

ISPE

ISTITUTO PER I SERVIZI ALLA PERSONA PER L'EUROPA

ALLEGATO A

D.U.V.R.I.

Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze

Art. 26 del DLgs. n. 81 del 09 aprile 2008

**APPALTO: AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEI SERVIZI SOCIO
SANITARI-ASSISTENZIALI, DEL SERVIZIO MENSA, DEI
SERVIZI DI PULIZIA DI IMMOBILI E LAVANDERIA PRESSO
LA RSSA "MARANGI-CRISPINO" SITA IN LECCE ALLA VIA
VERCELLI.**

INDICE DEL DOCUMENTO

| | |
|--|----|
| 1. PREMESSA NORMATIVA..... | 3 |
| 2. OBIETTIVO DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI..... | 4 |
| 3. METODOLOGIA SEGUITA NELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI..... | 5 |
| 4. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA..... | 12 |
| 4.1 Dati identificativi e descrittivi | |
| 4.2 Descrizione dell'attività del committente | |
| 5. ELENCO PERICOLI MANSIONI ESPOSPE AMBIENTI DI LAVORO | 30 |
| 6. REGOLE AZIENDALI DA APPLICARE..... | 40 |
| 7. MISURE DI EMERGENZA DA ADOTTARE..... | 42 |
| 8. ATTIVITA' OGGETTO DEL CONTRATTO..... | 47 |
| 9. DETTAGLI MISURE DI SICUREZZA..... | 48 |
| 10. VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE..... | 49 |
| 11. COSTI PER LA SICUREZZA | 50 |

ALLEGATI

Allegato DUVRI 1: **Scheda contratto**

Allegato DUVRI 2: **Dettaglio misure specifiche sicurezza**

Allegato DUVRI 3: **Valutazione rischio interferenze**

Allegato DUVRI 4: **Costi per la sicurezza**

1. PREMESSA NORMATIVA

L'art. 26 del D.Lgs. 81/08 prevede che qualora vengano affidati lavori all'interno di un'azienda ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi, ad esempio lavori di manutenzione, pulizia, guardiania ed altri, insorgano precisi obblighi prevenzionistici, a carico sia del datore di lavoro committente, che dei datori di lavoro o dei lavoratori autonomi delle imprese incaricate dell'esecuzione dei lavori o della prestazione dell'opera.

Gli obblighi fondamentali prescritti dall'art. 26 consistono essenzialmente negli adempimenti connessi a:

- **verifica, a cura del Committente, dei requisiti tecnico-professionali dell'appaltatore e subappaltatore, sia che si tratti dell'impresa esecutrice o di un lavoratore autonomo;**
- **comunicazione, per iscritto, da parte del Committente delle informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro, dove sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alle attività;**
- **cooperazione tra datori di lavoro, appaltatori e Committente, degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi, con scambio reciproco di informazione anche al fine di eliminare rischio dovuti alle interferenze tra lavori delle diverse imprese coinvolte nella realizzazione dell'opera complessiva. Tale attività di valutazione delle interferenze, è in capo al Datore di Lavoro Committente e non si estende ai rischi specifici dell'appaltatore;**
- **indicazione dei costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento alle misure atte ad eliminare e, ove non sia possibile, ridurre al minimo le interferenze connesse allo specifico appalto.**

2. OBIETTIVO DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Successivamente all'emanazione della L.123/07 e all'emanazione del D.Lgs. 81/08, il rischio interferenze assume una incontrovertibile centralità negli adempimenti del Datore di Lavoro Committente, il quale ha in carico la predisposizione e del documento di valutazione dei rischi congiunto, che deve essere obbligatoriamente allegato al contratto con le imprese appaltatrici e lavoratori autonomi.

Tale valutazione ha lo scopo di:

- individuare tutti i pericoli di interferenza fra i lavoratori (del Committente e terzi);
- valutare l'effettivo rischio di interferenza, sulla base delle modalità operative ed organizzative adottate nell'esecuzione dell'opera o della prestazione;
- individuare le misure tecniche e/o organizzative mirate all'eliminazione del "rischio interferenza";
- tutelare, quindi, i lavoratori dai danni che potenzialmente potrebbero impattare sia sui dipendenti dell'appaltante, che su quelli dell'appaltatore, mentre per il resto ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri prestatori d'opera subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

Note:

Nel presente documento non sono presi in considerazione tutti i lavori che rientrano nel campo di applicazione del D.Lgs. 81/2008 - Titolo IV - CANTIERI TEMPORANEI O MOBILI e che rispondono a quanto indicato nell'art. 90, comma 3, ovvero i lavori per i quali è obbligatorio designare il coordinatore per la progettazione e il coordinatore per l'esecuzione dei lavori. In tali casi i rischi relativi alle lavorazioni verranno valutati in fase di redazione del piano di sicurezza e coordinamento.

Sono escluse inoltre tutte le attività che prevedono l'accesso all'interno di visitatori con i quali non esiste un rapporto contrattuale mirato all'affidamento di specifiche lavorazioni. I visitatori che accedono all'interno della struttura devono essere sempre accompagnati. E' fatto salvo l'accesso a specifici locali per i quali è prevista apposita regolamentazione.

3. METODOLOGIA SEGUITA NELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il presente documento ha l'obiettivo di supportare l'Azienda Committente negli adempimenti prescritti dall'art. 26, in quanto permette di elaborare, in base alle informazioni raccolte sulla tipologia di attività terze svolte, la valutazione dei rischi interferenze, di completare la documentazione tecnica di contratto, di aggiornarla in relazione a modifiche sostanziali intervenute nel tempo, di produrre un quadro complessivo delle interferenze che, con differenti modalità e nei diversi momenti, possono crearsi negli ambienti lavorativi di propria competenza.

L'approccio metodologico utilizzato, descritto brevemente nel seguito, fornisce uno strumento;

- in grado di descrivere le attività svolte nei luoghi di lavoro in cui operano diverse imprese;
- completo e dinamico in relazione alle variabili correlate fondamentali: soggetti - attività - tempo - spazio;
- che consente di effettuare l'analisi del rischio da interferenze mettendo in condizione l'utilizzatore di tenere conto di tutti i parametri rilevanti;
- flessibile in termini di livello di dettaglio descrittivo, in funzione delle esigenze e della cultura aziendale.

Il primo passo per una corretta valutazione dei rischi (si veda lo schema di flusso) consiste nel descrivere la realtà di rischio della Committente: Unità Produttiva, Reparti e Postazioni, Mansioni, Attività svolte e Pericoli associati.

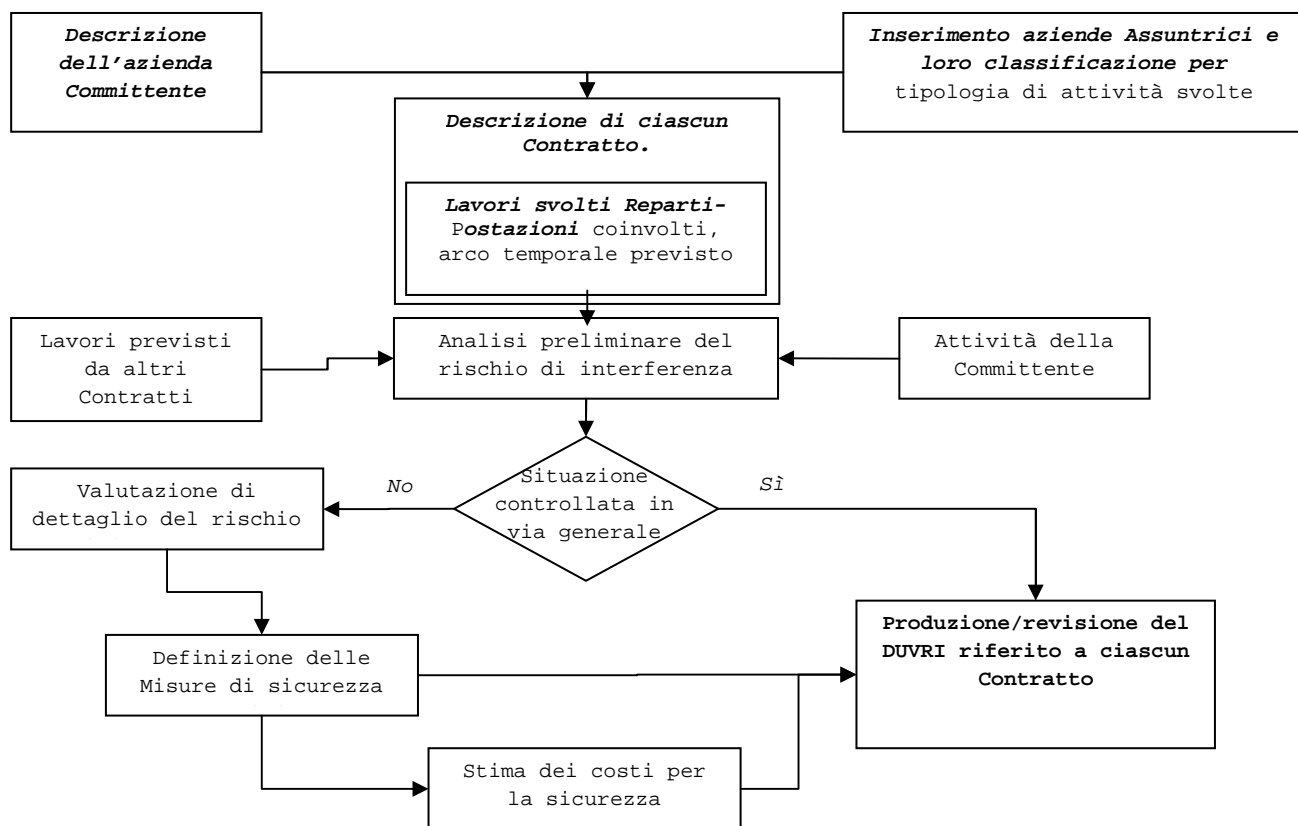
Per ciascuna delle aziende Assuntrici che operano presso la Committente occorre poi inserire le informazioni di base; al fine di disporre di un inquadramento di massima delle attività svolte, le Assuntrici sono classificate in Classi e sottoclassi (nel nostro caso SERVIZI).

