





**GENERALITÀ**

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

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
FONTI	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"> <li>• predisporre adeguati percorsi con relativa segnaletica e segnalare la zona interessata all'operazione.</li> <li>• 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.</li> <li>• Vietare la presenza di persone nelle adiacenze delle macchine in manovra.</li> <li>•</li> </ul>	
	Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e gli interventi di manutenzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non infilare mai le mani sotto materiali per sistemare pezzi fuori posto: usare un pezzo di legno.</li> </ul>	
	Caduta di materiale dall'alto o colpi accidentali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I materiali devono essere scaricati su terreno solido, livellato, asciutto.</li> <li>• Imbracare i carichi con cinghie o funi che devono resistere al peso che devono reggere.</li> <li>• Imbracare i materiali e le attrezzature in modo che durante il trasporto restino fermi.</li> <li>• I materiali sciolti vanno messi dentro ceste metalliche/plastica rigida/bidoni.</li> </ul>	
	Raffreddamento, congelamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare indumenti con adeguato isolamento termico per la movimentazione, lo stoccaggio di alimenti surgelati o refrigerati.</li> </ul>	

**MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

**INFORMAZIONE**

IGIENE ALIMENTARE (Corso HACCP).

Le presenti linee guida

- ❖ 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.

**FORMAZIONE**

**Corsi HACCP: contenuti**

*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.*

**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”.

E’ previsto che ogni organizzazione si preoccupi della formazione del proprio “personale” attraverso corsi interni o esterni.

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.

E’ però abbastanza facile trovare delle forme di collaborazione con professionisti sensibili al volontariato che possano trovare il tempo da dedicare alla formazione gratuitamente.

**MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

<p><b>ADDESTRAMENTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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"> <li>❖ La conservazione degli alimenti</li> <li>❖ I microorganismi</li> <li>❖ Origine della contaminazione</li> <li>❖ Quando e come avviene la contaminazione degli alimenti</li> <li>❖ Principali sorgenti di contaminazione</li> <li>❖ Igiene del personale</li> <li>❖ Precauzione e buone abitudini</li> <li>❖ Regole da trasmettere al personale addetto alla manipolazione degli alimenti</li> <li>❖ Sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature.</li> </ul> </li> <li>• <b><u>GESTIONE DELLE SCORTE E ROTAZIONE MERCI.</u></b></li> </ul>
<p><b>DPI, DOTAZIONI, ABBIGLIAMENTO</b></p>	<p>Si rammenta che i DPI devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Adatti alla specifica lavorazione</li> <li>❖ Indossati correttamente</li> <li>❖ Manutentati correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)</li> <li>❖ Sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)</li> </ul>
<p><b>PROTOCOLLO SANITARIO</b></p>	<p><b>SORVEGLIANZA SANITARIA</b></p> <p>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).</p>