



INAIL Direzione Regionale per la Campania

CON.T.A.R.P.

Consulenza Tecnica Accertamento Rischi e Prevenzione

La sicurezza nelle Industrie Agroalimentari e nei laboratori del settore

A cura di:

**dr Raffaele d'Angelo
Coordinatore CONTARP**

L'industria agroalimentare

Settore caratterizzato da molteplici tipologie di industrie:

di trasformazione (processo)

di confezionamento

Impiantistiche alimentari

Enorme diffusione in Italia:

19 associazioni di categoria

seconda industria manifatturiera del Paese dopo metalmeccanica

Fine del 2010 **il fatturato del settore** ha raggiunto i **124 miliardi** di euro (+ 2,8%), con **un' occupazione** globale di quasi **495.755 addetti** distribuiti in **96.398 piccole e grandi aziende**

Infortunati sul lavoro

Tipologia di settore con:

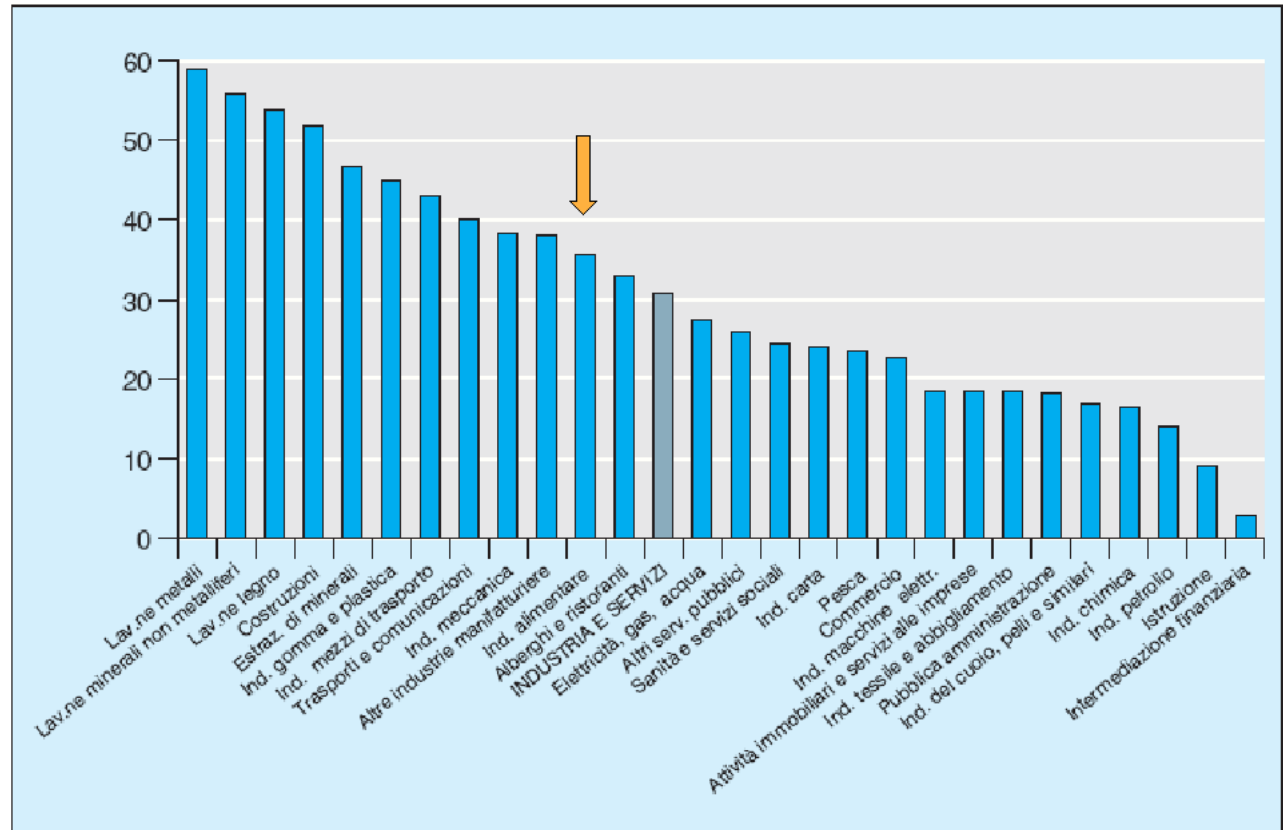
33,91 casi/10000 di inabilità temporanea

1,72 casi/10000 di inabilità permanente e 0,05/10000 di morte

Settore di attività economica	Indice di frequenza				Numero indice (**)
	Inabilità Temporanea	Inabilità Permanente	Morte	Totale	
Lav.ne metalli (siderurgia, metallurgia)	55,99	2,79	0,10	58,88	191,23
Lav.ne minerali non metalliferi (mat. per edilizia, vetro, ceramica...)	52,64	3,12	0,14	55,90	181,55
Lav.ne legno	49,55	4,10	0,08	53,73	174,5
Costruzioni	47,00	4,63	0,20	51,83	168,33
Estraz. di minerali (marmi, sabbia, ghiaia, carbone, gas e petrolio...)	42,24	4,24	0,31	46,79	151,96
Ind. gomma e plastica	43,28	1,67	0,03	44,98	146,09
Ind. mezzi di trasporto (auto, moto, navi, treni, aerei, imp. a fune...)	41,73	1,27	0,02	43,02	139,72
Trasporti e comunicazioni	37,18	2,80	0,19	40,17	130,46
Ind. meccanica (fabbr. utensili, armi, elettrodomestici...)	36,91	1,35	0,05	38,32	124,46
Altre industrie manifatturiere	36,03	1,96	0,05	38,03	123,51
Ind. alimentare	33,91	1,72	0,05	35,68	115,88

Inail, 2007:
Rapporto
annuale
sull'andamento
infortunistico

Infortunati sul lavoro



Infortunati sul lavoro

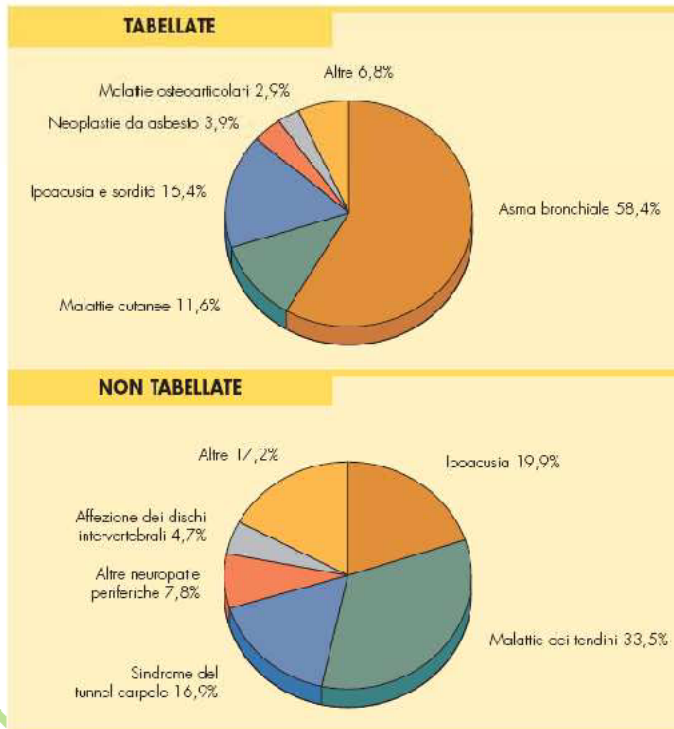


CASI DI INFORTUNIO DENUNCIATI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE PER LAVORAZIONE E SESSO - ANNI EVENTO 2004-2005

