



cooperativa
terremerse
territori e mercati in rete

Territori e Mercati in Rete

Soldati Cristiana
RSPP Terremerse
8/11/2019

Settori

Agroforniture

- Ricerca & Sviluppo
- Impiantistica, Irrigazione e Drenaggio

Grandi Colture

Cerealproteici e Ortofrutta da Industria

Carni

Servizi

Agronomica 3.0

Servizi Finanziari

Prestito Sociale

Help Desk Campagna

Ambiente – Raccolta Rifiuti Agricoli

Formazione

Sicurezza

Adempimenti Legislativi

Pubblicazioni

Agroforniture

73,3 MILIONI €

COMPRESI:

5,6 MILIONI €

IMPIANTISTICA,
IRRIGAZIONE,
DRENAGGIO

0,55 MILIONI €

RICERCA & SVILUPPO

14,6 MILIONI €

società controllata 51%

14 MILIONI €

società controllata 100%



167 MILIONI €

FATTURATO CONSOLIDATO
GRUPPO TERREMERSE 2018

5.600+

SOCI COOPERATORI
E SOVVENTORI

350+

COLLABORATORI
FISSI E AVVENTIZI

Ortofrutta*

VOLUMI

16,8 MILIONI €

25 MILA TON

FRUTTA E ORTICOLE FRESCHE

2,3 MILA TON

FRUTTA PROGRAMMATA

77,5 MILA TON

POMODORO E ORTICOLE
INDUSTRIALI

0,4 MILIONI €

società controllata 100%



Cerealproteici* **31** MILIONI €

VOLUMI

146,1 MILA TON

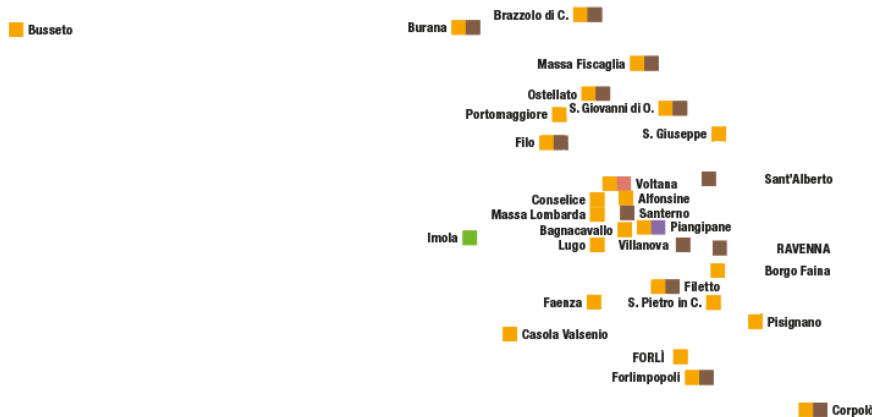
** dall'1/1/19 unico settore*
GRANDI COLTURE

Carni

21,8 MILIONI €

Strutture e Territori

Capillare è la sua presenza nel **territorio emiliano romagnolo e nazionale**, con **numerosi punti vendita agroforniture e centri di ritiro e stoccaggio cereali**. Terremerse è inoltre dotata di un **centro di saggio** a supporto dell'attività di Ricerca & Sviluppo e di un **centro lavorazione carni** con annessa **macelleria**.



PR.	LOCALITÀ	Punto Vendita Agroforniture	Altri punti Agroforniture (il Quadrifoglio)	Centro cereali in cui è possibile conferire	Centro di Saggio	Centro Lavorazione Carni e Macelleria
BO	Imola					
FC	Forlì					
	Forlìmpopoli					
FE	Brazzolo di Copparo					
	Burana					
	Filo					
	Massa Fiscaglia					
	Ostellato					
	Portomaggiore					
	San Giovanni di Ostellato					
	San Giuseppe					
PR	Buseto					
RA	Alfonsine					
	Bagnacavallo					
	Borgo Faia					
	Casola Valsenio					
	Conselice					
	Faenza					
	Filetto					
	Lugo					
	Massa Lombarda					
	Piangipane					
	Pisignano					
	Ravenna					
	San Pietro in Campiano					
	Sant'Alberto					
	Santerno					
	Villanova di Ravenna (ISA)					
	Voltana					
RN	Corpolò					



