Contenuti della Lezione

Il Titolo II del d.lgs. 81/08:
i luoghi di lavoro

Ing. Renzo Simoni

cell 3474188058
mail renzos.ts@libero.it

"Quando si parla di sicurezza si parla di individui.
Mica si fa male la betoniera … "

Le definizioni

D.Lgs **81/08**
Art. **62**
Co. **1**

1. *Ferme restando le disposizioni di cui al titolo I, si intendono per luoghi di lavoro, **unicamente ai fini della applicazione del presente titolo,***

i luoghi destinati a ospitare posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo di pertinenza dell'azienda o dell'unità produttiva accessibile al lavoratore nell'ambito del proprio lavoro.

Le definizioni

D.Lgs 81/08
Art. 62
Co. 2

2. Le disposizioni di cui al presente Titolo non si applicano:

a) ai mezzi di trasporto;

b) ai cantieri temporanei o mobili;

c) alle industrie estrattive;

d) ai pescherecci;

d-bis) ai campi, ai boschi e agli altri terreni facenti parte di un'azienda agricola o forestale.

I requisiti di salute e sicurezza

D.Lgs 81/08
Art. 63
Co. 1

1. I luoghi di lavoro devono essere conformi ai requisiti indicati nell'*ALLEGATO* IV.

D.Lgs 81/08
All. IV
Co.

ALLEGATO IV – Requisiti dei luoghi di lavoro

1. *Ambienti di lavoro*
   - 1.1. Stabilità e solidità
   - 1.2. Altezza, cubatura e superficie
   - 1.3. Pavimenti, muri, soffitti, finestre e lucernari dei locali scale e marciapiedi mobili, banchina e rampe di carico
   - 1.4. Vie di circolazione, zone di pericolo, pavimenti e passaggi
   - 1.5. Vie e uscite di emergenza
   - 1.6. Porte e portoni
   - 1.7. Scale
   - 1.8. Posti di lavoro e di passaggio e luoghi di lavoro esterni
   - 1.9. Microclima
   - 1.10. Illuminazione naturale e artificiale dei luoghi di lavoro
   - 1.11. Locali di riposo e refezione
   - 1.12. Spogliatoi e armadi per il vestiario
   - 1.13. Servizi igienico assistenziali
   - 1.14. Dormitori

L'allegato IV

D.Lgs 81/08
All. IV
Co.

ALLEGATO IV – Requisiti dei luoghi di lavoro

2. *Presenza nei luoghi di lavoro di agenti nocivi*
   - 2.1. Difesa dagli agenti nocivi
   - 2.2. Difesa contro le polveri
3. *Vasche, canalizzazioni, tubazioni, serbatoi, recipienti, silos*
4. *Misure contro l'incendio e l'esplosione*
6. *Disposizioni relative alle aziende agricole*
   - 6.1. Abitazioni e dormitori
   - 6.2. Dormitori temporanei
   - 6.3. Acqua
   - 6.4 Acquai e latrine
   - 6.5 Stalle e concimaie
   - 6.6 Mezzi di pronto soccorso e di profilassi

Corso di Programmazione e costi per la sicurezza - VII lezione – AA 2021/2022- Ing. Renzo Simoni

I requisiti di salute e sicurezza per i *lavoratori disabili*

D.Lgs **81/08**
Art. **63**
Co. **2, 3, 4**

2. I luoghi di lavoro devono essere strutturati tenendo conto, se del caso, dei *lavoratori disabili.*

3. L'obbligo di cui al comma 2 vige in particolare ***per le porte, le vie di circolazione, gli ascensori e le relative pulsantiere, le scale e gli accessi alle medesime, le docce, i gabinetti ed i posti di lavoro*** utilizzati da lavoratori disabili.

4. La disposizione di cui al comma 2 non si applica ai ***luoghi di lavoro già utilizzati prima del 1° gennaio 1993***; in ogni caso devono essere *adottate misure idonee a consentire la mobilità e l'utilizzazione dei servizi sanitari e di igiene personale.*

I requisiti di salute e sicurezza

D.Lgs **81/08**
Art. **63**
Co. **5**

5. Ove ***vincoli urbanistici o architettonici*** ostino agli adempimenti di cui al comma 1 *(conformità all'all. IV)* il datore di lavoro, previa consultazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e ***previa autorizzazione dell'organo di vigilanza*** territorialmente competente, *adotta le misure alternative che garantiscono un livello di sicurezza equivalente.*

Obblighi del datore di lavoro

D.Lgs 81/08
Art. 64
Co. 1

1. *Il datore di lavoro provvede affinché:*

a) i luoghi di lavoro siano *conformi ai requisiti di cui all'articolo 63, commi 1, 2 e 3;*

b) le vie di circolazione interne o all'aperto che conducono a uscite o ad uscite di emergenza e le uscite di emergenza siano sgombre allo scopo di consentirne l'utilizzazione in ogni evenienza;

c) i luoghi di lavoro, gli impianti e i dispositivi vengano sottoposti a *regolare manutenzione tecnica* e vengano eliminati, quanto più rapidamente possibile, i difetti rilevati che possano pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori;

d) i luoghi di lavoro, gli impianti e i dispositivi vengano sottoposti a *regolare pulitura*, onde assicurare condizioni igieniche adeguate;

e) gli impianti e i dispositivi di sicurezza, destinati alla prevenzione o all'eliminazione dei pericoli, vengano sottoposti a *regolare manutenzione e al controllo del loro funzionamento*.