Produzione/Lavorazione	2004			2005			Var. %
	Femmine	Maschi	Totale	Femmine	Maschi	Totale	
Carne	760	3.491	4.251	774	3.273	4.047	-4,8
Pesce	134	157	291	117	137	254	-12,7
Frutta e ortaggi; Oli vegetali	500	1.149	1.649	428	985	1.413	-14,3
Latte e derivati; Gelati	856	2.258	3.114	858	2.194	3.052	-2,0
Alimenti per animali; Granaglie	53	777	830	61	721	782	-5,8
Panetteria e pasticceria; Paste alimentari	2.150	3.859	6.009	2.175	3.723	5.898	-1,9
Bevande; Tabacco	343	1.460	1.803	272	1.289	1.561	-13,4
Altri alimentari	717	1.345	2.062	696	1.529	2.225	8,0
TOTALE	5.513	14.496	20.009	5.381	13.851	19.232	-3,9

Le malattie professionali

Casi di malattia professionale riconosciuti nell'industria alimentare per tipo di malattia - anni evento 2002-2005



Numero di **malattie professionali indennizzate** costante attorno all'**8,9%** rispetto al complessivo del manifatturiero.

Patologie di maggior rilievo:

- Rischio da sovraccarico biomeccanico** (121 casi)
- Rischio rumore** (49 casi)

Patologie peculiari del settore:

- Asma bronchiale** (38)
- Malattie cutanee** (13)
- Affezioni delle vie aeree** (9)

L'industria agroalimentare campana

Anno: 2009, Regione: CAMPANIA

Settori Di Attività Economica	Aziende	Addetti	Retribuzioni (MLN Di Euro)	Premi (MGL Di Euro)
A AGRINDUSTRIA	1.401	3.788	61	1.792
B PESCA	35	87	1	9
C ESTRAZ. MINERALI	186	763	13	1.182
DA IND. ALIMENTARE	8.644	33.234	498	17.727
DB IND. TESSILE	4.737	12.256	166	2.558
DC IND. CONCIARIA	1.946	8.357	142	3.259
DD IND. LEGNO	3.203	6.856	70	6.895
DE IND. CARTA	2.049	9.304	165	3.870
DF IND. PETROLIO	146	1.522	32	858
DG IND. CHIMICA	529	4.950	100	2.150
DH IND. GOMMA	782	6.677	130	4.030
DI IND. TRASFORMAZ.	2.745	9.484	148	9.904
DJ IND. METALLI	7.156	27.422	460	27.810
DK IND. MECCANICA	1.823	12.256	239	8.117
DL IND. ELETTRICA	3.076	15.102	273	5.853
DM IND. MEZZI TRAS.	867	26.243	567	16.027
DN ALTRE INDUSTRIE	2.872	7.413	98	4.568
* D TOT. IND. MANIF.	40.575	181.075	3.088	113.626
E ELET. GAS ACQUA	398	9.098	206	4.139
F COSTRUZIONI	46.646	110.220	1.548	134.479
G50 COMM. RIP. AUTO	13.218	25.421	305	11.355
G51 COMM. INGROSSO	17.611	48.633	895	17.329
G52 COMM. DETTAGLIO	37.374	63.965	1.048	14.769
* G TOT. COMMERCIO	68.203	138.019	2.248	43.453
H ALBERG. E RIST.	19.071	42.284	729	12.971
I TRASPORTI	12.671	64.627	1.213	40.286
J INTERM. FINANZ.	2.759	10.549	206	965
K ATT. IMMOBILIARI	28.020	130.370	2.526	36.831
L PUBBLICA AMMIN.	1.269	51.275	1.089	12.273
M ISTRUZIONE	2.806	10.486	204	1.748
N SANITA'	7.553	73.596	1.501	15.938
O SERV. PUBBLICI	23.928	118.160	2.139	36.452
X ATT. NON DETER.	456	616	2	239
- TOTALE	255.977	945.013	16.774	456.383

Inail, 2009:
Rapporto
annuale

Infortunati sul lavoro nell'industria agroalimentare campana

Regione: CAMPANIA, Tipo di Localizzazione: Monocalizzate

Settori di Attività Economica	Tipo di conseguenza			Totale
	Inabilità temporanea	Inabilità permanente	Morte	
A AGRINDUSTRIA	14,44	2,02	0,12	16,58
B PESCA	6,15	-	-	6,15
C ESTRAZ.MINERALI	23,39	8,40	3,37	35,16
DA IND. ALIMENTARE	20,15	2,26	0,08	22,50
DB IND. TESSILE	7,90	0,52	-	8,42
DC IND. CONCIARIA	5,00	1,05	-	6,05
DD IND. LEGNO	20,12	4,44	0,05	24,60
DE IND. CARTA	19,72	1,12	0,04	20,87
DF IND. PETROLIO	12,99	1,90	-	14,88
DG IND. CHIMICA	10,84	0,89	0,16	11,88
DH IND. GOMMA	20,60	2,18	0,31	23,09
DI IND.TRASFORMAZ.	23,52	3,75	0,36	27,63
DJ IND. METALLI	29,63	3,95	0,30	33,88
DK IND. MECCANICA	28,15	2,43	0,09	30,66
DL IND. ELETTRICA	11,41	0,74	0,02	12,18
DM IND.MEZZI TRAS.	28,95	1,46	0,10	30,51
DN ALTRE INDUSTRIE	19,72	2,21	0,05	21,97
* D TOT.IND.MANIF.	20,84	2,15	0,12	23,12
E ELET. GAS ACQUA	15,27	0,31	-	15,58
F COSTRUZIONI	23,70	5,26	0,31	29,27
G50 COMM. RIP. AUTO	14,38	1,97	0,09	16,44
G51 COMM. INGROSSO	10,38	1,39	0,10	11,87
G52 COMM. DETTAGLIO	12,26	0,96	0,01	13,22
* G TOT. COMMERCIO	12,01	1,32	0,06	13,38
H ALBERG. E RIST.	15,69	1,02	0,02	16,72
I TRASPORTI	24,92	3,42	0,35	28,69
J INTERM. FINANZ.	1,08	0,29	-	1,38
K ATT.IMMOBILIARI	10,81	0,89	0,03	11,73
L PUBBLICA AMMIN.	9,51	1,01	0,05	10,57
M ISTRUZIONE	4,24	0,24	-	4,48
N SANITA'	8,97	0,59	0,01	9,57
O SERV. PUBBLICI	16,65	1,11	0,08	17,84
X ATT. NON DETER.	6,84	0,50	-	7,15
- TOTALE	15,78	1,86	0,11	17,74

Frequenze relative d'infornio per settore di attività economica e tipo di conseguenza. Media Triennio 2006/2008 (per 1000 addetti)

