**RISTORAZIONE COLLETTIVA**

**DITTA**  ***Data protocollo***

***Reparto /Area di lavoro* CUCINARISTORANTE BAR**

***Mansione / Compito lavorativo*** **Addetti alla ristorazione**

 **(CUOCHI/ ADD VENDITA ROSTICCERIA/ CAMERIERI / BARISTI )**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rischi** | **Misure/indici/stime dell’esposizione** | **Fase di lavoro in cui è presente il rischio** | **Riferimenti normativi** |
| Movimentazione manuale di carichi  |  | Carico e scarico merciMagazzino / dispensa  | **D.Lgs. 81/08 titolo VI** |
| Agenti chimici (detergenti, disinfettanti) |  | Uso di prodotti per pulizia e disinfezione  | **D.Lgs. 81/08 titolo IX capo I** |

***Periodicità delle visite mediche: annuale( o altro periodo sec. rischio)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Accertamenti preventivi** | **Accertamenti periodici** | **Periodicità** |
| Visita medica Es clinico funzionale del rachide | Visita medica Es clinico funzionale del rachide | Da 1 anno a 2 anni in relazione al rischio e alle condizioni del soggetto |
| **Accertamenti di secondo livello (a richiesta del medico competente ma solo per particolari patologie se riscontro):*** Vis. Dermatologica ed eventuali test epicutanei ( allergie (?)
* Rx rachide – TAC – RMN - Vis.ortopedica
* Audiometria, Vis. ORL (in caso di rischio da rumore)
 |