Nella fase di definizione di ciascun Contratto si procede nell'iter logico di analisi descrivendo i Lavori da effettuare, specificando i Reparti e le Postazioni coinvolte e l'arco temporale previsto.

Successivamente, per ciascun Lavoro, considerando il Reparto-Postazione e l'arco temporale in cui si svolge, si descrivono le attività previste della Committente e di tutte le Assuntrici

presenti; ciò consente di effettuare l'analisi preliminare del rischio di interferenza ossia di valutare se esista o meno la possibilità di interferenza e, se esiste, se il rischio sia da ritenersi sotto controllo grazie alle misure di sicurezza adottate a livello generale o se la situazione debba essere analizzata nel dettaglio. Per misure di sicurezza di carattere generale si intende l'insieme delle concrete indicazioni di sicurezza che la Committente ha definito e riportato nella parte generale del DUVRI come obbligatorie per ciascuna Assuntrice.

La valutazione di dettaglio del rischio di interferenza viene eseguita considerando dapprima ciascuna situazione interferente pericolosa generata (sia da Assuntrici, sia dalla Committente) e le possibili misure di sicurezza da adottare (dalle Assuntrici presenti e/o dalla Committente); la valutazione vera e propria è condotta mediante Indici di pericolo ed Indici di rischio costruiti a partire da un Indice di frequenza attesa e un Indice di danno atteso.



Per la valutazione degli indici di pericolo e di rischio si procede sulla base dell'assunzione che il livello di rischio è esprimibile come il prodotto fra la frequenza attesa (F) di un evento indesiderabile e la grandezza (magnitudo) del danno (D) che esso può causare:

Pericolo = F x D(in **assenza** di misure di prevenzione e protezione)

Rischio = F x D(in **presenza** di misure di prevenzione e protezione)

Per semplicità di rappresentazione si definiscono **l'Indice di pericolo** e **l'Indice di rischio** calcolando il logaritmo (in base 10) del valore sopra descritto. Questo consente di avere a che fare con un intervallo di numeri molto più ristretto (ad esempio l'intervallo di valori 10 - 10000 viene trasformato in un intervallo 1-4) e di trasformare in sommatoria il prodotto dei fattori (il logaritmo di un prodotto è uguale alla somma dei logaritmi dei suoi fattori):

$$\text{Indice} = \text{Log}(F \times D) = \text{Log}(F) + \text{Log}(D) = \text{Indice di frequenza} + \text{Indice di danno}$$

Per ciascuna situazione analizzata, tenuto conto delle attività svolte dalla mansione e delle caratteristiche degli ambienti di lavoro nei quali le attività sono condotte, si associano un valore di **Indice di frequenza** e di **Indice di danno** secondo la seguente codifica:

SCALA DELLE FREQUENZE ATTESE (INDICE F)

| Indice F | Livello | Definizione della situazione |
|----------|-----------------------|---|
| 0 | Molto raro | <ul style="list-style-type: none">- L'evento dannoso considerato può accadere solo per la concomitanza di più cause indipendenti e poco probabili<ul style="list-style-type: none">- Non sono noti episodi già verificatisi- Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità. |
| 1 | Raro | <ul style="list-style-type: none">- L'evento dannoso considerato può accadere solo in circostanze sfortunate di eventi<ul style="list-style-type: none">- Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi- Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa. |
| 2 | Poco frequente | <ul style="list-style-type: none">- L'evento dannoso considerato può accadere, anche se non in modo automatico o diretto- E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno<ul style="list-style-type: none">- Il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa in Azienda. |
| 3 | Frequente | <ul style="list-style-type: none">- L'evento dannoso considerato può accadere per una sola causa non improbabile<ul style="list-style-type: none">- Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella |

*stessa Azienda o in azienda simili
o in situazioni operative simili
(consultare le fonti di dati su
infortuni e malattie
professionali, dell'Azienda, della
ASL, dell'ISPESL, etc...)*

*- Il verificarsi del danno
conseguente la mancanza rilevata
non susciterebbe alcuno stupore
in Azienda.*

SCALA DELL'ENTITÀ DEL DANNO (INDICE D)

| Indice D | Livello | Definizione della situazione |
|-----------------|-------------------|--|
| 0 | Lieve | <i>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile - Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili</i> |
| 1 | Medio | <i>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile - Esposizione cronica con effetti reversibili</i> |
| 2 | Grave | <i>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale - Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti</i> |
| 3 | Gravissimo | <i>- Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale - Esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti</i> |

L'Indice di pericolo e l'Indice di rischio vengono poi determinati come somma dell'indice di frequenza e dell'indice di danno:

**Indice di Pericolo = IP = Indice F + Indice D (in assenza di misure
di prevenzione e protezione)**

Indice di Rischio = IR = Indice F + Indice D (in presenza di misure di prevenzione e protezione)

Naturalmente sarà sempre $IR \leq IP$.

Il **giudizio di massima sul livello di rischio**, e le relative **azioni** che ne conseguono, si può definire come riportato sotto, a titolo esemplificativo.

| Livello di rischio | Programma interventi | Dettaglio sulle modalità di attuazione |
|---------------------------|--|--|
| 4÷6: alto | effettuare azioni correttive indilazionabili | Intervento tecnico/manutentivo immediato Attività addestrative effettuate e ripetute periodicamente sul personale Sorveglianza continuativa da parte dei preposti sulla attività a rischio Manutenzione preventiva dispositivi critici per la sicurezza Verifica SPP aziendale sulla necessità di sospendere l'attività sino al ripristino delle condizioni di sicurezza |
| 3÷4: medio breve | programmare interventi miglioramento urgenti | Intervento tecnico/manutentivo nel brevissimo periodo Attività addestrative prioritarie sul personale Sorveglianza continuativa da parte dei preposti Manutenzione preventiva dispositivi critici per la sicurezza Controlli sanitari e di esposizione |
| dei | | lavoratori Verifica SPP aziendale sulla necessità di istituire specifiche restrizioni/forme di controllo |

| | | |
|---------------------|--|---|
| 2+3: basso medio | programmare interventi miglioramento nel medio termine | Intervento tecnico/manutentivo nel periodo Attività addestrative sul personale Sorveglianza continuativa da parte dei preposti sulle attività in oggetto Controlli sanitari e di esposizione |
| dei | | lavoratori |
| su | | Manutenzione (preventiva/su chiamata) |
| per | | apparecchiature ed impianti critici la sicurezza |
| 1+2: accettabile | non è strettamente necessario programmare interventi di miglioramento | Intervento da programmarsi secondo fattibilità tecnico-economica Mantenimento delle condizioni di sicurezza e del rispetto degli adempimenti generali D.lgs. 81/2008 |
| 0+1: trascurabile | non è necessario programmare interventi di miglioramento | Mantenimento delle condizioni di sicurezza e del rispetto degli adempimenti generali D.lgs. 81/2008 |

4. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

4.1 DATI IDENTIFICATIVI E DESCRITTIVI

| | |
|-----------------------------------|--|
| Ragione Sociale | ISPE(Istituto per i Servizi alla Persona per l'Europa) |
| Indirizzo sede legale | Via Carducci 73024 MAGLIE(LE) |
| Unità produttiva | RESIDENZA PROTETTA "MARANGI-CRISPINO" |
| Indirizzo unità produttiva | Via Vercelli 73100 LECCE |
| Datore di Lavoro | D.ssa Maria Domenica Ruggeri |
| R.S.P.P. | Geom. Gennaro Filieri |
| Medico competente | Dr. Luigi A. Mazzei |
| R.L.S. | D.ssa Elisabetta Tommasi |

L'ISPE è una Azienda Pubblica di Servizi alla Persona(era una IPAB - Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza)responsabile della gestione amministrativa delle seguenti strutture socio assistenziali e sanitarie:

- Residenza Protetta "Marangi - Crispino", ubicata in Lecce alla Via Vercelli n. 21;
- Residenza Protetta "Linneo e Angelina Varese", ubicata in Maglie (Le), alla Via Carducci, s.n.;
- Residenza Protetta "Padre Pio da Pietrelcina", ubicata in San Pietro in Lama (Le), alla Via Caduti di Via Fani;
- Casa di Riposo "Madre Teresa di Calcutta", ubicata in San Pietro in Lama (Le), alla Via Caduti di Via Fani;
- Residenza Sanitaria Assistenziale di Mola di Bari (Ba), ubicata alla Via Don Russolillo;
- Residenza Sanitaria Assistenziale di Copertino (Le), ubicata alla Via Vittorio Emanuele III, 2.

Le suddette strutture operano al fine di garantire ai residenti, nel pieno rispetto della dignità e dell'autonomia e della riservatezza personale, un elevato livello di assistenza tutelare, per prevenire perdite ulteriori di autonomia, per

mantenere e recuperare, ove possibile, le capacità psico-fisiche, affettive e relazionali del soggetto.

Esse operano nel pieno rispetto della normativa regionale, nazionale e comunitaria, nell'ambito degli indirizzi programmatici della Regione Puglia, d'intesa con le A.S.L. competenti per territorio, con i Comuni e con l'Ambito.

La valorizzazione dell'anziano e del non autosufficiente, inteso nella sua globalità, unicità e complessità è l'obiettivo cardine attraverso l'impegno costante dei suoi operatori.

Le strutture afferenti all'ISPE hanno carattere residenziale e sono destinate ad accogliere anziani e persone non autosufficienti, anche con gravi deficit psico-fisici, nonché persone affette da demenze senili, che non richiedono prestazioni sanitarie complesse, ma spesso rendono necessario l'intervento di tipo assistenziale e socio-riabilitativo ad elevata integrazione socio-sanitaria.

Il ricovero nelle strutture suddette avviene per soggetti che non sono in grado di condurre una vita autonoma o affetti da patologie non in fase acuta, che lasciano auspicare e prevedere livelli di recuperabilità dell'autonomia.

Le residenze ISPE forniscono ospitalità ed assistenza, occasioni di vita comunitaria e disponibilità di servizi per l'aiuto nelle attività quotidiane; offrono stimoli e possibilità di attività ricreative, di mantenimento e riattivazione. Forniscono anche assistenza medica, infermieristica e trattamenti riabilitativi per il mantenimento ed il miglioramento dello stato di salute e di benessere del residente, come stabilito dall'ordinamento statale e regionale vigente.

La **RESIDENZA PROTETTA "MARANGI - CRISPINO" di Lecce** è una struttura socio-sanitaria-assistenziale che ospita soggetti caratterizzati da disagi di natura fisica e/o psichica (demenza senile, morbo di Parkinson, sindrome di Alzheimer, postumi di traumi ossei, ecc.), che assicura i servizi come disciplinati dal R.R. n. 4/2007 e la cui ricettività è di n. 76 ospiti.

4.2 DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' DEL COMMITTENTE

ELENCO REPARTI

Reparto:
AREA ESTERNA

Responsabile:
Portiere

Descrizione:

Nell'area esterna della struttura si eseguono operazioni di trasporto degli ospiti verso terzi, manutenzione del verde e pulizia dei viali e servizio di portierato.

Reparto:
CENTRALI TECNOLOGICHE

Responsabile:
Manutentore

Descrizione:

Lavorazioni che non richiedono particolare specializzazione nei campi dell'idraulica, pitturazioni, impiantistica, illuminazione, etc.

Reparto:
CUCINA

Responsabile:
Cuoca

Descrizione:

Nella zona cucina si svolge il servizio che comprende l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione, tutti i giorni dell'anno, di un pasto giornaliero (colazione, pranzo, merenda pomeridiana e cena), nonché la pulizia e il riassetto, la rigovernatura e pulizia delle stoviglie, tovaglie ed altri articoli complementari necessari, utilizzando le attrezzature di cucina della struttura stessa.

Reparto:
DEGENZE

Responsabile:
Coordinatore sanitario

Descrizione:

Nelle aree degenza e soggiorno della struttura, prestano servizio:

- infermieri professionali ed operatori socio-sanitari che supportano l'anziano e il diversamente abile nelle attività di vita quotidiana (igiene, vestizione, ecc.) ed instaura con lo stesso una relazione di cura;

- personale di pulizia per la rimozione di qualsiasi sporco, polveri, materiale non desiderato o sporcia su superfici di oggetti, arredi, ambienti, scale, androni ed aree di pertinenza. Attività di disinfezione di ambienti.

Le attività di disinfezione intese come operazioni a rendere sani determinati ambienti mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni. Le attività di disinfestazione intese come operazioni atte a distruggere piccoli animali, in particolare, artropodi, parassiti, etc.

Reparto:
LAVANDERIA

Responsabile:
Responsabile lavanderia

Descrizione:

Le attività del servizio comprendono lo sciorinamento del bucato, la pulitura, lo stiro, il rammendo e la sistemazione negli armadi della biancheria e degli indumenti delle persone residenti nella struttura

Reparto:
LOCALI MEDICI

Responsabile:
Infermiere professionale

Descrizione:

Nei locali medici, prestano attività un assistente medico (in possesso della laurea in medicina e chirurgia) che coadiuva il Coordinatore Sanitario, il terapeuta della riabilitazione che svolge programmi di mobilitazione e recupero, secondo quanto stabilito nei protocolli redatti dal coordinatore sanitario, e l'infermiere professionale che è incaricato di svolgere le mansioni sanitarie (somministrazioni di terapie farmacologiche, ecc.) e di redigere ed aggiornare le cartelle cliniche dei residenti.

Reparto:
REFETTORIO E SALE PRANZO

Responsabile:
Operatore Socio- Sanitario

Descrizione:

Gli operatori socio-sanitari servono i pasti vengono consumati preferibilmente in sala da pranzo. La disposizione degli anziani ai tavoli tiene conto delle richieste, dei bisogni di ciascuno. Gli ospiti possono anche chiedere che la consumazione dei pasti avvenga nella propria camera. Gli anziani che non sono in grado di alimentarsi da soli vengono assistiti parzialmente o completamente a seconda del bisogno. Gli anziani allettati consumano il pasto in camera con l'assistenza dell'operatore.

Reparto:
SERVIZI

Responsabile:
Addetto pulizia

Descrizione:

Agli ospiti delle residenze ISPE è costantemente assicurato un ambiente di vita adeguato sotto il profilo igienico sanitario. Il servizio di pulizia, funzionante nell'intero arco della giornata, assicura l'igiene di tutti gli ambienti della struttura, ed in particolare nei bagni interni alle camere ed esterni e degli altri spazi comuni, con periodicità quotidiana. Vengono previsti interventi di pulizia ripetuti durante la giornata. Nel garantire il servizio di pulizia, l'amministrazione delle strutture si assicura che il medesimo servizio non interferisca con la gestione dei programmi di assistenza personalizzati e con il regolare svolgimento delle attività predisposte a favore dei singoli residenti

Reparto:
UFFICI

Responsabile:
Responsabile struttura

Descrizione:

Presso gli uffici della struttura si svolge la gestione amministrativa della RSA che compete agli organi istituzionali dell'Ente, per quanto riguarda le funzioni di indirizzo e controllo politico - amministrativo. Il Coordinatore Sanitario invece è la figura professionale sulla quale ricade tutta la responsabilità dei servizi igienico sanitari, dell'assistenza sanitaria e delle condizioni psicofisiche degli ospiti.

DESCRIZIONE REPARTI

Reparto: **AREA ESTERNA**

Descrizione: Nell'area esterna della struttura si eseguono operazioni di trasporto degli ospiti verso terzi, manutenzione del verde e pulizia dei viali e servizio di portierato.