Infortunati sul lavoro nell'industria agroalimentare campana

Regione: CAMPANIA, Sesso: Maschi/Femmine

Settori di Attività Economica	2006	2007	2008	2009	2010
A AGRINDUSTRIA	67	67	85	70	77
B PESCA	20	10	15	18	14
C ESTRAZ. MINERALI	36	24	27	20	8
DA IND. ALIMENTARE	821	753	770	668	576
DB IND. TESSILE	164	157	109	77	61
DC IND. CUOIO, PELLE, SIM.	73	79	69	34	33
DD IND. LEGNO	203	188	190	176	132
DE IND. CARTA	280	279	198	188	177
DF IND. PETROLIO	28	27	25	35	16
DG IND. CHIMICA	137	109	96	73	100
DH IND. GOMMA	251	246	200	181	173
DI IND. TRASFORMAZ.	360	336	280	219	164
DJ IND. METALLI	1.187	1.057	957	636	619
DK IND. MECCANICA	440	458	422	324	273
DL IND. ELETTRICA	374	322	310	262	238
DM IND. MEZZI TRAS.	1.279	1.255	1.054	615	510
DN ALTRE INDUSTRIE	230	182	151	130	117
* D TOT. IND. MANIF.	5.827	5.448	4.831	3.618	3.189
E ELET. GAS ACQUA	223	244	236	208	211
F COSTRUZIONI	3.010	2.824	2.679	2.277	1.844
G50 COMM. RIP. AUTO	498	466	447	396	355
G51 COMM. INGROSSO	678	644	644	659	566
G52 COMM. DETTAGLIO	1.066	1.109	1.140	1.046	923
* G TOT. COMMERCIO	2.240	2.219	2.231	2.101	1.844
H ALBERG. E RIST.	954	983	927	857	796
I TRASPORTI	3.420	3.448	3.336	3.037	2.914
J INTERM. FINANZ.	244	239	226	167	172
K ATT. IMMOBILIARI	2.024	1.923	2.067	2.178	1.995
L PUBBLICA AMMIN.	1.025	882	908	1.005	765
M ISTRUZIONE	119	79	83	102	91
N SANITA'	1.891	1.837	1.442	1.444	1.248
O SERV. PUBBLICI	2.372	2.196	2.250	2.246	2.524
P PERSONALE DOMESTICO	83	113	99	109	118
TOTALE	23.555	22.636	21.442	19.457	17.810
X NON DETERMINATO	3.456	2.935	2.860	2.423	2.621
IN COMPLESSO	27.011	25.471	24.302	21.880	20.431

Inail 2006-2010:
Rapporti annuali
sugli infortuni
denunciati

Malattie professionali nell'industria agroalimentare campana

Regione: CAMPANIA, Sesso: Maschi/Femmine

Settori di Attività Economica	2006	2007	2008	2009	2010
A AGRINDUSTRIA	-	1	-	-	1
B PESCA	-	-	-	-	-
C ESTRAZ. MINERALI	2	-	1	5	2
DA IND. ALIMENTARE	8	18	15	20	24
DB IND. TESSILE	4	7	8	4	7
DC IND. CUOIO, PELLE, SIM.	7	5	6	3	2
DD IND. LEGNO	7	7	10	8	7
DE IND. CARTA	2	1	2	3	2
DF IND. PETROLIO	-	2	1	2	1
DG IND. CHIMICA	7	5	2	4	-
DH IND. GOMMA	5	4	11	18	4
DI IND. TRASFORMAZ.	23	16	15	15	16
DJ IND. METALLI	29	31	27	44	71
DK IND. MECCANICA	29	13	11	17	24
DL IND. ELETTRICA	9	8	11	8	12
DM IND. MEZZI TRAS.	60	85	71	68	105
DN ALTRE INDUSTRIE	1	1	3	3	2
* D TOT. IND. MANIF.	191	203	193	217	277
E ELET. GAS ACQUA	9	12	43	17	17
F COSTRUZIONI	81	75	69	92	137
G50 COMM. RIP. AUTO	12	12	6	11	14
G51 COMM. INGROSSO	8	6	4	9	8
G52 COMM. DETTAGLIO	9	9	10	14	14
* G TOT. COMMERCIO	29	27	20	34	36
H ALBERG. E RIST.	6	8	3	10	10
I TRASPORTI	82	79	88	88	85
J INTERM. FINANZ.	2	3	4	1	2
K ATT. IMMOBILIARI	20	30	29	25	25
L PUBBLICA AMMIN.	29	76	66	40	47
M ISTRUZIONE	-	2	-	1	2
N SANITA'	7	18	17	14	16
O SERV. PUBBLICI	21	35	41	41	45
P PERSONALE DOMESTICO	-	-	-	1	-
TOTALE	479	569	564	586	702

**Inail 2006-2010:
Rapporti annuali
sulle malattie
professionali
denunciate**

Tematiche

L'industria alimentare necessita di processi caratterizzati da:

sostanze chimiche

prodotti comportanti **un rischio biologico**

impianti di elevate dimensioni e cadenze produttive:

Rischio rumore

Vibrazioni

Rischio elettrico

Etc...

Diversificazione delle tipologie di rischio:

Igiene sul lavoro

Rischi specifici

Problematiche proprie dell'industria agro-alimentare

Manualità delle operazioni

Processi delicati ad alta manualità

Manutenzione e controlli

Obsolescenza degli impianti

Mancanza di politiche manutentive

Luoghi di lavoro “severi”

Condizioni obbligate dal processo alimentare

Aree delle industrie alimentari in camera bianca o refrigerate

Manutenzione e controlli

Industrie alimentari dotate di impianti complessi.

Attrezzature in pressione, con fluidi ad alte temperature, utilizzando agenti chimici, etc..

Controllo dello stato del processo difficoltoso

Necessità di manutenzione delle macchine:

Manutenzione della sicurezza

Sicurezza nella manutenzione

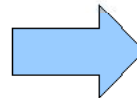
Importante una politica di manutenzione che elimini i guasti come sorgente di rischio

Proposte migliorative

Nuovi approcci alla manutenzione degli impianti (metodologie predittive)

Manutenzione basata sul
Condition Monitoring

Impianti e Macchine
controllati istante per istante
con sensoristica sofisticata



⑦ Vantaggi

- | Identifica un potenziale problema prima che esso avvenga
- | Predice vita residua
- | Pianificazione interventi
- | Riduzione della probabilità di guasto

⑦ Svantaggi

- | Costosa se implementata in modo errato
- | Presenza di personale molto preparato

Proposte migliorative

Procedura di applicazione manutenzione predittiva

I °FASE

⑦ Scomposizione della macchina

- | Individuazione delle parti del sistema più deboli dal punto di vista affidabilistico e valutazione di tutte le potenziali modalità di guasto

II °FASE

⑦ Analisi delle tecnologie di prove non distruttive

- | Individuazione di una gerarchia basata sulla migliore idoneità all'identificazione dei possibili guasti

III °FASE

⑦ Acquisizione dei segnali

- | Ricezione di importati informazioni sullo stato di salute della macchina

Luoghi di lavoro “severi”

I luoghi di lavoro dell'industria alimentare per vincoli tecnologici del processi possono essere:

Severi caldi

Severi freddi

Necessario adattamento dell'operatore al clima, es.:

Confezionamento prodotti affettati in camera bianca.

