



SICUREZZA



Cooperativa Sociale Società Dolce Società Cooperativa | Via Cristina da Pizzano,5 | 40133 Bologna
Tel. 051 6441211 | Fax. 051 6441212 | e-mail info@societadolce.it | www.societadolce.it

LA SOCIETÀ DOLCE E IL D. LGS 81/08

Premessa

La Cooperativa Sociale Società Dolce dal 1996 attua le disposizioni previste per legge per la tutela della salute dei Soci lavoratori negli ambienti di lavoro. La particolarità dei servizi impone una grande attenzione, oltre che sugli ambienti di lavoro, anche sulle mansioni che i Soci lavoratori svolgono per effettuare i compiti loro assegnati. A tal proposito, viene distribuito questo opuscolo informativo che ha l'obiettivo di fornire al nuovo Socio un'informazione generale sui rischi esistenti nel nostro campo lavorativo, un'informazione sul sistema e le figure che lavorano nell'ambito della Cooperativa e sui rischi propri di ciascun luogo di lavoro.

Società Dolce ha nominato un Responsabile per la sicurezza esterno alla Cooperativa, ha costituito con i Soci lavoratori il Servizio di Prevenzione e Protezione e ha nominato i Medici del Lavoro, con lo scopo di poter seguire al meglio tutti gli adempimenti che il D.Lgs. 81/08 prevede.

La continuità di tale impegno è garantita dal Servizio di Prevenzione e Protezione che lavora all'interno della Cooperativa in collaborazione con i Medici Competenti.

INDICE

5

A chi si rivolge il D.Lgs. 81/08	6
Il sistema della sicurezza nella Società Dolce	7
Come si muove la Cooperativa rispetto alle norme	9
Gestione delle emergenze	11
Norme fondamentali di primo soccorso	13
Movimentazione manuale dei carichi	14
Rischio biologico	17
Detergenti e disinfettanti	20
Dispositivi di protezione individuali	23
Uso delle attrezzature da lavoro	25
Igiene e conservazione degli alimenti	26
Videoterminali	28
L'automezzo	30
La maternità	31
La privacy	32
Lo stress	34

A CHI SI RIVOLGE IL DECRETO LEGISLATIVO 81/08

DATORI DI LAVORO

I datori di lavoro sono tutti i soggetti titolari di un rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, i soggetti che, secondo il tipo o l'organizzazione dell'impresa, hanno la responsabilità dell'impresa. In base agli articoli 17 e 18 del Decreto Legislativo 81/08 devono adoperarsi affinché vengano adottate tutte le misure di sicurezza, per garantire l'incolumità dei lavoratori. Inoltre devono pianificare il documento di Valutazione dei Rischi e garantire informazione e formazione ai lavoratori.

PREPOSTI

Con tale termine si intendono tutti coloro che nell'azienda, in base all'organizzazione del lavoro prevista per ciascun servizio, hanno il compito di sorvegliare l'esecuzione delle indicazioni impartite dal datore di lavoro in materia di igiene e sicurezza.

LAVORATORI

Per lavoratori s'intende persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze di un datore di lavoro. Sono considerati lavoratori anche i Soci lavoratori delle Cooperative. 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.

IL SISTEMA DELLA SICUREZZA NELLA SOCIETÀ DOLCE

Servizio di Prevenzione e Protezione

Il Servizio di Prevenzione e Protezione è composto da un Responsabile esterno alla Cooperativa, da un Coordinatore in servizio presso la sede sociale, dagli ASP adeguatamente formati e da tutti i preposti dei Servizi. I componenti del Servizio di Prevenzione e Protezione hanno ricevuto una specifica formazione, periodicamente incontrano il Coordinatore del Servizio ed i Medici Competenti designati con i quali vengono approfondite le nuove problematiche emerse nel corso delle attività.

ASP

Vista l'ampia articolazione dell'azienda sul territorio di diverse regioni e vista la molteplicità degli Enti Committenti, per verificare che vengano rispettate le leggi in materia di sicurezza e igiene del lavoro, la Cooperativa ha sottoposto ad una formazione specifica alcuni lavoratori che hanno funzioni di coordinamento e controllo.