Note: Area esterna

Reparto: **CENTRALI TECNOLOGICHE**

Descrizione: Lavorazioni che non richiedono particolare specializzazione nei campi dell'idraulica, pitturazioni, impiantistica, illuminazione, etc.

Note: Piano seminterrato e terra

Reparto: **CUCINA**

Descrizione: Nella zona cucina si svolge il servizio che comprende l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione, tutti i giorni dell'anno, di un pasto giornaliero (colazione, pranzo, merenda pomeridiana e cena), nonché la pulizia e il riassetto, la rigovernatura e pulizia delle stoviglie, tovaglie ed altri articoli complementari necessari, utilizzando le attrezzature di cucina della struttura stessa.

Note: Piano primo

Reparto: **DEGENZE**

Descrizione: Nelle aree degenza e soggiorno della struttura, prestano servizio:
- infermieri professionali ed operatori socio-sanitari che supportano l'anziano e il diversamente abile nelle attività di vita quotidiana (igiene, vestizione, ecc.) ed instaura con lo stesso una relazione di cura;
- personale di pulizia per la rimozione di qualsiasi sporco, polveri, materiale non desiderato o sporczia su superfici di oggetti, arredi, ambienti, scale, androni ed aree di pertinenza. Attività di disinfezione di ambienti. Le attività di disinfezione intese come operazioni a rendere sani determinati ambienti mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni. Le attività di disinfestazione intese come operazioni atte a distruggere piccoli animali, in particolare, artropodi, parassiti, etc.

Note: Piano terra e primo

Reparto: **LAVANDERIA**

Descrizione: Le attività del servizio comprendono lo sciorinamento del bucato, la pulitura, lo stiro, il rammendo e la sistemazione negli armadi della biancheria e degli indumenti delle persone residenti nella struttura

Note: Piano seminterrato

Reparto: **LOCALI MEDICI**

Descrizione: Nei locali medici, prestano attività un assistente medico (in possesso della laurea in medicina e chirurgia) che coadiuva il Coordinatore Sanitario, il terapeuta della riabilitazione che svolge programmi di mobilitazione e recupero, secondo quanto stabilito nei protocolli redatti dal coordinatore sanitario, e l'infermiere professionale che è incaricato di svolgere le mansioni sanitarie (somministrazioni di terapie farmacologiche, ecc.) e di redigere ed aggiornare le cartelle cliniche dei residenti.

Note: Piano Terra

Reparto: **REFETTORIO E SALE PRANZO**

Descrizione: Gli operatori socio-sanitari servono i pasti vengono consumati preferibilmente in sala da pranzo. La disposizione degli anziani ai tavoli tiene conto delle richieste, dei bisogni di ciascuno. Gli ospiti possono anche chiedere che la consumazione dei pasti avvenga nella propria camera. Gli anziani che non sono in grado di alimentarsi da soli vengono assistiti parzialmente o completamente a seconda del bisogno. Gli anziani allettati consumano il pasto in camera con l'assistenza dell'operatore.

Note: **Piano terra e primo**

Reparto: **SERVIZI**

Descrizione: **Agli ospiti delle residenze ISPE è costantemente assicurato un ambiente di vita adeguato sotto il profilo igienico sanitario.**

Il servizio di pulizia, funzionante nell'intero arco della giornata, assicura l'igiene di tutti gli ambienti della struttura, ed in particolare nei bagni interni alle camere ed esterni e degli altri spazi comuni, con periodicità quotidiana.

Vengono previsti interventi di pulizia ripetuti durante la giornata.

Nel garantire il servizio di pulizia, l'amministrazione delle strutture si assicura che il medesimo servizio non interferisca con la gestione dei programmi di assistenza personalizzati e con il regolare svolgimento delle attività predisposte a favore dei singoli residenti

Note: Intera struttura

Reparto: **UFFICI**

Descrizione: Presso gli uffici della struttura si svolge la gestione amministrativa della RSA che compete agli organi istituzionali dell'Ente, per quanto riguarda le funzioni di indirizzo e controllo politico -

amministrativo. Il Coordinatore Sanitario invece è la figura professionale sulla quale ricade tutta la responsabilità dei servizi igienico sanitari, dell'assistenza sanitaria e delle condizioni psicofisiche degli ospiti.

Note: Piano terra

ELENCO POSTAZIONI PER REPARTO

AREA ESTERNA

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti | Note |
|--------------------------|---|------------|------|
| Automezzi proprietà ISPE | Trasporto ospiti all'interno ed all'esterno della struttura | 1 | |
| Area esterna | Manutenzione del verde-pulizia viali | 1 | |

CENTRALI TECNOLOGICHE

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti | Note |
|-------------------------------------|-------------|------------|------|
| Centrale Idrica-Termica-Antincendio | Manutentore | 1 | |

CUCINA

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti | Note |
|-----------------------|---|------------|--|
| Preparazione alimenti | preparazione pasti per gli ospiti-trasporto al refettorio | 2 | |
| Reparto Cucina | ritiro pasti pronti per trasporto verso esterno | 1 | Detta mansione si rende necessaria in quanto presso la cucina della struttura, vengono preparati i pasti per altre strutture dell'Ente |
| Zona Cottura | preparazione pasti | 1 | |

DEGENZE

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti | Note |
|--------------------------------------|--|------------|------|
| Camere degenza ed ambienti soggiorno | Camere dove riposano gli ospiti della struttura e aree soggiorno dove gli ospiti si intrattengono durante il giorno. | 10 | |

LAVANDERIA

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti | Note |
|----------------------|---|------------|------|
| Stiratura | Lo stiro ed il rammendo dei capi | 2 | |
| Lavaggio | Le attività del servizio comprendono lo sciorinamento del bucato, la pulitura, l | 2 | |
| Deposito capi lavati | La sistemazione negli armadi della biancheria e degli indumenti delle persone residenti nella struttura | 1 | |

LOCALI MEDICI

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti | Note |
|--------------|-------------------------|------------|------|
| Fisioterapia | Attività fisioterapiche | 2 | |
| Medicheria | Attività mediche | 3 | |

REFETTORIO E SALE PRANZO

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti | Note |
|-------------|---------------------------------|------------|------|
| Sale pranzo | Ambienti per consumazione pasti | 40 | |

SERVIZI

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti Note |
|------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Wc-spogliatoi-corridoi | Servizi igienici ed aree comuni | 10 |

UFFICI

| Postazione | Descrizione | Nr.Addetti Note |
|---------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Portineria | Controllo accessi e centralino | 1 |
| Area amministrativa | ufficio del Responsabile di struttura | 1 |
| Area sanitaria | ufficio del Coordinatore sanitario | 1 |

ELENCO MANSIONI

| | |
|-----------------------------------|--|
| Ragione Sociale | ISPE(Istituto per i Servizi alla Persona per l'Europa) |
| Indirizzo sede legale | Via Carducci 73024 MAGLIE(ILE) |
| Unità produttiva | RESIDENZA PROTETTA "MARANGI - CRISPINO" |
| Indirizzo unità produttiva | Via Vercelli, 21 - 73100 - LECCE |
| Datore di Lavoro | D.ssa Maria Domenica Ruggeri |
| R.S.P.P. | Geom. Gennaro Filieri |
| Medico competente | Dr. Luigi A. Mazzei |
| RLS | D.ssa Elisabetta Tommasi |

| Mansione | Nr.Addetti | Descrizione |
|------------------------|-------------------|---|
| Addetto cucina | 2 | Gli addetti di cucina organizzano la gestione, l'approvvigionamento, la Preparazione, tutti i giorni dell'anno, di un pasto giornaliero (colazione, pranzo, merenda pomeridiana e cena), nonché la pulizia e il riassetto, la rigovernatura e pulizia delle stoviglie, tovaglie ed altri articoli complementari necessari. |
| Addetto lavaggio | 2 | Lavaggio o pulitura a secco dei capi |
| Addetto pulizia | 5 | Personale per la pulizia e la rimozione di qualsiasi sporco, polveri, materiale non desiderato o sporczia su superfici di oggetti, arredi, ambienti, scale, androni ed aree di pertinenza. Attività di disinfezione di ambienti. Le attività di disinfezione intese come operazioni a rendere sani determinati ambienti mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni. Le attività di disinfestazione intese come operazioni atte a distruggere piccoli animali, in particolare, artropodi, parassiti, etc. |
| Addetto stiro | 2 | Stiratura capi ed eventuale rammendo. |
| Autista-manutentore | 1 | Trasporta su automezzi di proprietà dell'ISPE gli ospiti della Residenza sia all'interno che all'esterno ed effettua piccoli lavori di manutenzione alle Centrali Tecnologiche, pulizia dei viali e del verde. Inoltre è addetto al trasporto di pasti pronti dal reparto cucina della struttura, presso altre strutture di proprietà dell'Ente. |
| Coordinatore sanitario | 1 | Il Coordinatore Sanitario è la figura professionale sulla quale ricade tutta la responsabilità dei servizi igienico sanitari della struttura, dell'assistenza sanitaria e delle condizioni psicofisiche degli ospiti. |
| Cuoco | 1 | Il cuoco organizza la gestione, l'approvvigionamento, l e prepara i pasti giornalieri (colazione, pranzo, merenda pomeridiana e cena), secondo le indicazioni della dieta fornita. |
| Fisioterapista | 1 | Terapista della riabilitazione: svolge programmi di mobilitazione e recupero, secondo quanto stabilito nei protocolli redatti dal |