Strutture e Territori Italia

REGIONE	PR.	LOCALITÀ	Punto Vendita Agrofontiture	Centro cereali in cui è possibile conferire
Lazio	VT	Vignanello (<i>deposito</i>)		
Lombardia	MN	Ceresara		
		Ostiglia apertura punto vendita inizio 2020		
Marche	PU	Orciano		
		Sant'Ippolito		
Toscana	AR	Sansepolcro		
Umbria	TR	Acquasparta		
		Amelia		
		Giove		
		Terni		

Ceresara
 Ostiglia

Sansepolcro Sant'Ippolito
 Orciano

Acquasparta
 Amelia TERNI
 Giove
 Vignanello



cooperativa
terremerse
territori e mercati in rete

Territori e Mercati in Rete

Il sistema delle relazioni

Soggetti

- Datore di lavoro
- Dirigenti e preposti
- Addetti al Servizio di prevenzione e protezione
- Medico competente
- RLS
- Lavoratori
- Addetti alle emergenze
- Appaltatori
- Fornitori (imprese esterne)
- Enti pubblici

Il sistema delle relazioni

Processi relazionali

- Informazioni (e istruzioni)
- Formazione (e addestramento)
- Consultazione
- Riunione periodica

Questi processi possono essere definiti

“ISTITUTI RELAZIONALI”

Comunicare la sicurezza nelle relazioni tra i soggetti

I Processi relazionali vertono sul rapporto tra SPP – RLS – Datore di Lavoro

- ✓ Chi detiene il potere decisionale e di spesa (autorità del DdL)
- ✓ Chi detiene le competenze di supporto al miglioramento della sicurezza (autorevolezza del SPP)
- ✓ Chi rappresenta le esigenze dei lavoratori in materia di salute sul lavoro (autorevolezza del RLS)

In base al Processo relazionale di riferimento si inseriscono altri soggetti della sicurezza

- **Medico competente**
- **Preposto**
- **Lavoratori**
- **Imprese esterne**

Strumenti di Comunicazione nei processi relazionali

INFORMAZIONE E ISTRUZIONI

Coinvolgimento Preposti e Lavoratori

Esempi:

- Redazioni istruzioni operative di lavoro

cooperativa terremerse territorio mercati la terra Centro Lavorazione Carni		SALA GASTRONOMIA	DATA EMISSIONE 15/01/2019	REV 00
		Istruzione Operativa per preparazione elaborati di carne Gastronomia (IO N. 11)	PAGINA 1 di 6	
STATO DEL DOCUMENTO				
	Firma RSPP	Firma Preposto	Firma Direttore	15/01/2019
0	Emissione	Preparato	Verificato	Approvato
Rev.	Descrizione Modifiche			Data
MODALITÀ OPERATIVE Nella sala gastronomia vengono preparati elaborati di carne (esempio girelle, involtini, spiedini, tulipani ecc)				
				
NUMERO ADDETTI E MANSIONI				
Numero	Mansione			
1	Addetto Insacco			
20/25	Addetti Gastronomia			
2/3	Addetto macchine pesatrici			
RISCHI SPECIFICI				
1) Utilizzo attrezzature di lavoro (insaccatrice, affettatrice, pressa ecc)				
• Organi in movimento • Salita e discesa rovesciatore cassonetti				
				
Insaccatrice				
Affettatrice				

cooperativa terremerse territorio mercati la terra Centro Lavorazione Carni		SALA GASTRONOMIA	DATA EMISSIONE 15/01/2019	REV 00
		Istruzione Operativa per preparazione elaborati di carne Gastronomia (IO N. 11)	PAGINA 2 di 6	
		Battitura fettine		
		Pressa		
2) Uso affettatrice SEMI-AUTOMATICA per taglio di fettine (< 3mm) fresche/congelate		• Organi in movimento • Scivolamento e inciampo per pavimento unto e bagnato •		
3) Uso affettatrice MANUALE per taglio di fettine (> 3mm) esempio: teneroni		 • Organi in movimento • Scivolamento e inciampo per pavimento unto e bagnato •		
4) Banco di lavoro (elaborati di carne)		 • Scivolamento e inciampo per pavimento unto e bagnato •		
				

 Cooperativa terremerse ESPOSITORI E MERCATI IN TELE Centro Lavorazione Carni	SALA GASTRONOMIA	DATA EMISSIONE 15/01/2019	REV 00
	Istruzione Operativa per preparazione elaborati di carne Gastronomia (IO N. 11)	PAGINA 3 di 6	

5) Banco di lavoro (disosso cosce)

- Scivolamento e inciampo per pavimento unto e bagnato
-



6) Banco di lavoro (taglio coniglio)

- Scivolamento e inciampo per pavimento unto e bagnato
- Ferite da taglio per uso coltelli