Tali responsabili sono tenuti a segnalare con regolarità e in via straordinaria al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali casi di possibili rischi per la sicurezza e la salute dei Soci lavoratori.

Preposto

Tutti i lavoratori che per la loro mansione ricoprono cariche di responsabilità.

Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza

I Soci lavoratori scelgono all'interno della Cooperativa i propri Rappresentanti per la Sicurezza che operano in collaborazione con il Servizio di Prevenzione e Protezione nel controllo delle attuazioni delle norme vigenti in materia di sicurezza.

Tali rappresentanti hanno ricevuto una formazione specifica articolata in 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.

I Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza hanno a disposizione uno specifico spazio sul periodico della Cooperativa "Dolce News" e partecipano annualmente alla riunione periodica di Valutazione dei rischi, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore

Prevenzione incendi, evacuazione dei lavoratori, pronto soccorso

Nei servizi gestiti dalla Cooperativa vengono individuati e formati i Soci 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. Tali lavoratori partecipano ad un corso specifico gestito in collaborazione con il comando dei Vigili del Fuoco e di altri Enti autorizzati alla formazione in materia di primo soccorso.

COME SI MUOVE LA COOPERATIVA RISPETTO ALLE NORME

Valutazione dei rischi negli ambienti di lavoro art. 28 e art. 29

La Cooperativa redige un documento di valutazione dei rischi dell'ambiente di lavoro e dei rischi legati alle mansioni specifiche di ogni singolo Socio lavoratore. Ove l'Ente committente non provveda alla fornitura dei dati richiesti, la Cooperativa sulle strutture in cui i servizi sono svolti, effettuerà un sopralluogo per valutare i rischi della struttura e per poter stilare il documento generale. Potrà eventualmente segnalare all'Ente committente anomalie che possono mettere a rischio la salute dei propri Soci lavoratori.

Gli obblighi relativi agli interventi strutturali e di manutenzione necessari per assicurare, ai sensi del presente decreto, la sicurezza dei locali e degli edifici assegnati in uso a pubbliche amministrazioni o a pubblici uffici, ivi comprese le istituzioni scolastiche ed educative, restano a carico dell'amministrazione tenuta, per effetto di norme o convezioni, alla loro fornitura e manutenzione.

Documento di valutazione dei rischi art. 28 e art. 29

Il documento della Cooperativa 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 dei 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 del processo produttivo significative 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 comprende:

- 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

La Cooperativa tramite riunioni periodiche generali, per singolo servizio e pubblicazioni sul notiziario Dolce News, fa sì che ogni lavoratore riceva un'adeguata informazione su:

- i rischi per la sicurezza e la salute connessi all'attività della Cooperativa in generale;
- le misure e le attività di protezione e prevenzione adottate;
- i rischi specifici cui è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali in materia;
- le procedure che riguardano il pronto soccorso, la lotta antiincendio e l'evacuazione dei lavoratori dal luogo di lavoro;
- i nominativi dei Soci lavoratori incaricati di applicare le misure di prevenzione incendi, evacuazione dei lavoratori e pronto soccorso;
- il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, la composizione del servizio di Prevenzione e Protezione, il Medico Competente e i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.

Formazione art. 37

La Cooperativa dal dicembre 1996 effettua 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, del trasferimento o cambio di mansioni o con l'insorgere di nuove cause di possibili rischi, ricevono una formazione ed informazione minima adeguata 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 Referente del servizio di appartenenza.

La Cooperativa a tutti i soci garantisce una formazione in materia di rischio biologico, movimentazione dei carichi, uso delle attrezzature e di altri rischi connessi all'attività, tramite corsi organizzati all'interno della Cooperativa con docenti sia interni che esterni.

Inoltre il Servizio di Prevenzione e Protezione completa la formazione con schede contenenti le modalità di utilizzo e comportamentali di strumenti, macchinari e presidi che vengono consegnati in ogni singolo servizio a disposizione di tutti i Soci lavoratori.

Nei servizi dove vengono impiegati sostanze chimiche (detergenti, disinfettanti, ecc.), la Cooperativa richiede alla ditta fornitrice tutte le informazioni inerenti al grado di tossicità, alla modalità di conservazione e al modo d'impiego del prodotto specifico e ne invia una copia nei servizi che utilizzano tale prodotto.

