alla luce non schermate;
- pesantezza;
- presenza di superfici bianche o nere;
- visione annebbiata;
- scarsa definizione dei caratteri sullo schermo.
- visione sdoppiata;
- stanchezza alla lettura.

DISTURBI MUSCOLO-SCHELETRICI

Dolore, fastidio, intorpidimento, rigidità a:

- collo;
- posizioni di lavoro inadeguate per la errata disposizione e scelta di arredi e VDT;
- spalle;
- schiena;
- posizione di lavoro fissa, mantenuta per tempi prolungati;
- braccia, mani e gambe;
- movimenti rapidi e ripetitivi delle mani.

RACCOMANDAZIONI PER MIGLIORARE LE CONDIZIONI DI LAVORO

Per migliorare la postura:

- tenere il leggio alla stessa altezza del monitor;
- imparare a scrivere senza guardare la tastiera;
- regolare sempre l'altezza della seduta in base alla propria statura;
- mettere tutti gli arti nella condizione più rilassata possibile.

Per prevenire problemi alla vista:

- evitare di stringere gli occhi per mettere a fuoco le immagini;
- non tenere il campo visivo interamente occupato dal monitor;
- ogni tanto, allontanarsi dal monitor e osservare per qualche minuto un oggetto distante almeno 4 metri;
- ogni tanto, posare lo sguardo su superfici scure, se si lavora su schermi a sfondo bianco;
- nelle pause, abbassare le palpebre e far ruotare gli occhi lentamente in senso orario e antiorario alcune volte, senza muovere la testa.

In generale:

- cercare di alternare periodi di uso del VDT a periodi (anche di pochi minuti) in cui si svolgono altre attività, che non comportino la visione ravvicinata;
- nelle pause di lavoro, evitare di rimanere seduti impegnando la vista (ad es. leggendo il giornale): cercare, invece, di sgranchire braccia e gambe, e di camminare;
- nei momenti di pausa, cercare di fare semplici esercizi di stiramento muscolare del collo, braccia, schiena, spalle.

POSTURE CORRETTE

Girare sempre lo schienale verso il monitor e non lavorare con la schiena troppo inarcata.

12. STRESS DA LAVORO CORRELATO

Con l'introduzione del D. Lgs. 81/08, viene richiesta anche la valutazione del rischio da stress. La cooperativa, per rispondere in maniera adeguata all'adempimento della legge, utilizza la proposta metodologica ISPESL (2010).

La valutazione avviene in due momenti. Il primo prevede la compilazione di una check list da parte del datore di lavoro, R.S.P.P., R.L.S. e responsabili dei servizi. Tale check list affronta e controlla tutte le fonti e le cause di stress previste all'interno della proposta metodologica. Il secondo momento, a seguito dei risultati emersi dalle check list, può svilupparsi con la consegna a tutti i lavoratori di un questionario di autovalutazione che affronti secondo ogni soggettività le fonti dello stress e delle dinamiche lavorative. Dalla doppia valutazione stilata una relazione che indichi il valore/livello dello stress all'interno dei singoli luoghi di lavoro.

Sono normalmente ritenute principali cause di stress:

- eccesso di richieste dell'ambiente di lavoro rispetto alla capacità individuale di farvi fronte;
- eccessiva complessità del lavoro;
- carico di lavoro eccessivo;
- monotonia e ripetitività del lavoro;
- fattori ambientali (spazi ristretti, rumore, ecc.);
- sensazione di precarietà e incertezza del futuro;
- esaurimento della disponibilità individuale alla relazione di aiuto verso utenza complessa.

Effetti riscontrabili:

- demotivazione al lavoro;
- mal di testa;
- nervosismo, irritabilità e insofferenza;
- ansia;
- disturbi gastrointestinali;
- insonnia;
- palpitazioni cardiache, ipertensione, ecc.

RISULTATO DELLA VALUTAZIONE:

La valutazione, che viene aggiornata ogni tre anni, utilizza il nuovo metodo proposto dall'EPM di Milano in cui sono meglio affrontati i rischi derivanti da contatto con la sofferenza.

La valutazione ha restituito il seguente risultato

AREA	TOTALE PUNTEGGIO PER GRUPPO OMOGENEO		
	IMPIEGATI	EDUCATORI	/
Area eventi sentinella	TRASCURABILE	BASSO	/
Fattori di contenuto e contesto	OTTIMALE	ACCETTABILE	/
RISULTATO RISCHIO:	ASSENTE	ACCETTABILE	/

L'analisi ha descritto una buona organizzazione del lavoro e condizioni complessive di rischio da STRESS praticamente assenti.