Temperatura ambiente < 10-12°C

Velocità dell'aria > 0,5m/s

Umidità relativa < 30%

Ricerca di sistemi per isolare la zona di confezionamento escludendo l'operatore



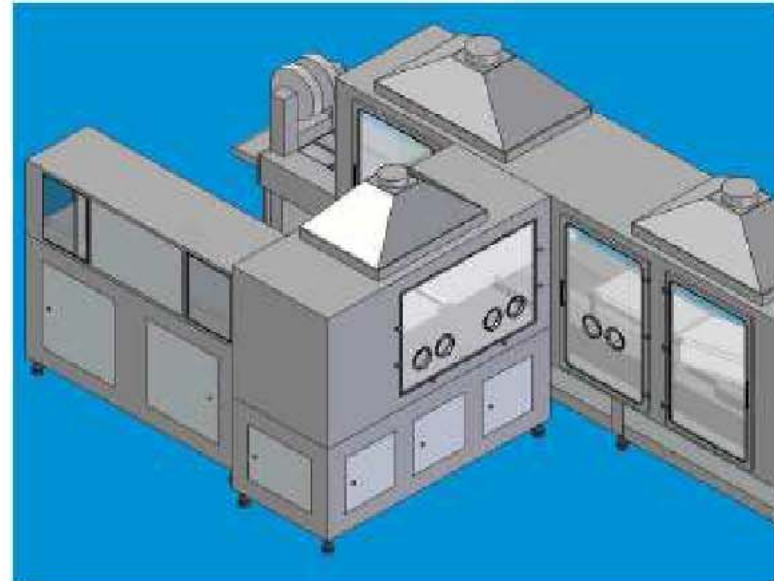
Proposte migliorative

Affettatura e confezionamento insaccati con struttura ad isolatori microbiologici

Il personale non entra mai in contatto diretto col prodotto

la manipolazione è permessa solamente in apposite zone e con l'uso di speciali guanti inglobati nella struttura isolante,

Si protegge completamente l'ambiente interno, mantenuto sterile e refrigerato da apposita filtrazione assoluta, da eventuali contaminazioni esterne.



Laboratori analisi alimentare

- **Analisi chimiche:** pesticidi, fertilizzanti, ormoni, metalli pesanti, diossine, PCB, IPA, etc.
- **Analisi microbiologiche:** Coliformi ed Escherichia coli, Streptococchi fecali, Clostridi Solfito Riduttori, etc.
- **Analisi di biologia molecolare:** OGM

Laboratori analisi alimentare: infortuni denunciati per anno evento

Infortuni denunciati per anno evento

Anno: 2007 - 2009

	2007	2008	2009
Numero casi	165	242	305
di cui in itinere	39	52	64
Casi mortali	0	0	0
di cui in itinere	0	0	0

Laboratori analisi alimentare: infortuni denunciati per regione

Infortuni denunciati per regione

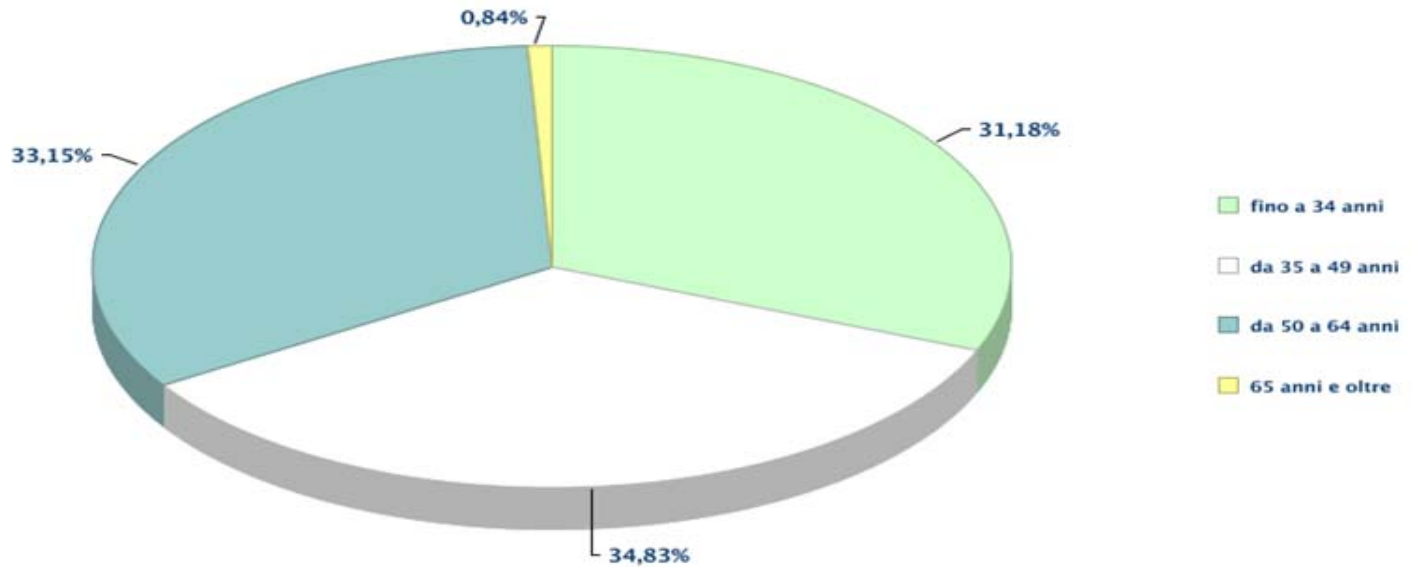
Anno: 2009

Regione	Numero casi	%	Casi mortali	%
PIEMONTE	23	7,54	0	
VALLE D'AOSTA	1	0,33	0	
LOMBARDIA	41	13,44	0	
BOLZANO - BOZEN	1	0,33	0	
TRENTO	2	0,66	0	
VENETO	21	6,89	0	
FRIULI VENEZIA GIULIA	2	0,66	0	
LIGURIA	13	4,26	0	
EMILIA ROMAGNA	53	17,38	0	
TOSCANA	18	5,90	0	
UMBRIA	3	0,98	0	
MARCHE	12	3,93	0	
LAZIO	15	4,92	0	
ABRUZZO	7	2,30	0	
MOLISE	3	0,98	0	
CAMPANIA	14	4,59	0	
PUGLIA	21	6,89	0	
BASILICATA	4	1,31	0	
CALABRIA	10	3,28	0	
SICILIA	31	10,16	0	
SARDEGNA	10	3,28	0	
Italia	305	100,00	0	0