Locali sotterranei o semisotterranei

D.Lgs 81/08
Art. 65
Co. 1, 2

1. *È vietato destinare al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei.*

2. In deroga alle disposizioni di cui al comma 1, possono essere destinati al lavoro locali chiusi sotterranei o semisotterranei, quando ricorrano *particolari esigenze tecniche*. In tali casi il datore di lavoro provvede ad assicurare *idonee condizioni di aerazione, di illuminazione e di microclima*.

Obblighi del datore di lavoro: sanzioni

D.Lgs 81/08
Art. 68
Co. 1.b

Sanzioni per il datore di lavoro e il dirigente

Per violazione agli ***artt. 64, co. 1 e 65, co. 1 e 2:*** arresto da due a quattro mesi o ammenda ***da € 1.228,50 a € 5.896,84***

Locali sotterranei o semisotterranei

D.Lgs 81/08
Art. 65
Co. 3

3. ***L'organo di vigilanza può consentire l'uso dei locali chiusi sotterranei o semisotterranei*** anche per altre lavorazioni per le quali non ricorrono le esigenze tecniche, ***quando dette lavorazioni non diano luogo ad emissioni di agenti nocivi***, sempre che siano rispettate le norme del presente decreto legislativo e si sia provveduto ad assicurare le condizioni di cui al comma 2.

Lavori in ambienti sospetti di inquinamento

D.Lgs **81/08**
Art. **66**
Co. **1**

1. *È vietato consentire l'accesso dei lavoratori in pozzi neri, fogne, camini, fosse, gallerie e in generale in ambienti e recipienti, condutture, caldaie e simili, ove sia possibile il rilascio di gas deleteri,* senza che sia stata previamente accertata l'assenza di pericolo per la vita e l'integrità fisica dei lavoratori medesimi, ovvero ***senza previo risanamento dell'atmosfera*** mediante ventilazione o altri mezzi idonei. Quando possa esservi dubbio sulla pericolosità dell'atmosfera, i lavoratori devono essere ***legati con cintura di sicurezza, vigilati per tutta la durata del lavoro e, ove occorra, forniti di apparecchi di protezione***. *L'apertura di accesso a detti luoghi deve avere dimensioni tali da poter consentire l'agevole recupero di un lavoratore privo di sensi.*

Lavori in ambienti sospetti di inquinamento

D.Lgs **81/08**
Art. **66**
Co. **1**

1. *È vietato consentire l'accesso dei lavoratori i neri, fogne, camini, fosse, gallerie e in generale in ecipienti, condutture, caldaie e simili, ove sia pos leteri,* senza che sia stata previamente ac icolo per la vita e l'integrità fisica dei lav ero ***senza previo risanamento dell'atmosf*** zione o altri mezzi idonei. Quando poss pericolosità dell'atmosfera, i lavoratori dev *cintura di sicurezza, vigilati per tutta la d e occorra, forniti di apparecchi di protezio esso a detti luoghi deve avere dimensioni tali da pote l'agevole recupero di un lavoratore privo di sensi.*

Lavori in ambienti sospetti di inquinamento o confinati: il DPR 177/2011

Corso di Programmazione e costi per la sicurezza - VII lezione – AA 2021/2022- Ing. Renzo Simoni

Notifiche all'organo di vigilanza competente per territorio

D.Lgs **81/08**
Art. **67**
Co. **1, 2**

1. *In caso di **costruzione e di realizzazione di edifici o locali da adibire a lavorazioni industriali, nonché nei casi di ampliamenti e di ristrutturazioni di quelli esistenti,** i relativi lavori devono essere eseguiti nel rispetto della normativa di settore e devono essere **comunicati all'organo di vigilanza** competente per territorio i seguenti elementi informativi:*
   a) *descrizione dell'oggetto delle lavorazioni e delle principali modalità di esecuzione delle stesse;*
   b) *descrizione delle caratteristiche dei locali e degli impianti.*

2. *Il datore di lavoro effettua la comunicazione di cui al comma 1 nell'ambito delle istanze, delle segnalazioni o delle attestazioni presentate allo sportello unico per le attività produttive con le modalità stabilite dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 7 settembre 2010, n. 160. Entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente disposizione, con decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali e del Ministro per la pubblica amministrazione e la semplificazione, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono individuate, secondo criteri di semplicità e di comprensibilità, le informazioni da trasmettere e sono approvati i modelli uniformi da utilizzare per i fini di cui al presente articolo.*