7) Banco di lavoro (taglio verdure)

- Scivolamento e inciampo per pavimento unto e bagnato
- Ferite da taglio per uso coltelli



8) Nastro trasportatore prodotto confezionato

- Organi in movimento
-
-



9) Macchine confezionatrici (termosigillatrici in atmosfera controllata)

- Organi in movimento
-
-



 Cooperativa terremerse ESPOSITORI E MERCATI IN TELE Centro Lavorazione Carni	SALA GASTRONOMIA	DATA EMISSIONE 15/01/2019	REV 00
	Istruzione Operativa per preparazione elaborati di carne Gastronomia (IO N. 11)	PAGINA 4 di 6	

10) Zona bilance prezzatrici e palettizzazione

- Organi in movimento
-
-



11) Cella frigorifera -20°

- Scivolamento e inciampo per pavimento ghiacciato
-
-



RISCHI NELLE OPERAZIONI DI PULIZIA A FINE LAVORAZIONI

- Scivolamenti e cadute per pavimento unto o bagnato
- Caduta di parti di impianto smontate durante la pulizia
-
-

MISURE DI SICUREZZA ADOTTATE

Rischio	Cosa fare
Ferite da taglio	• Prediligere postazioni di lavoro di ampiezza sufficiente e correttamente illuminate; • Utilizzare coltelli idonei per la tipologia di carne • • Utilizzare idonei DPI.
Ferite da presa (organi in movimento)	• Non indossare anelli, orologi, bracciali e qualsiasi oggetto che possa impigliarsi nelle parti in movimento delle macchine; • •
Scivolamenti e cadute	• Asciugare e pulire frequentemente la pavimentazione • •
Schiacciamento	• Non rimuovere le protezioni dai macchinari; • In caso di inceppamento intervenire a macchina ferma ed in condizioni di sicurezza; • •
Rischio cadute oggetti dall'alto	• Verificare bene il corretto aggancio dei cassonetti prima del sollevamento • •

Investimenti/urti da mezzi in movimento	- Stare lontano dal raggio di sollevamento del cassonetto - Prestare la massima attenzione ai mezzi in movimento (transpallet o carrelli elevatori)
Movimentazione manuale dei carichi	- Prediligere l'utilizzo di mezzi meccanici per il trasporto dei carichi - Rispettare i limiti di legge previsti per il sollevamento dei carichi (20 kg per le donne - 25 kg per gli uomini)
Movimenti e sforzi ripetuti	- Prevedere delle pause durante il lavoro (pause compensatorie)
Contatto con parti calde	- Non rimuovere le protezioni dai macchinari;
Tagli, schiacciamenti (operazioni di pulizia)	
Microclima	- Evitare di esporsi a correnti d'aria
Rischio elettrico	- Utilizzare macchine dotate di dispositivi di sicurezza elettrica;

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE, COLLETTIVA ED ABITI DA LAVORO

Abiti da lavoro	- Camice e pantaloni o tuta da lavoro
DPI	- Calzature antinfortunistica/antiscivolo - Guanti a maglie (punto 3 - 6)

COMPORTAMENTI VIETATI E CONSENTITI

Comportamenti	Preposto	Addetti Linea
Indossare DPI e abiti da lavoro.		
Accensione e spegnimento macchina		
Lavorare con le macchine sprovvista di dispositivi di sicurezza, di ripari o di rimuovere gli stessi.		
Effettuare operazioni di manutenzione e di pulizia con organi in movimento.		
.....		
.....		

Comportamenti	Preposto	Addetti Linea
Spegnere o resettare la macchina		
Segnalare ogni evento anomalo di cui si viene a conoscenza		
Lasciare il proprio posto di lavoro ordinato e pulito		

In caso si abbiano dubbi consultare il PREPOSTO prima di effettuare operazioni che non sono di pertinenza alla mansione.

PULSANTI DI EMERGENZA

Pulsante arresto parziale nastri trasportatori



Pulsante arresto termosigillatrice 1 e 2



Pulsante arresto nastri trasportatori



Pulsante

Coinvolgimento Preposti e Lavoratori

- Coordinamento ditte esterne (Preposti)

Logo: **cooperativa terremerse**
territori e mercati in rete

TERREMERSE Soc. Coop

Via Cà del Vento, 21
48012 Bagnacavallo (RA)

MPOS-G 01.11

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI
INTERFERENTI (DUVRI)**
(art.26 D.Lgs 81/08)

21/10/2019 Rev. 0

Datore di Lavoro processo cerciali (Committente)	Dall'Amore Antonio	
Datore di Lavoro Appaltatore (Radis)		