La formazione riguarda anche quelle figure (R.L.S., addetti antincendio, ecc) che per le proprie competenze devono ricevere una adeguata formazione. Queste figure vengono formate in numero tale da soddisfare le esigenze dei servizi e sono rivolte ai Soci lavoratori che si adoperano all'interno di strutture.

GESTIONE DELLE EMERGENZE

PREVENZIONE INCENDI

L'incendio è un rischio 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 e di buona tecnica;
- 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 ed all'osservanza di regole da parte di ognuno.

COMPORAMENTI PREVENTIVI

- 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 e 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. presenza di sostanze infiammabili) e sui comportamenti da tenere per eliminare o ridurre e tenere sotto controllo i rischi stessi.

Il fuoco può essere spento: riducendo la temperatura, impedendo all'ossigeno di alimentare il fuoco, sottraendo il combustibile.

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 all'emergenze;
- i compiti, le funzioni e le azioni dei diversi soggetti coinvolti;
- le modalità di evacuazione del personale;

Ne consegue che non è possibile individuare a priori gli obblighi generali che coinvolgono indistintamente tutti i lavoratori. Gli obblighi specifici dei lavoratori risulteranno infatti dal piano di emergenza adottato. Il lavoratore non può rifiutare se non per giustificato motivo, la designazione come incaricato all'attuazione delle procedure di emergenza.

IN CASO DI INCENDIO È BENE SAPERE CHE:

Per far fronte ad 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 in struttura;
- conoscere l'ubicazione di:
 - 1) estintori; eventuali idranti;
 - 2) uscite e vie di emergenza;
 - 3) conoscere le modalità di utilizzo degli estintori;
 - 4) in caso di pericolo grave e immediato, abbandonare immediatamente il posto di lavoro.

12



NORME FONDAMENTALI DI PRIMO SOCCORSO

In questo tipo di emergenze è molto importante eseguire un:
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.

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.

Vengono, inoltre, fissati gli obblighi dei datori di lavoro relativamente all'adozione di misure organizzative idonee e mezzi appropriati allo scopo di eliminare o ridurre al minimo il rischio.

INDICAZIONI DI POSTURE

14



Posizione corretta dei piedi

Mai a piedi giunti, per evitare una perdita dell'equilibrio; occorre invece mantenere una distanza di 50 cm. da un piede all'altro, uno nella direzione del movimento previsto e l'altro in una posizione tale da consentire la spinta del corpo.

Posizione corretta della schiena

Mai piegata in avanti, ma inclinata, ginocchia flesse; stendendo le ginocchia si dovrà raddrizzare la schiena.

Posizione corretta delle braccia

Non flettere mai i gomiti, tenere le braccia aderenti al corpo e per quanto possibile tese.



Mento retratto

Fin dall'inizio del movimento, la parte superiore della testa deve rialzarsi leggermente, il mento rientrare, la colonna vertebrale irrigidirsi (insieme al collo), al fine di sollevare automaticamente il petto e preparare le spalle ad un'azione più efficace delle braccia.



Modo corretto di afferrare

I carichi non vanno afferrati con la punta delle dita, per evitare il rischio di sottoporre a sforzi muscoli e i tendini.

Al contrario i carichi devono essere afferrati con tutta la mano.



Utilizzazione del peso del corpo

Quando si deve sollevare un oggetto dal pavimento, la spinta del piede arretrato, combinata con l'estensione delle ginocchia, sposta il corpo in avanti e in alto.

Per un breve istante, il corpo si trova squilibrato. Tale situazione è compensata immediatamente da uno spostamento della gamba arretrata in avanti (come avviene camminando).

Una volta ristabilito l'equilibrio, il movimento di sollevamento è terminato.



Oltre alla posizione e manovra da eseguire è possibile ricorrere all'utilizzo di strumenti idonei per la movimentazione dei carichi di cui se ne elencano alcuni:

SOLLEVATORI

Base fissa e mobile: manuale e elettrici

VERTICALIZZANTI

Ausili facilitanti

- teli;
- imbracature;
- piastra girevole;
- banana;
- cintura con maniglia;
- pantalone.