Le linee guida dell'ASL

A.S.S. N 1 TRIESTINA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Linee guida per le attività del settore commerciale, artigianale, ricettivo turistico alberghiero nell'allestimento dei locali e dotazione delle attrezzature.
- Edizione 2011 -

INDICE PARTE GENERALE

1. ALTEZZA pag. 5
2. ILLUMINAZIONE pag. 6
3. VENTILAZIONE pag. 8
4. PAVIMENTO pag. 10
5. PARETI pag. 11
6. SCALE pag. 12
7. SOPPALCHI pag. 13
8. CONTROSOFFITTI pag. 14
9. SERVIZI IGIENICI AD USO DEI DIPENDENTI pag. 15
10. SERVIZI IGIENICI AD USO DEL PUBBLICO pag. 17
11. DOCCE AD USO DEI DIPENDENTI pag. 20
12. SPOGLIATOIO AD USO DEI DIPENDENTI pag. 21
13. CUCINA /LABORATORIO pag. 23
14. DISPENSA/DEPOSITO pag. 26

INDICE PARTE SPECIFICA

1. ESERCIZIO COMMERCIALE A TIPOLOGIA ALIMENTARE pag. 29
2. DEPOSITO ALL'INGROSSO DI GENERI ALIMENTARI pag. 31
   A. con permanenza di persone
   B. senza permanenza di persone
3. ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE SENZA CUCINA pag. 33
   - bar
4. ESERCIZIO DI RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE pag. 36
   - ristorante
5. AZIENDA AGRICOLA pag. 40
   A. con produzione di vino con uve dei propri fondi
   B. con lavorazione di carni di animali allevati in azienda
   C. con somministrazione temporanea di vino di propria produzione - "OSMICA"
   D. con detenzione di animali da allevamento
6. LABORATORIO: pasticceria, gastronomia/rosticceria, gelateria, pasta fresca, panificazione, pizze per asporto pag. 45
7. RISTORAZIONE COLLETTIVA pag. 48
8. TERMINALE DI DISTRIBUZIONE PASTI pag. 51
9. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI CARNI pag. 53
   A. carni fresche, congelate o comunque preparate, preconfezionate all'origine (vendita di carni in altri esercizi di vendita)
   B. carni fresche, congelate o comunque preparate (macelleria)
   C. carni fresche o comunque preparate, con annesso laboratorio per la preparazione di carne pronta a cuocere o cotta e di prodotti a base di carne (macelleria con laboratorio)
10. ESERCIZIO COMMERCIALE PER LA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHI pag. 57
    A. con annesso laboratorio per preparazione prodotti pronti a cuocere
11. SALE DA GIOCO pag. 59
12. PALESTRE PRIVATE ED ISTITUTI DI GINNASTICA pag. 60
13. TINTOLAVANDERIE pag. 62

Premessa alla terza edizione

Dopo quattro anni dall'ultima edizione si è ritenuto necessario rivedere, aggiornare e integrare il testo del presente documento alla luce delle intervenute modifiche legislative, delle esperienze acquisite nel corso di questi anni e dei suggerimenti e stimoli che sono emersi dal continuo confronto con gli operatori del settore.

L'obiettivo rimane sempre quello di fornire le indicazioni per l'allestimento dei locali e la dotazione delle attrezzature per alcune attività del settore commerciale, artigianale, direzionale, per le quali le norme vigenti non sono del tutto esaustive.

Ne sono pertanto escluse le tipologie di attività per le quali esistono specifiche norme o regolamenti .

Per il resto queste linee guida tengono conto dei vincoli normativi comunitari, nazionali, regionali e comunali vigenti, nonché delle esperienze tecniche e pratiche maturate nei diversi settori.

Vanno applicate per le **nuove realizzazioni**, ove con tale termine devono intendersi:

- Apertura di attività in locali con destinazione d'uso originaria diversa dall'artigianale, direzionale e commerciale (es. magazzino) e non precedentemente aperti al pubblico (escluse le volture e cessioni in locazione o in comodato)
- Locali commerciali a tipologia non alimentare in cui inizi un'attività a tipologia alimentare
- Locali in cui inizi un'attività con nuova tipologia (per esempio da attività di bar a ristorazione).
- Locali sottoposti ad interventi edili con ampliamento della superficie maggiore a mq.20: in tal caso si richiede l'adeguamento dei servizi igienico assistenziali per il personale dipendente e dei locali accessori

Le linee guida della Regione FVG

https://suap.regione.fvg.it/portale/export/sites/SUAP/allegati/archivio_file/Linee-Guida-Requisiti-igienico-sanitari-luoghi-di-lavoro.pdf

(BUR FVG n. 49 del 4 dicembre 2013)

FINE DELLA SETTIMA LEZIONE

Grazie dell'attenzione