	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI (Applicazione dell'art. 26, D. Lgs. 81/08)		MPOS-G 01 Rev. 2 del 1/1/
1. Premessa Il presente documento è stato redatto per dare attuazione ai disposti dell'art. 26, comma 3, D. Lgs. 81/2008, da applicare in caso di affidamento di lavori appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della società. Le disposizioni del presente documento non si applicano ai rischi specifici propri degli Appaltatori, né ai rischi specifici propri dell'impresa Committente, se non interferenze legate alle attività oggetto di appalto. Il documento è composto da: ➢ Informativa sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui gli Appaltatori ad operare ed i rischi potenzialmente introdotti dagli stessi all'interno della Committente, nonché le misure di prevenzione e di emergenza adottate; ➢ Qualifica del fornitore e verifica dell'idoneità tecnico-professionale appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare (contratto d'opera art. 26, comma 1, lettera a); ➢ Modalità di cooperazione e di coordinamento e valutazione dei rischi (art. 26, comma 2, lettera b)			
2. Informativa sui rischi e sulla gestione delle emergenze			
2.1 Informazioni anagrafiche			
Ragione Sociale Sede legale Indirizzo C.A.P. Comune Provincia Telefono Email Sito Web Nome e Cognome Qualifica Indirizzo email Telefono Email Sito Web Nome e Cognome Qualifica Indirizzo email Telefono Email Sito Web	TERMERSE SOC. COOP Via Cà del Vento, 21 – 48012 Bagnacavallo (RA) Dall'Amore Antonio Soldati Cristina Dott.ssa Arniani Carla Mascellini Mascia (processo Cereali) Pambianchi Raffaele (processo Cereali)		
Informazioni generali in merito al contratto di appalto e ai lavori da svolgere			
Oggetto dell'appalto Sito oggetto dell'appalto Tipo di appalto Modalità di appalto Modalità di pagamento Modalità di pagamento	Via Classicana n. 313 RADIS Trattamento con CO2 E FOSFINA su cereali stoccati nel magazzino piano cereali Dal 21/10/2019 al 30/11/2019 L'attività del personale avviene durante gli orari di apertura del centro.		

		 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI (Applicazione dell'art. 26, D. Lgs. 81/08)		MPOS-G01.II Rev. 2 del 1/1/2013		Pagina 5		
TABELLA 1		RISCHI	CAUSE	PROCESSO	AREE	MISURE ADOTTATE	APPALTA TORE (RAGS)	COMMIT TENTE
MPOS-G01.II Rev. 2 del 1/1/2013	1	INVESTIMENT O, SCHIACCIAME NTO, URTO E IMPATTO	- Presenza di movimentazione promiscua automezzi, operatrici, macchine carrelli elevatori ecc.)	CEREALI	- Magazzini - Piazzali	- Personale formato ed addestrato in merito al rispetto del codice della strada, andatura a passo d'uomo all'interno del Centro, rispetto della segnaletica orizzontale e verticale, pedoni in prossimità delle aree promiscue, attenzione ai carichi, scarico e trasporto dei materiali, coordinamento e cooperazione con le ditte esterne. - Il personale a terra deve rispettare le distanze di sicurezza movimento. - Eventuali segnalazioni da terra agli autisti vanno impartite da posizioni di assoluta sicurezza, posta al di fuori della traiettoria dell'automezzo e ben visibili dal conducente. - I mezzi devono essere sottoposti a regolari controlli e manutenzioni rispettando attentamente le indicazioni nel il suo manuale proprio per eventuali operazioni di carico/scarico mezzi e materiali. - Rispettare la Norme di Sicurezza foriste.	X	X
	2	RIBALTAMENT O ED IMPENNAMEN TO DEL MEZZO	- Trasporto scorretto di carichi. - Incorretto posizionamento del carico sul mezzo - Presenza di dissestamenti terreno.	CEREALI	- Piazzali - Locali interni	- Personale formato ed addestrato in merito al rispetto del codice della strada, andatura a passo d'uomo all'interno del Centro, rispetto della segnaletica orizzontale e verticale, pedoni in prossimità delle aree promiscue, attenzione ai carichi, scarico e trasporto dei materiali, coordinamento e cooperazione con le ditte esterne. - Il personale a terra deve rispettare le distanze di sicurezza movimento. - Eventuali segnalazioni da terra agli autisti vanno impartite	X	X

compilazione DUVRI

Strumenti di Comunicazione nei processi relazionali

FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

Coinvolgimento Preposti

(... strumenti per esercitare il controllo e la vigilanza)