Ausili bagno

- seggetta;
- vasca borello;
- ausili per seduta in vasca;
- sollevatore ARIO elettrico con posizione seduta;
- tramoggia.

La Cooperativa all'interno delle strutture vigila affinché vi siano tutti gli ausili (in numero adeguato e in buone condizioni) di cui gli operatori necessitano.

Tutti gli operatori sono tenuti a segnalare al proprio Referente o direttamente al SPP della Cooperativa tutte le problematiche che emergono nell'assistenza in riferimento alla movimentazione dei carichi, in particolar modo nell'assistenza domiciliare.

In questi casi il SPP si attiva inviando il Responsabile, il Coordinatore o un addetto a verificare di persona il caso segnalato. Viene stilato un verbale, per definire gli adeguati accorgimenti e per determinare la tipologia d'intervento più adeguata al fine di limitare i rischi

RISCHIO BIOLOGICO

DEFINIZIONI

- AGENTE BIOLOGICO: qualsiasi microrganismo anche se geneticamente modificato, coltura cellulare ed endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni.
- MICRORGANISMO: qualsiasi entità microbiologica, cellulare o meno, in grado di riprodursi o trasferire materiale genetico;
- COLTURA CELLULARE: il risultato della crescita in vitro di cellule derivate da organismi pluricellulari.

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 OPERATORI SANITARI

Possibili rischi di infezione occupazionale:

- epatite B;
- epatite C;
- AIDS;
- TBC;
- rosolia;
- salmonellosi.

MISURE PREVENTIVE TECNICHE

- 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.

RISCHIO BIOLOGICO E CHIMICO PER ADB E RAA

Manipolazione padelle, vasi da notte e pappagalli: tutto quanto attiene a questo tipo di operazioni comporta quanto meno l'obbligo di indossare guanti in lattice.

Disinfezione padelle, vasi da notte e pappagalli: dopo ogni utilizzo tali attrezzature devono essere disinfettate con immersione nelle apposite vasche contenenti acqua ed ipoclorito di sodio (varechina). Le operazioni di sversamento dell'ipoclorito di sodio richiedono l'utilizzo di guanti impermeabili. Si raccomanda inoltre di prestare la massima attenzione al fine di evitare schizzi agli occhi.

Materiali di incontinenza: per qualunque operazione che comporti manipolazione e/o rischio di contatto con tali materiali, si dispone l'utilizzo di guanti impermeabili. Eventuali sversamenti devono essere velocemente rimossi e le parti imbrattate devono essere lavate e disinfettate.

Mutandine a rete: la manipolazione, prima del lavaggio, di tali indumenti, così come di tutta la biancheria intima, comporta l'utilizzo di guanti in lattice o in gomma.

Contatto con liquidi biologici: qualora, a causa di eventi accidentali, si verifichi il contatto con liquidi biologici e il lavoratore /la lavoratrice presenta delle ferite, anche di lieve natura, o comunque schizzi o contatto con occhi e/o bocca, il lavoratore /la lavoratrice deve dare immediata segnalazione alle RAA o, in loro assenza, al personale sanitario presente, i quali provvederanno a farlo/a accompagnare al pronto soccorso per procedere con gli accertamenti clinici del caso.

LE PROCEDURE IN CASO DI INFORTUNIO A RISCHIO BIOLOGICO

In alcune delle mansioni analizzate nelle sezioni precedenti risulta presente il rischio biologico. Si ritiene pertanto necessario che venga predisposta una procedura aziendale che preveda in modo preciso il percorso che l'operatore infortunato dovrà seguire in caso di infortunio con materiale potenzialmente infetto.

In particolare il **lavoratore infortunato 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 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, anche il medico competente dovrà essere tempestivamente informato dell'evento e dovrà prendere a carico il follow-up dell'operatore per la successiva sorveglianza sanitaria dell'infortunio.

Gli operatori impegnati nelle strutture socio sanitarie possono richiedere (al proprio Responsabile) la vaccinazione preventiva per l'epatite B e la tubercolosi. La Cooperativa si attiverà presso l'USL di competenza per le prenotazioni delle vaccinazioni previste.

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.