coordinatore sanitario

| | | |
|---------------------------|-----------|---|
| Impiegato amministrativo | 1 | Svolge le mansioni dell'impiegato di concetto per i servizi amministrativi erogati dalla struttura. |
| Infermiere Professionale | 5 | L'infermiere professionale è incaricato di svolgere le mansioni sanitarie (sommministrazioni di terapie farmacologiche, ecc.), del disbrigo delle pratiche presso la ASL competente, di redigere ed aggiornare le cartelle cliniche dei residenti |
| Manutentore | 1 | Lavorazioni che non richiedono particolare specializzazione nei campi dell'idraulica, pitturazioni, impiantistica, illuminazione, giardinaggio, etc. |
| Medico | 1 | Attuazione del piano individuale di assistenza sanitaria di ciascun ospite, del coordinamento in materia di dietetica e riabilitazione. |
| Movimentazione biancheria | 1 | Ritiro sporco e consegna pulito. Sistemazione biancheria in armadi e/o scaffali. |
| Operatore Socio-Sanitario | 10 | L'Operatore Socio- Sanitario si occupa di supportare l'anziano e il diversamente abile nelle attività di vita quotidiana (igiene, vestizione, alimentazione, ecc.) ed instaura con lo stesso una relazione di cura. E' presente nelle 24 ore, ha uno specifico titolo professionale e segue corsi di aggiornamento professionale. |
| Portiere | 1 | Il portiere svolge il compito del controllo sia in entrata che uscita degli ospiti residenti, dei loro parenti e/o familiari e, comunque, di tutti coloro che intendono entrare nella RSA. Svolge anche la mansione di centralinista. |
| Responsabile struttura | 1 | Il Responsabile della Struttura è la figura professionale sulla quale ricade tutta la responsabilità generale per quanto riguarda l'attività gestionale in materia assistenziale, sanitaria e amministrativa della struttura. |
| Totale Addetti: | 36 | |

DESCRIZIONE MANSIONI E POSTAZIONI DI LAVORO

Addetto cucina

Nr.Addetti: 2

Qualifica: Operaio

Tipo Turno: Unico

Descrizione: Gli addetti di cucina organizzano la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione, tutti i giorni dell'anno, di un pasto giornaliero (colazione, pranzo, merenda pomeridiana e cena), nonché la pulizia e il riassetto, la rigovernatura e pulizia delle stoviglie, tovaglie ed altri articoli complementari necessari.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|--------------------------|-----------------------|---|-------------------|
| CUCINA | Zona Cottura | la preparazione, tutti i giorni dell'anno, di un pasto giornaliero | 240 |
| CUCINA | Preparazione alimenti | organizza la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione, tutti i giorni dell'anno, di un pasto giornaliero | 180 |
| REFETTORIO E SALE PRANZO | Sale pranzo | trasporta i pasti dalla cucina di piano al refettorio e sale pranzo | 60 |
| Totale minuti | | | 480 |
| Totale ore: | | | 08:00 |

Addetto lavaggio

Nr.Addetti: 2

Qualifica: Operaio

Tipo Turno: Unico

Descrizione: Lavaggio o pulitura a secco dei capi

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|----------------------|------------|--------------------------------------|-------------------|
| LAVANDERIA | Lavaggio | Lavaggio o pulitura a secco dei capi | 480 |
| Totale minuti | | | 480 |
| Totale ore: | | | 08:00 |

Addetto pulizia**Nr.Addetti:** 5**Qualifica:** Operaio**Tipo Turno:** Unico

Descrizione: Personale per la pulizia e la rimozione di qualsiasi sporco, polveri, materiale non desiderato o sporczia su superfici di oggetti, arredi, ambienti, scale, androni ed aree di pertinenza. Attività di disinfezione di ambienti. Le attività di disinfezione intese come operazioni a rendere sani determinati ambienti mediante la distruzione o inattivazione di microrganismi patogeni. Le attività di disinfestazione intese come operazioni atte a distruggere piccoli animali, in particolare, artropodi, parassiti, etc.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|--------------------------|--------------------------------------|------------------|-------------------|
| REFETTORIO E SALE PRANZO | Sale pranzo | Pulizia ambienti | 60 |
| UFFICI | Area amministrativa | Pulizia ambienti | 20 |
| UFFICI | Area sanitaria | Pulizia ambienti | 20 |
| SERVIZI | Wc - spogliatoi - corridoi | Pulizia ambienti | 110 |
| LOCALI MEDICI | Fisioterapia | Pulizia ambienti | 20 |
| LOCALI MEDICI | Medicheria | Pulizia ambienti | 20 |
| DEGENZE | Camere degenza ed ambienti soggiorno | Pulizia ambienti | 210 |
| UFFICI | Portineria | Pulizia ambienti | 20 |
| Totale minuti | | | 480 |
| Totale ore: | | | 08:00 |

Addetto stiro**Nr.Addetti:** 2**Qualifica:** Operaio**Tipo Turno:** Unico**Descrizione:** Stiratura capi ed eventuale rammendo.**Note:**

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|----------------------|------------|-----------------------------|-------------------|
| LAVANDERIA | Stiratura | Stiratura biancheria lavata | 480 |
| Totale minuti | | | 480 |
| Totale ore: | | | 08:00 |

Autista manutentore**Nr.Addetti:** 1**Qualifica:** Operaio**Tipo Turno:** Unico

Descrizione: Trasporta su automezzi di proprietà dell'ISPE gli ospiti della Residenza sia all'interno che all'esterno ed effettua piccoli lavori di manutenzione alle Centrali Tecnologiche, pulizia dei viali e del verde. Inoltre è addetto al trasporto di pasti pronti dal reparto cucina della struttura, presso altre strutture di proprietà dell'Ente.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|------------------------------------|---|---|----------------------|
| AREA ESTERNA | Automezzi proprietà ISPE | Trasporta su automezzi di proprietà dell'ISPE gli ospiti della Residenza sia all'interno che all'esterno. | 80 |
| AREA ESTERNA CENTRALI TECNOLOGICHE | Area esterna Centrale Idrica-Termica-Antincendio | Pulisce i viali Manutenzione | 50 50 |
| | | | Totale minuti |
| | | | Totale ore: |
| | | | 180 |
| | | | 03:00 |

Coordinatore sanitario**Nr.Addetti:** 1**Qualifica:** Medico**Tipo Turno:** Unico

Descrizione: Il Coordinatore Sanitario è la figura professionale sulla quale ricade tutta la responsabilità dei servizi igienico sanitari della struttura, dell'assistenza sanitaria e delle condizioni psicofisiche degli ospiti.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|-------------------------------|--|--|----------------------|
| LOCALI MEDICI | Fisioterapia | Sorveglianza sanitaria | 30 |
| REFETTORIO E SALE PRANZO | Sale pranzo | Sorveglianza sanitaria | 30 |
| LOCALI MEDICI DEGENZE | Medicheria Camere degenza ed ambienti soggiorno | Sorveglianza sanitaria Sorveglianza sanitaria | 30 120 |
| CUCINA | Zona Cottura | Sorveglianza sanitaria | 30 |
| UFFICI | Area amministrativa | Attività di coordinamento e sorveglianza sanitaria | 30 |
| UFFICI sorveglianza sanitaria | Area sanitaria | Attività di coordinamento e | 90 |
| | | | Totale minuti |
| | | | Totale ore: |
| | | | 360 |
| | | | 06:00 |

Cuoco**Nr.Addetti:** 1**Qualifica:** Operaio**Tipo Turno:** Unico

Descrizione: Il cuoco organizza la gestione, l'approvvigionamento, l e prepara i pasti giornalieri (colazione, pranzo, merenda pomeridiana e cena), secondo le indicazioni della dieta fornita.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|---------|-----------------------|--------------|-------------------|
| CUCINA | Zona Cottura | Prepara | 420 |
| CUCINA | Preparazione alimenti | Sorveglianza | 60 |

