


SCHEMA DI ATTIVITÀ	RICEZIONE, SCARICO E STOCCAGGIO DELLE MERCI
--------------------	--




Riportare i commenti, le note e le osservazioni in corrispondenza delle parti interessate.

GENERALITÀ			
DESCRIZIONE DEL RUOLO	MAGAZZINIERE/I <u>RESPONSABILITÀ:</u> RISPONDE/ONO DEL CORRETTO STOCCAGGIO, MANTENIMENTO E ROTAZIONE DELLE MERCI. <u>FASE DEL LAVORO:</u> RICEZIONE, SCARICO E STOCCAGGIO DEI MATERIALI.	REQUISITI E COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Volontario appartenente ad Organizzazione regolarmente iscritta all'elenco nazionale ovvero all'elenco territoriale del Volontariato di protezione Civile. • Specifica individuazione del volontario addetto allo svolgimento dell'attività da parte del responsabile o referente dell'Organizzazione di appartenenza. • Attestato di formazione in conformità ai requisiti dei Reg CE 852 e 853 del 2004, 178/2002 o specifici Decreti Regionali
NOTE	Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono <i>generalmente</i> utilizzate le seguenti Attrezzature/Macchine . <i>L'uso di macchine e attrezzature diverse comporta una specifica valutazione del rischio.</i> <ul style="list-style-type: none"> ♦ automezzi; ♦ carrelli; ♦ rimorchi; ♦ mezzi di sollevamento 		

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
FONTE	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e/o per caduta di materiali o utensili vari	<ul style="list-style-type: none"> • predisporre adeguati percorsi con relativa segnaletica e segnalare la zona interessata all'operazione. • Prima di scaricare materiali ed attrezzature, chi dirige i lavori deve precisare la procedura da seguire, gli eventuali mezzi meccanici da utilizzare e le cautele da adottare. • Vietare la presenza di persone nelle adiacenze delle macchine in manovra. • 	

SCHEDA DI ATTIVITÀ
RICEZIONE, SCARICO E STOCCAGGIO DELLE MERCI

Riportare i commenti, le note e le osservazioni in corrispondenza delle parti interessate.

	Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e gli interventi di manutenzione	<ul style="list-style-type: none"> Non infilare mai le mani sotto materiali per sistemare pezzi fuori posto: usare un pezzo di legno. 	
	Caduta di materiale dall'alto o colpi accidentali	<ul style="list-style-type: none"> I materiali devono essere scaricati su terreno solido, livellato, asciutto. Imbracare i carichi con cinghie o funi che devono resistere al peso che devono reggere. Imbracare i materiali e le attrezzature in modo che durante il trasporto restino fermi. I materiali sciolti vanno messi dentro ceste metalliche/plastica rigida/bidoni. 	
	Raffreddamento, congelamento	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare indumenti con adeguato isolamento termico per la movimentazione, lo stoccaggio di alimenti surgelati o refrigerati. 	

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

INFORMAZIONE	<u>IGIENE ALIMENTARE (Corso HACCP).</u>
	<p>Le presenti linee guida</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ sono state redatte ai sensi degli artt. da 28 a 30 del D.Lgs. 81/08 s.m.i.; ❖ sono soggette ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averle rese superate ❖ vogliono essere uno "strumento guida" che non complichino l'operatività ma fornisca piuttosto uno strumento utile a "guidare in modo corretto" l'operatività.

SCHEDA DI ATTIVITÀ
RICEZIONE, SCARICO E STOCCAGGIO DELLE MERCI

Riportare i commenti, le note e le osservazioni in corrispondenza delle parti interessate.

FORMAZIONE	<p>Corsi HACCP: contenuti <i>Il corso HACCP ha durata di 8 ore per i cuochi e 4 ore per chi distribuisce e non manipola gli alimenti, con corso di aggiornamento ogni 3 anni.</i></p> <p>Corsi HACCP: requisiti dei formatori Secondo quanto previsto dalla vigente legislazione, la formazione deve essere svolta a cura di personale “avente la conoscenza, esperienza e capacità didattica”.</p> <p>E’ previsto che ogni organizzazione si preoccupi della formazione del proprio “personale” attraverso corsi interni o esterni.</p> <p>In questo panorama legislativo troviamo figure assolutamente diverse che si occupano di tali corsi: dalle associazioni di categoria, alle ASL (poche), ai veterinari, ai laureati in scienze alimentari, ai formatori asseverati.</p> <p>E’ però abbastanza facile trovare delle forme di collaborazione con professionisti sensibili al volontariato che possano trovare il tempo da dedicare alla formazione gratuitamente.</p>
ADDESTRAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Attestato di formazione in conformità ai requisiti dei Reg CE 852 e 853 del 2004, 178/2002 o specifici Decreti Regionali che evidenzia siano stati trattati i seguenti temi (teoria e pratica): <ul style="list-style-type: none"> ❖ La conservazione degli alimenti ❖ I microorganismi ❖ Origine della contaminazione ❖ Quando e come avviene la contaminazione degli alimenti ❖ Principali sorgenti di contaminazione ❖ Igiene del personale ❖ Precauzione e buone abitudini ❖ Regole da trasmettere al personale addetto alla manipolazione degli alimenti ❖ Sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature. • <u>GESTIONE DELLE SCORTE E ROTAZIONE MERCI.</u>
DPI, DOTAZIONI, ABBIGLIAMENTO	<p>Si rammenta che i DPI devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Adatti alla specifica lavorazione ❖ Indossati correttamente ❖ Manutentati correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante) ❖ Sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)



SCHEDA DI ATTIVITÀ

RICEZIONE, SCARICO E STOCCAGGIO DELLE MERCI

Riportare i commenti, le note e le osservazioni in corrispondenza delle parti interessate.

**PROTOCOLLO
SANITARIO**

SORVEGLIANZA SANITARIA

Si ritiene opportuno che tutti coloro che, a diverso titolo e con differenti compiti, operano nel settore in questione, siano debitamente formati sui rischi secondo quanto previsto dalla normativa HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

E' fatto divieto di operare a chi ha in corso malattie trasmissibili (influenza e simili).