Laboratori analisi alimentare: infortuni denunciati per fascia d'età

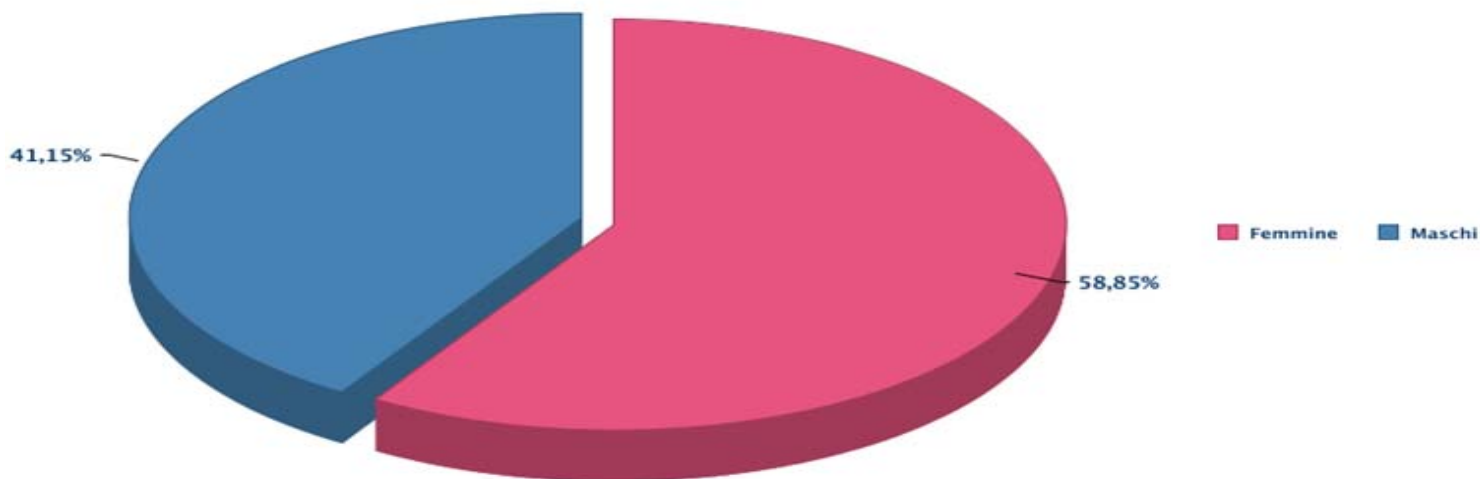
Infortuni denunciati per fascia d'età

Media degli anni 2007 - 2009



Laboratori analisi alimentare: infortuni denunciati per sesso

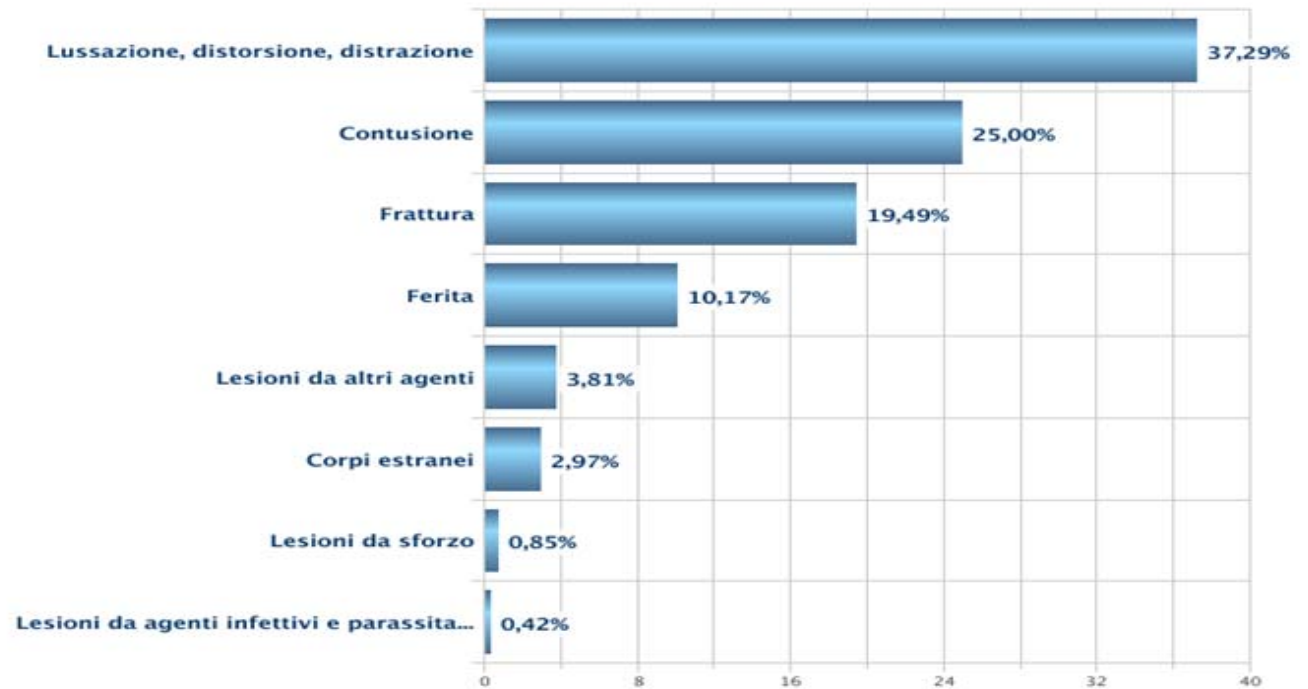
Infortuni denunciati per sesso
Media degli anni 2007 - 2009



Laboratori analisi alimentare: infortuni denunciati per natura lesione

Infortuni denunciati per natura lesione

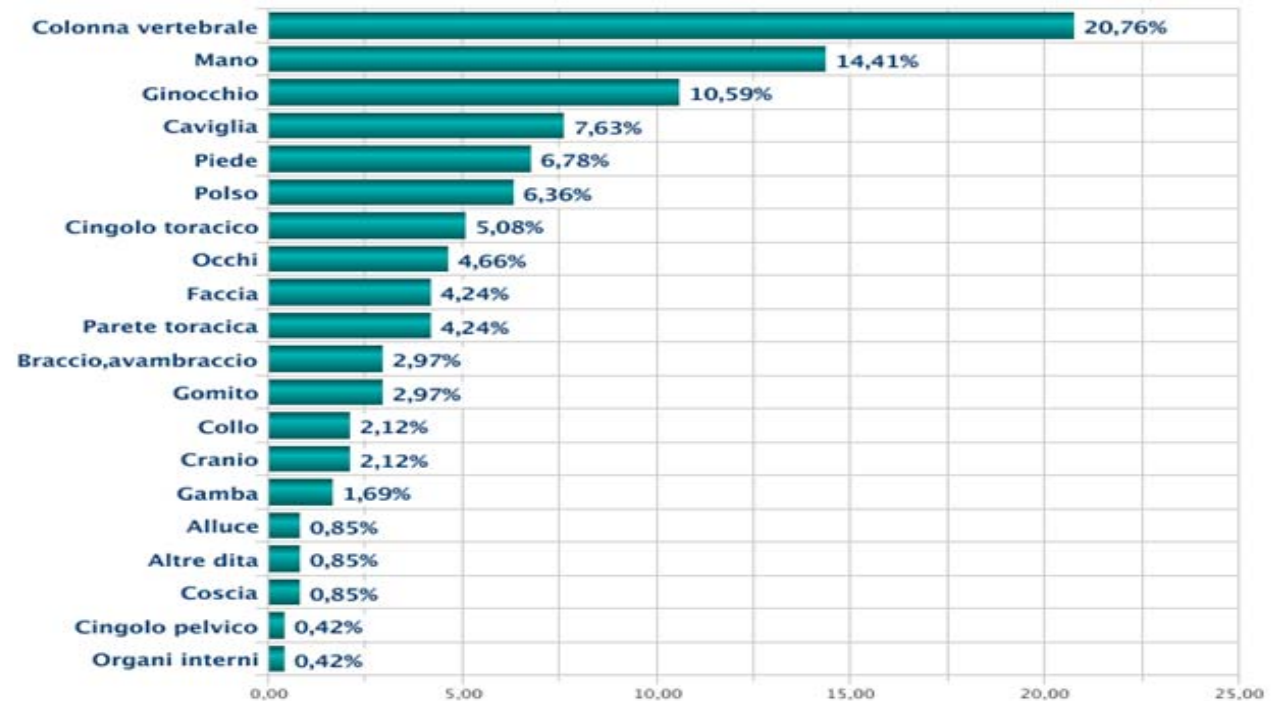
Anno: 2009



Laboratori analisi alimentare: infortuni denunciati per sede lesione

Infortuni denunciati per sede lesione

Anno: 2009



Principali rischi del laboratorio analisi alimentare

- Rischio biologico
- Rischio chimico
- Rischio infortunistico: tagli, punture, manualità delle operazioni, ergonomia