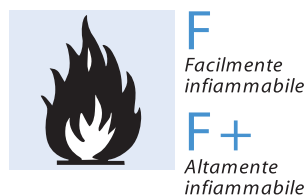
L'applicazione di disinfettanti spray negli ambienti non è di alcun aiuto nella decontaminazione dell'aria o delle superfici.

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, nelle strutture che gestisce, si rifornisce da rivenditori autorizzati e utilizza prodotti detergenti e disinfettanti idonei a basso rischio. Di tali prodotti la Cooperativa acquisisce le schede tecniche che tiene a disposizione del personale in ciascuna struttura.

Nei Servizi di assistenza 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

Le sostanze o i prodotti chimici etichettati come pericolosi sono obbligatoriamente accompagnati dalle schede di sicurezza. In tali schede, che devono essere redatte nella lingua del Paese di impiego, vengono riportate informazioni più dettagliate rispetto a quelle riportate sull' etichetta. I 16 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.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI

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 o da un suo Referente.

La consegna avviene attraverso un modulo che l'operatore firmerà per ricevuta.

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 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.](#)

CAMICE O DIVISA

La protezione degli indumenti personali è una protezione a doppio senso:

- nelle strutture o servizi dove si è a stretto contatto con l'utenza viene utilizzato per proteggere l'operatore da possibili contaminazioni degli effetti personali;
- nei servizi con mansioni di preparazione e somministrazione pasti, l'utilizzo serve a proteggere gli ospiti da eventuali contaminazioni.

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.

SCARPE ANTISCIVOLO

L'utilizzo è per i lavoratori impiegati nelle cucine.

PARTE DEL CORPO	TIPO DI RISCHIO	DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE
VOLTO/OCCHI	<ul style="list-style-type: none">● Schizzi di liquidi o materiali biologici	<ul style="list-style-type: none">● Schermo facciale● Occhiali e mascherina● Mascherina con schermo
VIE RESPIRATORIE	<ul style="list-style-type: none">● Polveri● Agenti Microbici	<ul style="list-style-type: none">● Mascherine di protezione delle vie respiratorie
MANI	<ul style="list-style-type: none">● Contatto con materiali biologici● Contatto con liquidi diversi	<ul style="list-style-type: none">● Guanti in lattice/vinile● Guanti in gomma
TUTTO IL CORPO	<ul style="list-style-type: none">● Igiene e decoro	<ul style="list-style-type: none">● Indumenti di lavoro

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 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 datore di lavoro o al dirigente o 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).

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.

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.

26

IGIENE

Molta importanza riveste l'igiene dell'uomo, dell'ambiente, dei mezzi di produzione, 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 corti e comunque raccolti all'interno di un copricapo.

Ogni lavoratore deve prestare la propria opera in perfette condizioni di salute, privo di malattie infettive e da raffreddamento. Particolare importanza riveste l'uso delle calzature, che devono essere perfettamente pulite e servire solo per camminare nell'ambiente cucina.

La qualità di un alimento dipende da:

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

CONSERVAZIONE

Com'è noto, 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. È il caso del ristoratore che vuole conservare gli alimenti preparati secondo una ricetta personale. Con la bollitura e la cottura degli alimenti è possibile conservare derrate alimentari per un periodo di tempo molto breve. A questo proposito giova ricordare che ogni contenitore deve avere un'etichetta riguardante l'alimento conservato, la data entro il quale deve essere consumato e gli ingredienti. 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.

Infine la conservazione degli alimenti, cotti e crudi.

In particolare: 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.

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

- bruciore;
- lacrimazione;
- secchezza;
- fastidio alla luce
- pesantezza;
- visione annebbiata;
- visione sdoppiata; stanchezza alla lettura.
- stanchezza alla lettura.

Principali cause

- illuminazione generale eccessiva o insufficiente;
- presenza di riflessi;
- luce diretta proveniente da finestre o fonti artigianali non schermate;
- presenza di superfici bianche o nere;
- scarsa definizione dei caratteri sullo schermo.

DISTURBI MUSCOLO-SCHELETRICI

Dolore, fastidio, intorpidimento, rigidità a:

- collo;
- schiena;
- spalle;
- braccia;
- mani, gambe.
- gambe.

