



News letter n. 01/07 – Gennaio/Febbraio 2007

Edilizia

SISTEMI COLLETTIVI DI PROTEZIONE DEI BORDI: USCITE LE LINEE GUIDA DELL'ISPESL

I **lavori in quota sono attività ad alto rischio**, per questo motivo è importante eseguirli in condizioni di massima sicurezza per evitare non solo i possibili incidenti durante lo svolgimento della mansione, ma anche per preservare il lavoratore da disturbi causati da posizioni non ergonomiche. Sull'argomento, l'ISPESL ha realizzate e rese pubbliche le Linee per la scelta, l'uso e la manutenzione dei Sistemi collettivi di protezione dei bordi.

Obiettivo del documento è di fornire un indirizzo non vincolante per l'individuazione e l'uso dei sistemi collettivi di protezione dei bordi che sono costituiti da parapetti provvisori, reti di sicurezza o da sistemi combinati, ad esempio parapetti provvisori e reti di sicurezza integrati fra loro. Oltre alla individuazione del miglior sistema di protezione, le Linee Guida contengono una metodologia per la valutazione del rischio di caduta dall'alto e/o di urto contro il sistema di protezione dei bordi.

Tra i consigli principali, l'ISPESL indica l'importanza di analizzare la realtà lavorativa svolta. In particolare è necessario tenere in considerazione le caratteristiche strutturali dell'opera da proteggere che deve sopportare i carichi trasmessi dal sistema collettivo di protezione dei bordi. Il documento è di interesse per tutti i casi in cui sia necessario l'impiego di sistemi collettivi di protezione dei bordi: lavori su solai, lavori su tetti, lavori su ponti, lavori su viadotti, lavori di scavo.

Sicurezza sul lavoro DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Quello dei Dispositivi di Protezione Individuale è un settore che registra una forte evoluzione sia sul fronte della normativa che del mercato. Quando i rischi non possono essere limitati o ridotti in maniera sufficiente dalla prevenzione, dall'organizzazione e dai sistemi di sicurezza collettiva, il datore di lavoro ha l'obbligo di scegliere il Dispositivo di Protezione Individuale più adeguato per fare fronte ai pericoli e alle esigenze ergonomiche e di salute del lavoratore.

La norma è chiara: il datore di lavoro è il soggetto deputato dal D.Lgs. 626/94 ad individuare, sulla base della valutazione dei rischi e dei DPI disponibili, i dispositivi più idonei a proteggere i lavoratori. Ed è ancora il datore di lavoro a **verificarne il corretto utilizzo**, ad **aggiornarne la scelta** in funzione della variazione dei rischi presenti nel luogo di lavoro e ad **occuparsi della manutenzione dei dispositivi nel tempo**.

Il produttore deve occuparsi delle istruzioni relative al lavaggio, conservazione, verifica dei requisiti prestazionali nel tempo ed è tenuto ad indicare le misure di adeguata manutenzione.

Per essere a norma, i Dpi devono essere in possesso della marcatura CE, di tutte le certificazioni previste e di istruzioni di utilizzo chiare, in lingua italiana o comunque in lingua comprensibile dal lavoratore.

Tratto da: *NewSicurezza Anno III - numero 62 - martedì 12 dicembre 2006*



Igiene degli alimenti INFORMATIVA RINTRACCIABILITA'

Con il termine di Rintracciabilità (traceability) si intende letteralmente "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare o far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (Reg. 178/2002).

Gli operatori del settore alimentare e mangimistico devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro materie prime o prodotti finiti e le imprese alle quali essi cedono il prodotto.

Ciò che comunemente è chiamata "rintracciabilità interna" è ad oggi ritenuta facoltativa.

Quando un operatore ha fondate ragioni per ritenere che l'alimento da esso prodotto/assemblato/commercializzato non soddisfi i requisiti di sicurezza richiesti dalla normativa vigente (art. 20 Reg. 178/2002) deve procedere come segue:

- ritirare immediatamente il prodotto
- informare l'ASL
- informare il fornitore della/delle materie prime nel caso si sospetti il suo coinvolgimento
- attuare misure di tutela della salute
- informare i consumatori (se possibile)

La mancata attivazione di sistemi e procedure per assicurare la rintracciabilità degli alimenti (D. lgs 190/06) è punibile con sanzioni amministrative di varia entità sulla base dell'infrazione riscontrata:

- 750-4.500 € per violazioni art. 18
- 500-18.000 € per violazioni artt. 19 e 20

Raccomandiamo pertanto a tutti di verificare l'adeguatezza del manuale di autocontrollo (HACCP) alle prescrizioni del predetto regolamento 178/2002: tale documento infatti è necessario e sufficiente per dimostrare l'attivazione delle procedure di rintracciabilità.

Privacy AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO PROGRAMMATICO SULLA SICUREZZA

Il D.Lgs. 196/2003 ha indicato misure minime di sicurezza per la protezione dei dati che le aziende hanno dovuto adottare entro il 31.03.2006. Tra le nuove misure minime introdotte dal testo unico sulla privacy ritroviamo il Documento Programmatico sulla Sicurezza (DPSS) necessario per le attività che effettuano trattamento elettronico dei dati. Questo documento deve essere aggiornato entro il 31 Marzo di ogni anno. Siamo quindi prossimi alla scadenza.

Per ulteriori informazioni e richieste potete contattarci al 0522-851024