Totale minuti **480**
Totale ore: **08:00**

Fisioterapista

Nr.Addetti: 1

Qualifica: Fisioterapista

Tipo Turno: Unico

Descrizione: Terapista della riabilitazione: svolge programmi di mobilitazione e recupero, secondo quanto stabilito nei protocolli redatti dal coordinatore sanitario

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|----------------|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| LOCALI MEDICI | Fisoterapia | Terapia della riabilitazione | 360 |
| DEGENZE | Camere degenza ed ambienti soggiorno | Terapia della riabilitazione | 120 |

Totale minuti **480**
Totale ore: **08:00**

Impiegato amministrativo

Nr.Addetti: 1

Qualifica: Impiegato

Tipo Turno: Unico

Descrizione: Svolge le mansioni dell'impiegato di concetto per i servizi amministrativi erogati dalla struttura.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|----------------|---------------------|-----------------------|--------------------------|
| UFFICI | Area amministrativa | Impiegato di concetto | 480 |

Totale minuti **480**
Totale ore: **08:00**

Infermiere Professionale

Nr.Addetti: 5

Qualifica: Infermiere

Tipo Turno: Unico

Descrizione: L'infermiere professionale è incaricato di svolgere le mansioni sanitarie (somministrazioni di terapie farmacologiche, ecc.), del disbrigo delle pratiche presso la ASL competente, di redigere ed aggiornare le cartelle cliniche dei residenti

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|----------------|--------------------------------------|--|--------------------------|
| DEGENZE | Camere degenza ed ambienti soggiorno | somministrazioni dei farmaci Terapie farmacologiche, ecc. | 180 |
| LOCALI MEDICI | Medicheria | somministrazioni dei farmaci Terapie farmacologiche, ecc. | 300 |

Totale minuti **480**
Totale ore: **08:00**

Manutentore

Nr.Addetti: 1 **Qualifica:** Operaio **Tipo Turno:** Unico

Descrizione: Lavorazioni che non richiedono particolare specializzazione nei campi dell'idraulica, pitturazioni, impiantistica, illuminazione, giardinaggio, etc.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|--------------|-----------------------------|--|----------------------|
| SERVIZI | Wc – spogliatoi - corridoi | Attività di manutenzione | 10 |
| CENTRALI | Centrale Idrica – Termica - | Attività di manutenzione impianti, ecc.. | 60 |
| TECNOLOGICHE | Antincendio | | |
| LAVANDERIA | Lavaggio | Attività di manutenzione apparecchiature lavanderia | 50 |
| AREA ESTERNA | Area esterna | Pulizia viali e manutenzione del verde | 50 |
| CUCINA | Zona Cottura | Attività di manutenzione | 10 |
| | | | Totale minuti |
| | | | Totale ore: |
| | | | 180 |
| | | | 03:00 |

Medico

Nr.Addetti: 1 **Qualifica:** Medico **Tipo Turno:** Unico

Descrizione: Attuazione del piano individuale di assistenza sanitaria di ciascun ospite, del coordinamento in materia di dietetica e riabilitazione.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|---------------|---|-----------------------------------|----------------------|
| DEGENZE | Camere degenza ed ambienti soggiorno | Assistenza sanitaria degli ospiti | 15 |
| LOCALI MEDICI | Medicheria | Assistenza sanitaria degli ospiti | 25 |
| | | | Totale minuti |
| | | | Totale ore: |
| | | | 40 |
| | | | 00:40 |

Movimentazione biancheria

Nr.Addetti: 1 **Qualifica:** Operaio **Tipo Turno:** Unico

Descrizione: Ritiro sporco e consegna pulito. Sistemazione biancheria in armadi e/o scaffali.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|---------|------------|-------------|-------------------|
|---------|------------|-------------|-------------------|

| | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|--|--------------|
| DEGENZE | Camere degenza ed ambienti soggiorno | Ritiro sporco e consegna pulito | 60 |
| LAVANDERIA | Deposito capi lavati | Sistemazione biancheria in armadi e/o scaffali | 360 |
| REFETTORIO E SALE PRANZO | Sale pranzo | Ritiro sporco e consegna pulito | 60 |
| Totale minuti | | | 480 |
| Totale ore: | | | 08:00 |

Operatore Socio-Sanitario

Nr.Addetti: 10

Qualifica: O.S.S.

Tipo Turno: Unico

Descrizione: L'Operatore Socio- Sanitario si occupa di supportare l'anziano e il diversamente abile nelle attività di vita quotidiana (igiene, vestizione, alimentazione,ecc.) ed instaura con lo stesso una relazione di cura. E' presente nelle 24 ore, ha uno specifico titolo professionale e segue corsi di aggiornamento professionale.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|--------------------------|--------------------------------------|--|-------------------|
| LOCALI MEDICI SERVIZI | Medicheria | Supporta il paziente | 30 |
| LOCALI MEDICI | Wc-spogliatoi-corridoi | Supporta il paziente | 60 |
| DEGENZE | Fisioterapia | Supporta il paziente | 30 |
| | Camere degenza ed ambienti soggiorno | Supporta l'anziano e il diversamente abile nelle attività di vita quotidiana | 300 |
| REFETTORIO E SALE PRANZO | Sale pranzo | Somministrazione pasti | 60 |
| Totale minuti | | | 480 |
| Totale ore: | | | 08:00 |

Portiere

Nr.Addetti: 1

Qualifica: Impiegato

Tipo Turno: Unico

Descrizione: Il portiere svolge il compito del controllo sia in entrata che uscita degli ospiti residenti, dei loro parenti e/o familiari e, comunque, di tutti coloro che intendono entrare nella RSA. Svolge anche la mansione di centralinista.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|---------|------------|---|-------------------|
| UFFICI | Portineria | Controllo accessi e centralino telefonico | 480 |

Totale minuti **480**
Totale ore: **08:00**

Responsabile struttura

Nr.Addetti: 1 **Qualifica:** Impiegato **Tipo Turno:** Unico

Descrizione: Il Responsabile della Struttura è la figura professionale sulla quale ricade tutta la responsabilità generale per quanto riguarda l'attività gestionale in materia assistenziale, sanitaria e amministrativa della struttura.

Note:

| Reparto | Postazione | Descrizione | Minuti permanenza |
|--------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------|
| DEGENZE | Camere degenza ed ambienti soggiorno | Sorveglianza | 120 |
| LOCALI MEDICI | Medicheria | Sorveglianza | 15 |
| LOCALI MEDICI | Fisioterapia | Sorveglianza | 15 |
| REFETTORIO E SALE PRANZO | Sale pranzo | Sorveglianza | 30 |
| UFFICI | Area sanitaria | Attività di coordinamento e sorveglianza | 60 |
| UFFICI sorveglianza | Area amministrativa | Attività di coordinamento e | 240 |
| | | | Totale minuti |
| | | | 480 |
| | | | Totale ore: |
| | | | 08:00 |

5. ELENCO PERICOLI - MANSIONI ESPOSTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO



Pericolo:
AGENTI BIOLOGICI

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Coordinatore sanitario
Fisioterapista
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Responsabile struttura



Pericolo:
AGENTI CHIMICI

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Fisioterapista
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Responsabile struttura



Pericolo:
ALTA PRESSIONE

Descrizione:

Mansioni:
Addetto stiro

Autista-manutentore
Manutentore



Pericolo:
CADUTA CARICHI

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto pulizia
Autista - manutentore
Cuoco
Impiegato amministrativo
Manutentore
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Portiere



Pericolo:
CADUTA DA DISLIVELLO

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista-manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Fisioterapista

Impiegato amministrativo
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Portiere
Responsabile struttura



Pericolo:
CADUTA-INCIAMPO

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista-manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Fisioterapista
Impiegato amministrativo
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario



Pericolo:
COLLISIONE CON MEZZI IN
MOVIMENTO

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Manutentore

Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Portiere



Pericolo:
CONTATTO CON ELEMENTI IN
TENSIONE

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Fisioterapista
Impiegato amministrativo
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Portiere
Responsabile struttura



Pericolo:
CONTATTO CON OGGETTI
TAGLIANTI

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Fisioterapista
Impiegato amministrativo
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria

Operatore Socio-Sanitario
Portiere
Responsabile struttura



Pericolo:
CONTATTO CON ORGANI IN
MOVIMENTO

Descrizione:

Mansioni:
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Impiegato amministrativo
Manutentore
Movimentazione biancheria
Portiere



Pericolo:
CONTATTO CON SUPERFICI
CALDE/FREDDE

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto stiro
Autista - manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Manutentore
Movimentazione biancheria



Pericolo:
ERGONOMIA

Descrizione:

Mansioni:

Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista-manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Fisioterapista
Impiegato amministrativo
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Portiere
Responsabile struttura