Principali cause

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

STRESS

- mal di testa;
- nervosismo e irritabilità;
- ansia;
- disturbi gastrointestinali;
- insonnia.

Principali cause

- monotonia e ripetitività del lavoro;
- eccessiva complessità del lavoro;
- carico di lavoro eccessivo o troppo basso;
- sistemi informatici difettosi o con la tendenza a guastarsi spesso;
- fattori ambientali (spazi ristretti, rumore, fumo).

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.

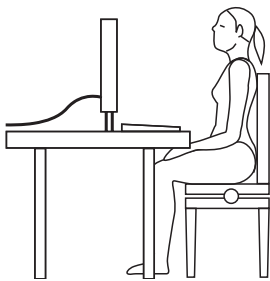
Per prevenire problemi alla vista:

- 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.

29



POSTURE CORRETTE

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

L'AUTOMEZZO

L'automezzo in perfette condizioni garantisce la sicurezza di chi lo guida e delle persone o cose trasportate.

È importante, ogni qualvolta che si guida un automezzo (proprio o della Cooperativa), controllare prima che tutto sia in regola (es. controllo delle spie acqua, olio, carburante e batteria, luci, ecc.), onde evitare poi 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).

30

Per semplificare il controllo e la manutenzione degli automezzi della Cooperativa si è pensato di creare una scheda di facile consultazione che racchiude nella prima parte tutti i punti primari e nella seconda quelli generici.

SCHEDA DI MANUTENZIONE

PRODOTTO	TEMPO O KM D'USO	DATA O KM DEL 1° CONTROLLO	DATA O KM DEL 2° CONTROLLO	DATA O KM DEL 3° CONTROLLO
OLIO				
FILTRO DELL'OLIO				
FILTRO DELL'ARIA				
CANDELE				

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 reso edotto, 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 e al proprio Responsabile, 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 Società Dolce.

Nel voler dare immediata attuazione a detta normativa la Cooperativa Sociale Società Dolce 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. impiegata), 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 effettuare carichi 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).

LA PRIVACY

L'art. 13 del D. Lgs 30 Giugno 2003 n. 196 in materia di protezione dei dati personali prevede che il soggetto interessato debba essere preventivamente informato in merito all'utilizzo dei dati che lo riguardano e che il trattamento di dati personali è ammesso solo con il consenso espresso del soggetto interessato, salvo i casi previsti dalla legge. A tal fine, la Cooperativa Sociale Società Dolce per il loro trattamento richiede una [specificata manifestazione di consenso](#).

I dati personali in possesso della Cooperativa Sociale Società Dolce sono raccolti di norma direttamente presso la sede e, occasionalmente, possono provenire da terzi (ad esempio comunicazioni relative all'assegno alimentare). Tutti i dati personali vengono trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e degli obblighi di riservatezza cui si è sempre ispirata l'attività della nostra società.

Il conferimento dei dati è obbligatorio per tutto ciò che sia richiesto da obblighi legali e contrattuali e, quindi, l'eventuale rifiuto da parte Sua di comunicare i dati personali comporterà l'impossibilità da parte nostra di dar corso a quanto necessario per rispettare gli adempimenti (di natura contributiva, fiscale, previdenziale e assicurativa) previsti dalla legge o derivanti dal CCNL nonché da eventuali accordi integrativi aziendali.

Può accadere, inoltre, che nell'adempimento di specifici obblighi relativi alla gestione del rapporto di lavoro, quali quelli contabili, retributivi, previdenziali e fiscali, nonché di determinazione dell'idoneità a particolari mansioni e di concessione di permessi, il Titolare venga in possesso di dati che la legge definisce come "sensibili", e cioè quelli da cui possono eventualmente desumersi, fra l'altro, l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, le opinioni politiche, l'adesione ai partiti, sindacati, associazioni o organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché lo stato di salute (ad esempio: certificati di malattia ed infortunio; certificati di gravidanza; deleghe sindacali; appartenenze alle c.d. "categorie protette"; partecipazione ad organismi rappresentativi dei lavoratori; esiti di visite mediche effettuate ai sensi di legge e di contratto, cariche pubbliche, ecc.).