Principali punti critici da valutare nel rischio infortunistico nei laboratori analisi alimentare

Ambienti di lavoro:

- piani di lavoro e vie da percorrere sgombre;
- pavimenti non presenti pericoli di scivolamento,
- Ingombro del carico non sia tale da impedire la visuale;

-Movimentazione manuale dei carichi:

- posizione assunta dal lavoratore durante il sollevamento;
- non deve sollevarsi sulla punta dei piedi;
- non deve estendere al massimo le braccia al di sopra della testa, né deve inarcare la schiena;
- deve sempre evitare le torsioni;
- deve evitare movimenti bruschi;
- sollevato e deposto a terra con la schiena in posizione dritta, il tronco eretto, il corpo accoccolato e in posizione ben equilibrata;
- afferrato con il palmo delle mani;
- distribuito in modo simmetrico ed equilibrato.

Conclusioni: industria agroalimentare

L'Industria Alimentare presenta allo stato attuale **ancora un elevato numero di infortuni** (35,68/10000) e **di malattie professionali** (8-9% sul totale manifatturiero)

Prospettive con l'entrata in vigore del T.U.:

Il D.Lgs 81/2008 con una visione integrata della sicurezza sul lavoro **propone un focus maggiormente dettagliato sugli aspetti gestionali** sia a livello istituzionale che aziendale (Titolo1).

Ripone **grande importanza ai luoghi di lavoro** (Titolo II), **ampiamente diversificati nell'industria alimentare**

Rimanda ad aspetti tecnici (titoli 6-11) con annessi specifici allegati aggiornati con la normativa europea.

Conclusioni : industria agroalimentare

Per l'industria alimentare focus tecnico su:

Rischio biologico

Soluzioni:

- **Manutenzione ordinaria e pulizia** degli ambienti e delle apparecchiature
- **Idonea ventilazione** dei locali di lavorazione
- **Adozione di procedure adeguate** per la pulizia degli ambienti
- **Utilizzo di indumenti dedicati** all'attività lavorativa
- **Buone pratiche igieniche**
- **Azione formativa e di sensibilizzazione del personale** sul rischio biologico
- **Utilizzo di DPI specifici**

Conclusioni: industria agroalimentare

Per l'industria alimentare focus tecnico su:

Manualità delle operazioni (movimentazione carichi)

Manutenzione e controllo impianti

Microclima dei luoghi di lavoro

Soluzioni:

Automazione dei processi produttivi

Politiche di **manutenzione predittive** e produttive

Progettazione innovativa e ricerca&sviluppo

Tramite l'utilizzo di **Sistemi di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro (SGSL)** sarà possibile **revisionare lo stato del sistema e apportare miglioramenti continui per eliminare le non conformità emerse delle verifiche**

Conclusioni: laboratori analisi alimentare

Per laboratori analisi alimentare focus tecnico su :

Rischio infortunistico:

- Movimentazione** manuale dei carichi
- Rischio ergonomico**
- Etc.

Soluzioni:

Automazione delle procedure

Corretta progettazione degli ambienti di lavoro

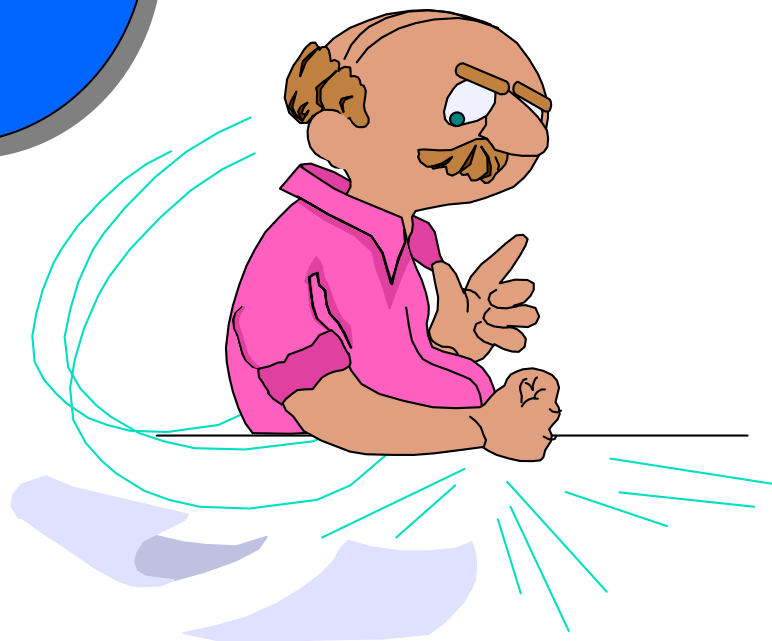
Corretta movimentazione dei carichi

Buone pratiche di laboratorio

Formazione e informazione

Utilizzo di idonei DPI

Finanziamenti INAIL



Finanziamenti INAIL: OT24

L'INAIL premia con uno “sconto” denominato “oscillazione per prevenzione”, le aziende, operative da almeno un biennio, che seguono interventi per il miglioramento delle condizioni di sicurezza e di igiene nei luoghi di lavoro, in aggiunta a quelli minimi previsti dalla normativa in materia



A cosa serve???

riduce il tasso di premio applicabile all'azienda, determinando un risparmio sul premio dovuto all'INAIL.

Finanziamenti INAIL: OT24

In base al **decreto ministeriale 3 dicembre 2010**, che ha riscritto il testo dell'articolo 24 del D.M. 12.12.2000, **la riduzione di tasso è riconosciuta in misura fissa**, in relazione al **numero dei lavoratori-anno del periodo**, come segue:

Lavoratori - anno	Riduzione
Fino a 10	30 %
Da 11 a 50	23 %
Da 51 a 100	18 %
Da 101 a 200	15 %
Da 201 a 500	12 %
Oltre 500	7 %



GLI INCENTIVI INAIL

A - INTERVENTI PARTICOLARMENTE RILEVANTI

a) L'azienda ha adottato o mantiene un comportamento socialmente responsabile secondo i principi della CSR (Responsabilità Sociale delle Imprese), sinteticamente evidenziato dalle dichiarazioni rilasciate dall'impresa stessa nel questionario allegato alla guida, ed ha conseguentemente attuato interventi migliorativi delle condizioni di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (vedi allegato I)²

b) L'azienda ha implementato o mantiene un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro che risponde ai criteri definiti dalle Linee Guida UNI INAIL ISPESL e Parti Sociali, standard, norme, riconosciute a livello nazionale e internazionale (*con esclusione di quelle aziende a rischio di incidente rilevante che siano già obbligate per legge all'adozione ed implementazione del sistema*) (vedi allegato II).

c) L'azienda ha implementato o mantiene un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro certificato da organismi specificatamente accreditati, nel rispetto del regolamento RT12 SCR, presso ACCREDIA³ (*comprese le aziende certificate secondo la Norma UNI 10617, ancorché non previste dal citato RT 12*).

d) L'azienda ha implementato ed adotta una procedura per la selezione dei fornitori che tiene conto dell'applicazione della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro (vedi allegato III).

e) L'azienda ha realizzato interventi rilevanti volti al miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (interventi di prevenzione integrata, di CSR e SGSL) svolti in attuazione di accordi tra INAIL e Organizzazioni delle Parti Sociali o Organismi del Sistema della Bilateralità.