Pericolo:
ILLUMINAZIONE

Descrizione:

Mansioni:

Autista-manutentore
Manutentore
Portiere



Pericolo:
INCENDIO

Descrizione:

Mansioni:

Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Fisioterapista

Impiegato amministrativo
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Portiere
Responsabile struttura



Pericolo:
INCIDENTI STRADALI

Descrizione:

Mansioni:
Autista-manutentore
Manutentore
Portiere



Pericolo:
MATERIALI ESPLOSIVI

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Coordinatore sanitario
Cuoco
Manutentore



Pericolo:
MOVIMENTAZIONE CARICHI

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro

Autista-manutentore
Cuoco
Fisioterapista
Impiegato amministrativo
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Portiere



Pericolo:
MOVIMENTI RIPETITIVI ARTI
SUPERIORI

Descrizione:

Mansioni:
Addetto stiro
Autista-manutentore



Pericolo:
PROIEZIONE SCHEGGE

Descrizione:

Mansioni:
Autista-manutentore
Manutentore



Pericolo:
RUMORE

Descrizione:

Mansioni:
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Manutentore
Movimentazione biancheria

Operatore Socio-Sanitario



Pericolo:
STRESS TERMICO DA CALORE

Descrizione:

Mansioni:
Addetto stiro



Pericolo:
URTO

Descrizione:

Mansioni:
Addetto cucina
Addetto lavaggio
Addetto pulizia
Addetto stiro
Autista - manutentore
Coordinatore sanitario
Cuoco
Fisioterapista
Impiegato amministrativo
Infermiere Professionale
Manutentore
Medico
Movimentazione biancheria
Operatore Socio-Sanitario
Portiere
Responsabile struttura



Pericolo:
VIBRAZIONI

Descrizione:

Mansioni:
Addetto lavaggio
Addetto stiro
Autista - manutentore

Manutentore
Movimentazione biancheria



Pericolo:
VIDEOTERMINALI

Descrizione:

Mansioni:
Coordinatore sanitario
Impiegato amministrativo
Medico
Responsabile struttura

6. REGOLE AZIENDALI DA APPLICARE

La ISPE adotta le seguenti misure generali di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro della Residenza Sanitaria Assistenziale in oggetto:

- a) la valutazione di tutti i rischi per la salute e sicurezza;
- b) la programmazione della prevenzione, mirata ad un complesso che integri in modo coerente nella prevenzione le condizioni tecniche produttive dell'azienda nonché l'influenza dei fattori dell'ambiente e dell'organizzazione del lavoro;
- c) l'eliminazione dei rischi e, ove ciò non sia possibile, la loro riduzione al minimo in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico;
- d) il rispetto dei principi ergonomici nell'organizzazione del lavoro, nella concezione dei posti di lavoro, nella scelta delle attrezzature e nella definizione dei metodi di lavoro e produzione, in particolare al fine di ridurre gli effetti sulla salute del lavoro monotono e di quello ripetitivo;
- e) la riduzione dei rischi alla fonte;
- f) la sostituzione di ciò che è pericoloso con ciò che non lo è, o è meno pericoloso;
- g) la limitazione al minimo del numero dei lavoratori che sono, o che possono essere, esposti al rischio;
- h) l'utilizzo limitato degli agenti chimici, fisici e biologici sui luoghi di lavoro;
- i) la priorità delle misure di protezione collettiva rispetto alle misure di protezione individuale;
- j) il controllo sanitario dei lavoratori;
- k) l'allontanamento del lavoratore dall'esposizione al rischio per motivi sanitari inerenti la sua persona e l'impiego, ove possibile, ad altra mansione;
- l) l'informazione e formazione adeguate per i lavoratori;
- m) l'informazione e formazione adeguate per dirigenti e i preposti;
- n) l'informazione e formazione adeguate per i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- o) l'istruzioni adeguate ai lavoratori;
- p) la partecipazione e consultazione dei lavoratori;

- q) la partecipazione e consultazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza;
- r) la programmazione delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza, anche attraverso l'adozione di codici di condotta e di buone prassi;
- s) le misure di emergenza da attuare in caso di primo soccorso, di lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori e di pericolo grave e immediato;
- t) l'uso di segnali di avvertimento e di sicurezza;
- u) la regolare manutenzione di ambienti, attrezzature, impianti, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza in conformità alla indicazione dei fabbricanti.

7. MISURE DI EMERGENZA DA ADOTTARE

PROCEDURE DA ESEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA

Tutti gli operatori che a turno prestano servizio nella struttura sono in possesso di idonee capacità ai fini della gestione dell'emergenza in quanto hanno acquisito specifica competenza in materia di prevenzione e lotta antincendio a seguito di appositi corsi di formazione organizzati col Comando dei VV. F. di Lecce o da tecnici abilitati e di attestati di idoneità rilasciati dal citato Comando.

Durante ogni turno lavorativo diurno sarà presente in struttura una squadra di emergenza formata da n. 6 unità, di cui 4 per primo soccorso ed evacuazione e 2 per la lotta antincendio.

Durante il turno lavorativo notturno sarà presente in struttura una squadra di emergenza formata da n. 4 unità, di cui 2 per primo soccorso ed evacuazione e 2 per la lotta antincendio.

L'addetto alla lotta antincendio che avrà rilevato o sarà stato avvisato dell'emergenza, assumerà il ruolo di coordinatore sino all'arrivo del responsabile di struttura.

Il responsabile di struttura ha il compito di decidere per l'evacuazione dell'immobile, e sarà questi a diffonderne l'ordine procedendo dai reparti maggiormente interessati.

Provvederà a comunicare con gli enti esterni per la eventuale richiesta di aiuto precisando il tipo di emergenza, e in questa fase potrà essere sostituita, in caso di assenza e sino al suo arrivo dall'assistente sociale e/o dal Coordinatore sanitario, se presenti e, in caso di loro assenza, come innanzi detto, dall'addetto che coordina le operazioni.

L'operatore che viene a conoscenza, o direttamente o perché avvisato da altro soggetto, del verificarsi di una situazione di emergenza incendio, qualora non faccia parte egli stesso della squadra di emergenza, deve provvedere ad avvisare l'addetto alla lotta antincendio ed attuare le procedure tese alla realizzazione degli obiettivi del piano. Dovrà porre in essere le azioni per :

- affrontare l'emergenza sin dal primo insorgere;
- proteggere le persone;
- limitare i danni.

L'addetto alla lotta antincendio assume il coordinamento delle operazioni e, a seguito di valutazione, decide se il fenomeno può essere contrastato efficacemente dalle misure di sicurezza esistenti e con l'utilizzo dei mezzi a disposizione in struttura, o se necessario allertare forze esterne.

Nel primo caso provvederà ad allontanare dal pericolo le persone interessate ed eventualmente bisognevoli di aiuto e attuerà le misure urgenti per contrastare il fenomeno. Dovrà comunque, in ogni caso, avvisare gli altri operatori presenti in struttura più vicini alla zona interessata dall'emergenza.

COMPITI DELLE SQUADRE DI EMERGENZA

- Addetti alla lotta antincendio :

1) chiudere dall'esterno le valvole di intercettazione del gas qualora il focolare d'incendio sia vicino alle tubazioni del gas.

2) continuare nell'opera di contrasto dell'incendio utilizzando gli estintori e gli idranti antincendio (in quest'ultimo caso deve farsi aiutare da altra persona adeguatamente formata);

3) richiedere l'intervento di altro personale presente nelle vicinanze per procedere all'intercettazione delle condutture del gas dall'esterno qualora il focolare d'incendio è lontano dalle tubazione di rete.

4) assicurarsi che le porte antincendio siano chiuse;

- Addetti all'evacuazione :

1) allontanare le persone eventualmente coinvolte e portarle in zona sicura.

- Addetti al primo soccorso :

1) soccorrere le persone eventualmente coinvolte.