Finalità del trattamento

I dati personali forniti, e quelli che potrà comunicarci in futuro, nell'ambito del rapporto lavorativo, sono oggetto di trattamento per le seguenti finalità:

- per eventuale assunzione, laddove questa non sia avvenuta;
- per il compimento di attività strettamente connesse e strumentali alla gestione del rapporto di lavoro sotto il profilo giuridico, economico e valutativo (ad esempio: trattamento dei dati anagrafici, titolo di studio, conoscenza lingue straniere, precedenti professionali, dati giudiziari, ecc.);
- per l'adempimento di obblighi previsti da leggi, da regolamenti e dalla normativa comunitaria, da contratti collettivi di lavoro, nazionali od aziendali, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge (ad esempio: adempimenti contabili, retributivi, previdenziali, assistenziali, fiscali, di igiene e sicurezza del lavoro o della popolazione, di tutela della salute, dell'ordine e della sicurezza pubblica);
- per il compimento di attività altrimenti connesse alla gestione del rapporto di lavoro (ad esempio: iscrizione ad una organizzazione sindacale).

Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati

Ferme restando le comunicazioni da effettuarsi in esecuzione di obblighi di legge e contrattuali, tutti i dati raccolti ed elaborati potranno essere comunicati esclusivamente per le finalità di cui al paragrafo "Finalità del trattamento", ai seguenti soggetti:

- società che erogano buoni pasto;
- organizzazioni Sindacali dei Lavoratori;
- associazioni di datori di lavoro;
- società od enti assicurativi;
- enti pubblici (INPS, INAIL, Direzione Provinciale del Lavoro, ecc.);
- istituti bancari;
- fondi o casse, anche private, di previdenza e assistenza;
- studi medici in adempimento degli obblighi in materia di igiene e sicurezza del lavoro;
- società di servizi e di consulenza per l'amministrazione e la gestione aziendale;
- società controllate, controllanti o collegate, il cui elenco costantemente aggiornato è reperibile presso la Direzione Amministrativa.

La facoltà di Società Dolce di effettuare la comunicazione descritta nel presente paragrafo è subordinata al consenso del lavoratore. Ne consegue che, [senza il consenso del lavoratore](#), alle comunicazioni a terzi e ai correlati trattamenti, Società Dolce potrà eseguire solo quelle operazioni che non prevedono tali comunicazioni. I soggetti appartenenti alle categorie alle quali i dati possono essere comunicati, previa informativa da rendere agli interessati, tratteranno i dati in qualità di "titolari" ai sensi della legge, in piena autonomia essendo estranei all'originario trattamento effettuato presso Società Dolce.

Nel quadro dell'attività svolta da Società Dolce la stessa potrà comunicare i dati raccolti a soggetti che possono venirne a conoscenza, in qualità di "responsabili" o "incaricati", quali il personale appartenente agli uffici amministrativi/economici e all'Ufficio Sistema Informativo.

L'elenco completo e costantemente aggiornato delle categorie di soggetti ai quali i Suoi dati vengono comunicati è disponibile presso la Direzione Amministrativa.

I dati personali trattati non sono oggetto di diffusione.

Tutti i dati personali vengono trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e degli obblighi di riservatezza cui si è sempre ispirata l'attività della nostra società nella vita quotidiana (es. fumo, alcool).

34

LO STRESS

Con l'introduzione del nuovo decreto legislativo 81/08, è stata richiesta anche la valutazione del rischio da stress. La Cooperativa, per rispondere in maniera adeguata all'adempimento delle legge, ha istituito una collaborazione con lo studio Castello Borgia, esperto del settore.

La modalità di controllo avviene in due parti.

[La prima parte](#) prevede la compilazione di una check list da parte di tutti i responsabili dei servizi. Tale check list affronta e controlla tutte le fonti e le cause di stress, rilevate precedentemente da una profonda analisi eseguita dallo studio in collaborazione con l'ufficio sicurezza.

[La seconda parte](#), valutati i risultati emersi dalle check list, si sviluppa con la consegna a tutti i lavoratori di un questionario (HSE) che affronta in maniera più dettagliata tutte le fonti dello stress e tutte le dinamiche lavorative del singolo lavoratore.

Infine, viene stilata una relazione che indica il valore dello stress all'interno dei singoli luoghi di lavoro.