La mansione di EDUCATORE è risultata di poco più esposta a fattori stressogeni principalmente per i seguenti aspetti del contesto organizzativo:

ORARI DI LAVORO:

Viene effettuato il turno notturno.

CONTATTO CON LA SOFFERENZA:

L'attività prevede il contatto diretto con la sofferenza per le condizioni psico-fisiche dell'utenza (aggressività, depressione, ecc...).

RISCHIO AGGRESSIONE:

Il rischio di aggressione da parte di minori violenti con situazioni personali e di provenienza critiche, dipendenti da sostanze, etc... rappresenta il maggior rischio di infortunio presente in struttura.

13. LA MATERNITÀ

Il Decreto Legislativo n.151/2001, "Testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e di sostegno della maternità e della paternità, a norma dell'articolo 15 della legge 8 marzo 2000, n° 53", introduce nuove misure per la tutela della sicurezza e della salute delle lavoratrici, durante il periodo di gravidanza e fino a sette mesi di età del figlio.

Le misure riguardano le lavoratrici che hanno informato, con certificato medico, il datore di lavoro del proprio stato di gravidanza, non appena accertato. Le lavoratrici, quindi, che vengono a conoscenza del loro stato di gravidanza, devono darne immediatamente comunicazione all'Ufficio del Personale corredando l'informazione con una copia del certificato di gravidanza, con indicata la data presunta del parto. In caso di richiesta di astensione anticipata, contemporaneamente le lavoratrici debbono rivolgersi all'Ispettorato del Lavoro per inoltrare formale richiesta al Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.

L'astensione dal lavoro è definitivamente disposta dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale stesso e comunicata a CSAPSA DUE. Nel voler dare immediata attuazione a tale normativa la Cooperativa ha definito le azioni utili a rimuovere l'esposizione al rischio delle lavoratrici indirizzandosi verso la temporanea modificazione delle condizioni di lavoro.

Di norma coloro che svolgono prestazioni socio-assistenziali ed educative vengono sospese dall'incarico immediatamente in quanto esposte ai seguenti rischi comuni, relativi all'ambiente e/o alle mansioni:

- rischio biologico;
- movimentazione dei carichi;
- turni notturni;
- postura affaticante.

Si riporta il contenuto della normativa in relazione all'astensione dal lavoro:

- nel caso di gravi complicanze della gravidanza o di preesistenti forme morbose che si presume possano essere aggravate dallo stato di gravidanza;
- quando le condizioni di lavoro o ambientali siano ritenute pregiudizievoli alla salute della donna e del bambino;
- quando la lavoratrice non possa essere spostata ad altre mansioni, secondo quanto previsto dagli articoli 7 e 12.

Le lavoratrici madri, che svolgono altre funzioni, che di norma non le espongono ai rischi sopra elencati (es. funzioni amministrative, tutor corsi, ecc.), continuano a lavorare fino al settimo mese di gravidanza.

Dalla data del parto (che deve essere comunicato tempestivamente all'ufficio del personale), la lavoratrice gestante ha diritto a tre mesi di astensione dal lavoro. Tale astensione può tuttavia essere estensibile sino a sette mesi dopo il parto per alcune categorie di lavoratrici.

La Cooperativa, in base all'analisi del Documento di Valutazione dei Rischi, richiede all'Ispettorato del Lavoro l'astensione sino al settimo mese per le lavoratrici che risultano esposte a rischi.

L'astensione sino ad un massimo di sette mesi dopo il parto è disposta dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, dopo accertamenti dell'Ispettorato del Lavoro.

In base all'art. 53 (Capo VIII), della stessa normativa, è vietato adibire le donne al lavoro, dalle ore 24 alle ore 6, dall'accertamento dello stato di gravidanza fino al compimento di un anno di età del bambino.

Si raccomanda a tutte le lavoratrici madri di:

- NON mantenere per troppo tempo una postura eretta;
- NON mantenere per troppo tempo una postura seduta;
- NON sottoporsi a ritmi di lavoro stressanti.

Si consiglia di:

- effettuare frequenti pause di lavoro;
- NON effettuare prestazioni straordinarie.

Si ricorda che i rischi per una gravidanza non sono solo quelli presenti in ambito di lavoro, ma sono diffusi nella vita quotidiana (es. fumo, alcool).

Il presente opuscolo è stato redatto
dal Servizio di Prevenzione e Protezione
di CSAPSA DUE cooperativa Sociale
a cura dell'R.S.P.P.
Raffaele Diotallevi