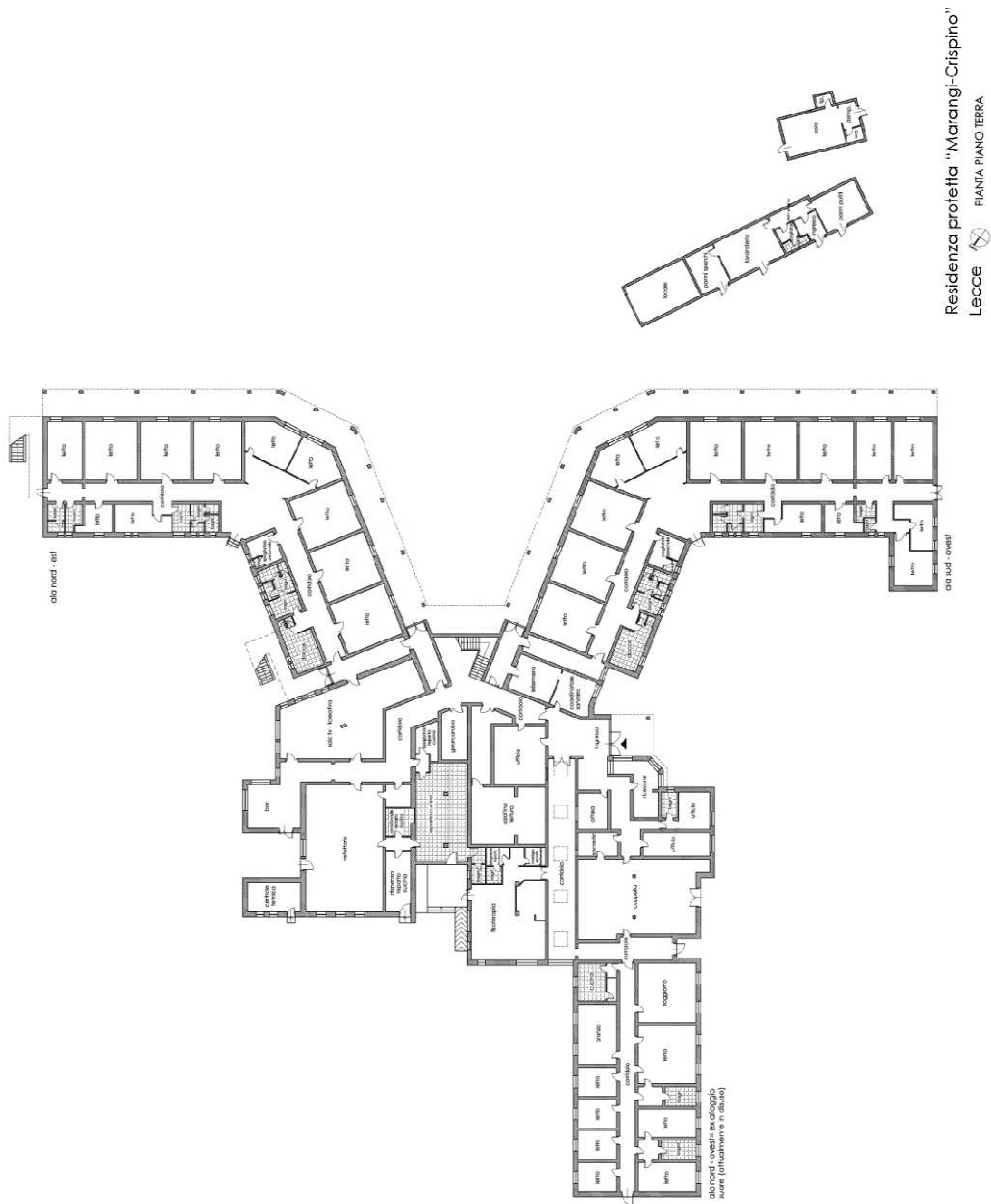
- Responsabile di struttura :

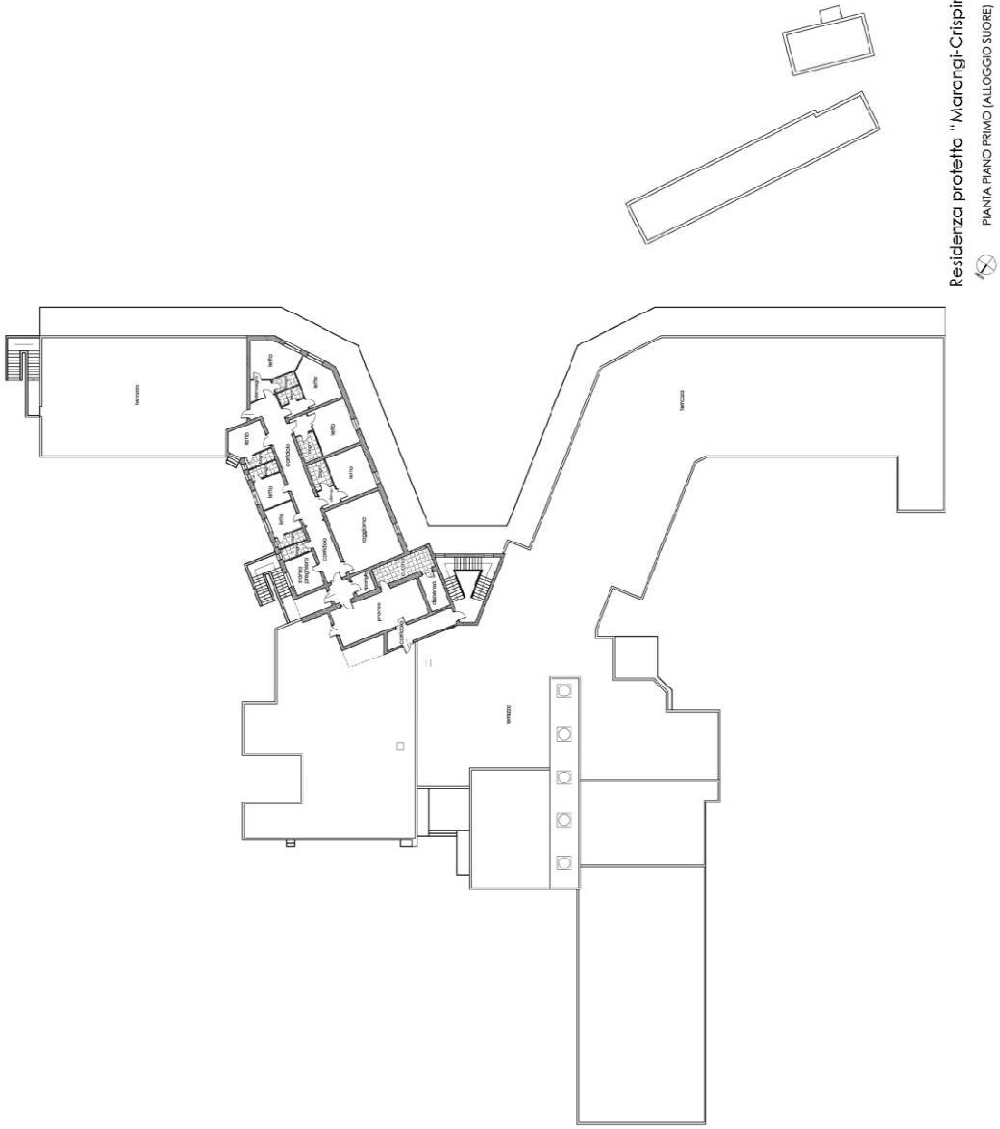
1) aggiornare con chiarezza e precisione tutte le persone coinvolte, ospiti e visitatori, sull'andamento dell'emergenza, cercando di non alimentare situazioni di panico.

2) comunicare con gli Enti esterni.

3) aprire le porte di ingresso per i mezzi di soccorso.

Allegato : planimetria dell'emergenza





Residenza protetta "Marangi-Crispino" Lecce
PIANTA PIANO PRIMO (ALLOGGIO SUORE)

8. ATTIVITA' OGGETTO DEL CONTRATTO

DITTA A

CODICE INTERNO:

INDIRIZZO:

CITTÀ:

CAP:

PROVINCIA:

NAZIONE:

TELEFONO:

FAX:

REFERENTE:

EMAIL:

CLASSE\SOTTOCLASSE:

**SERVIZI - SERVIZI SOCIO SANITARI -
ASSISTENZIALI - MENSA - PULIZIA -
LAVANDERIA**

ALLEGATO 1: SCHEDA CONTRATTO

9. DETTAGLIO MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA

ALLEGATO 2: DETTAGLIO MISURE SPECIFICHE DI SICUREZZA

10. VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZE

ALLEGATO 3: VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZE

11. COSTI PER LA SICUREZZA

RIEPILO COSTI PER SINGOLO REPARTO

| | | |
|------------------------------|----|----------|
| 1) AREA ESTERNA | €. | 610 |
| 2) CUCINA | €. | 910 |
| 3) DEGENZE | €. | 470 |
| 4) LAVANDERIA | €. | 1.020 |
| 5) LOCALI MEDICI | €. | 580 |
| 6) REFETTORIO E SALE PRANZO | €. | 430 |
| 7) WC-SPOGLIATOI-CORRIDOI | €. | 460 |
| 8) AREA AMMINISTRATIVA | €. | 810 |
| TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA | | €. 5.290 |

ALLEGATO 4: STIMA ANALITICA COSTI SICUREZZA