Specificare:

- gli estremi dell'accordo _____
- l'intervento realizzato _____



GLI INCENTIVI INAIL

B – PREVENZIONE E PROTEZIONE

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS/RLST) ha partecipato attivamente alla valutazione dei rischi fornendo il proprio contributo per l'elaborazione del relativo documento. | <input type="checkbox"/> |
| 2. Il datore di lavoro coinvolge i lavoratori, anche applicando specifiche procedure ⁴ , alle fasi di individuazione, valutazione e gestione dei rischi. | <input type="checkbox"/> |
| 3. Per le aziende fino a 10 lavoratori: sono stati redatti il documento di valutazione dei rischi ed il piano di emergenza. | <input type="checkbox"/> |
| 4. Per le aziende fino a 15 lavoratori: viene effettuata la riunione periodica di cui all'art.35 del D.Lgs.81/08 e s.m.i. ² . | <input type="checkbox"/> |
| 5. Le procedure per il pronto soccorso e la gestione delle emergenze (<i>anche definite in collaborazione con gli enti pubblici preposti</i>) sono testate tramite prove e simulazioni più di una volta l'anno. | <input type="checkbox"/> |
| 6. Prima della modifica di impianti, del lay-out aziendale o della sostituzione di macchine viene coinvolto il personale interessato e il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza. | <input type="checkbox"/> |

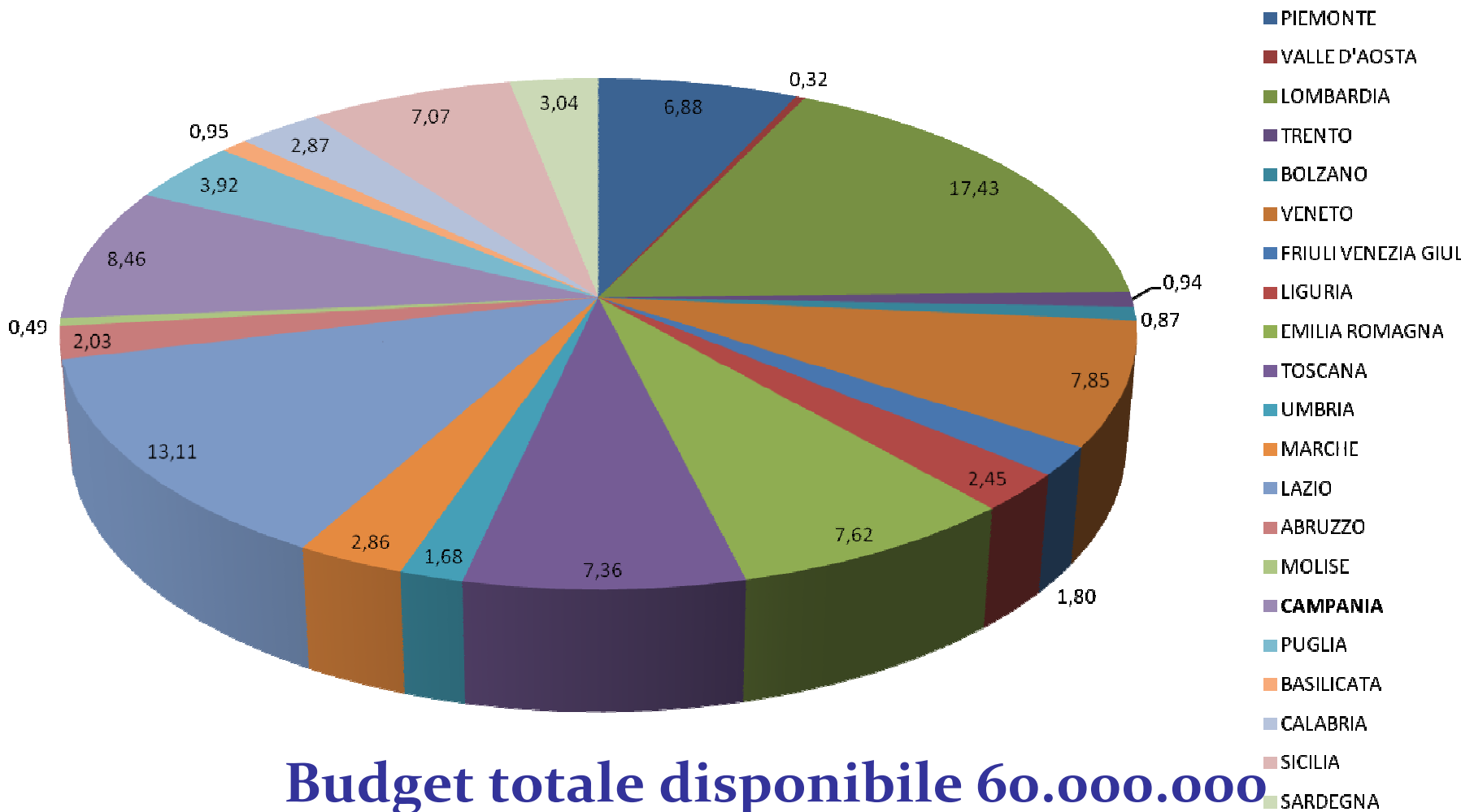
Finanziamenti INAIL - Anno 2010

- 1) Progetti di investimento
- 2) Progetti di formazione
- 3) Modelli organizzativi e di responsabilità sociale

Valutati in base:

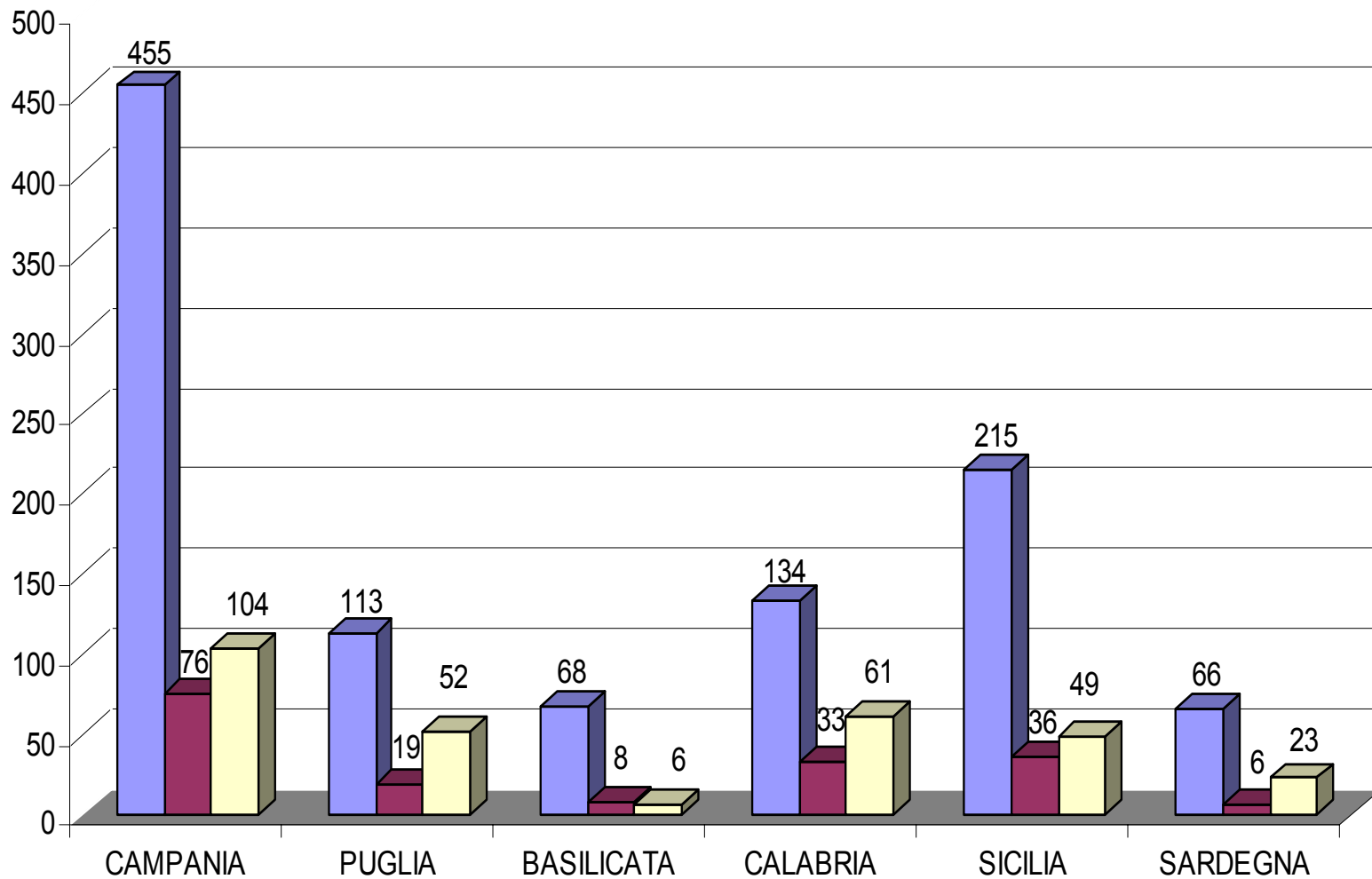
- *Dimensione aziendale*
- *Rischiosità dell'attività di impresa*
- *Destinatari dell'intervento*
- *Finalità dell'intervento*
- *Efficacia dell'intervento/modalità di formazione*

Finanziamenti INAIL 2011



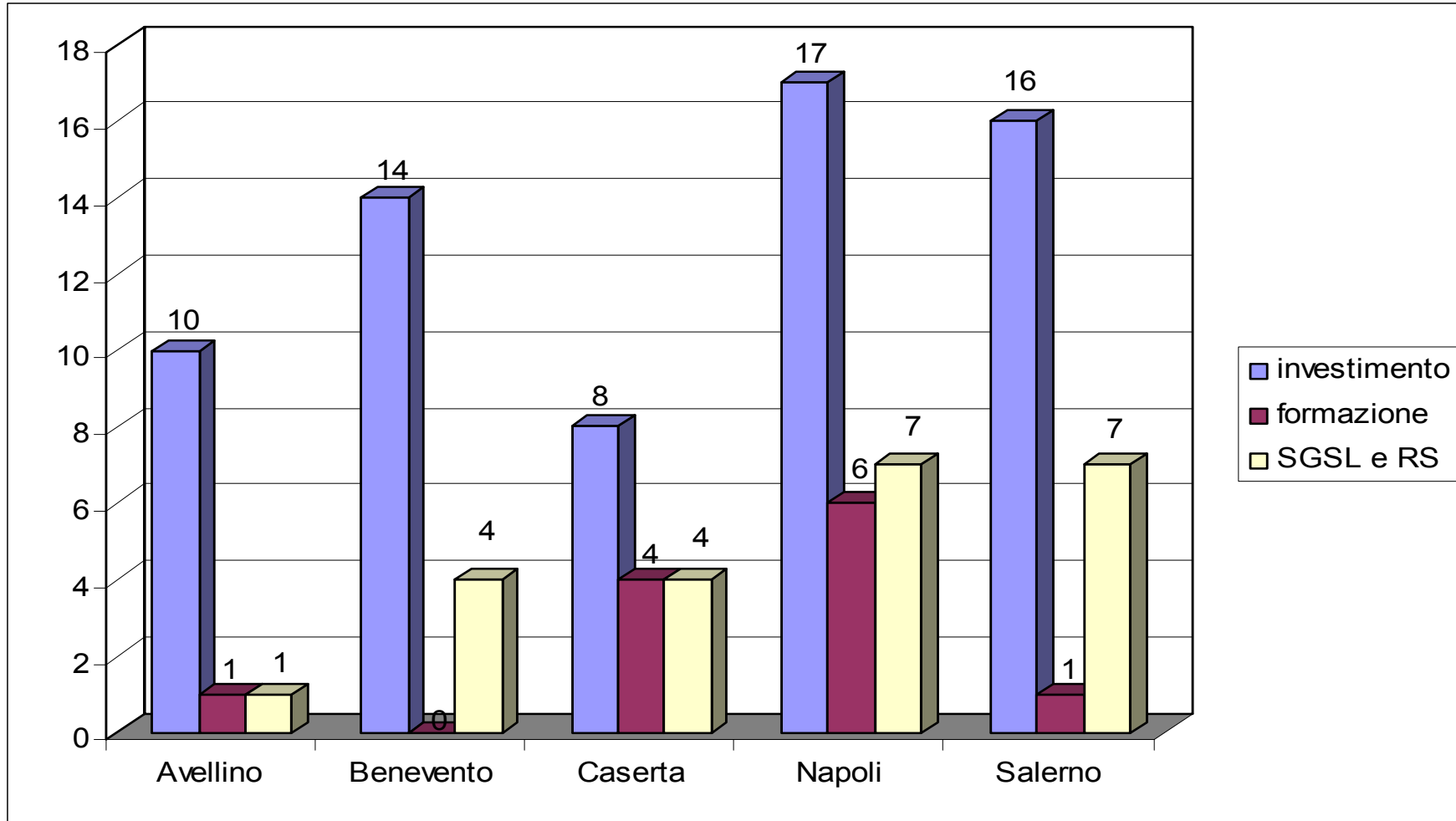
Finanziamenti INAIL

Istanze pervenute per tipologia: Sud Italia



Finanziamenti INAIL

Progetti finanziati per tipologia: Campania



Raffaele d'Angelo
CONTARP

INAIL - direzione regionale per la Campania
r.dangelo@inail.it



GRAZIE