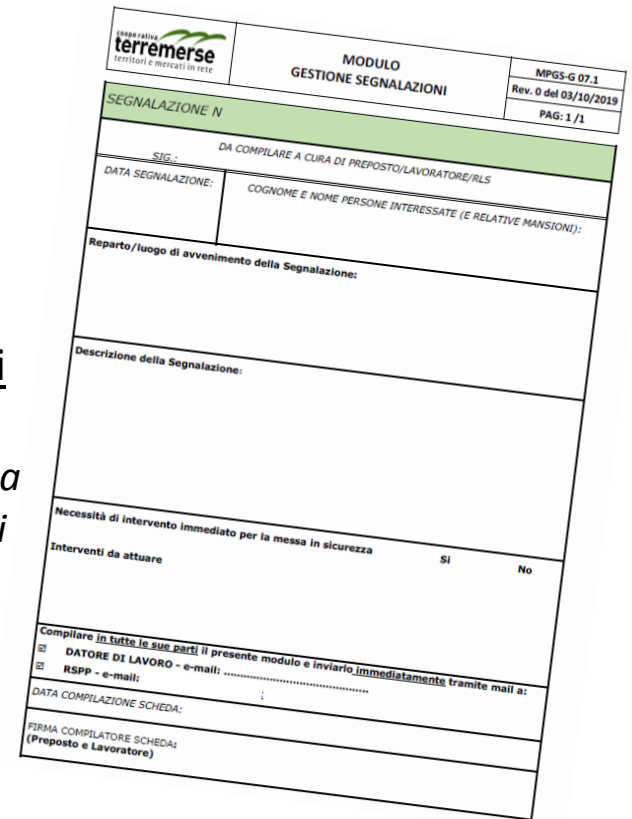
- Prescrizioni mediche

- Moduli segnalazioni

*Compilazione scheda
di segnalazione e di
presa in carico dei pericoli*

- Moduli infortuni e quasi infortunio

*Compilazione rapporto di infortuni,
incidenti o quasi infortuni*



Modulo di segnalazione MPGS-G 07.1, Rev. 0 del 03/10/2019, PAG. 1/1. Il modulo è intitolato a "terremerse" e "territori e mercati in rete".

MODULO GESTIONE SEGNALAZIONI

SEGNALAZIONE N

DA COMPILARE A CURA DI PREPOSTO/LAVORATORE/RLS

SIG.: _____

DATA SEGNALAZIONE: _____ COGNOME E NOME PERSONE INTERESSATE (E RELATIVE MANSIONI): _____

Reperto/luogo di avvenimento della Segnalazione: _____

Descrizione della Segnalazione: _____

Necessità di intervento immediato per la messa in sicurezza

Interventi da attuare

Si No

Compilare in tutte le sue parti il presente modulo e inviarlo immediatamente tramite mail a:

☐ DATORE DI LAVORO - e-mail: _____

☐ RSPP - e-mail: _____

DATA COMPILAZIONE SCHEDA: _____

FIRMA COMPILATORE SCHEDA: (Preposto e Lavoratore)



Modulo di segnalazione MPGS-G 07.1, Rev. 02 del 3/10/2019, Pagina 1. Il modulo è intitolato a "terremerse" e "territori e mercati in rete".

SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA

Modulo gestionale
Rapporto di infortunio, incidente, Near miss

SEZIONE 1

DA COMPILARE A CURA DEL PREPOSTO

SIG.: ☐ INFORTUNIO ☐ INCIDENTE ☐ NEAR MISS

DATA EVENTO: _____ COGNOME E NOME PERSONE INTERESSATE (E RELATIVE MANSIONI): _____

Reperto/luogo di avvenimento dell'evento: _____

Descrizione tipo di lavoro svolto dalle persone interessate nel momento dell'evento: _____

Descrizione causa dell'evento: _____

Descrizione circostanze dell'evento: _____

Compilare in tutte le sue parti il presente modulo in caso di infortunio (o mancato infortunio) e inviarlo immediatamente tramite mail a:

☐ DATORE DI LAVORO - e-mail: caudat@terremerse.it

☐ RSPP - e-mail: paghe@terremerse.it

UFFICIO PERSONALE: e-mail: paga@terremerse.it

DATA COMPILAZIONE SCHEDA: _____

FIRMA COMPILATORE SCHEDA: Preposto e Lavoratore

Strumenti di Comunicazione nei processi relazionali

FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO - Coinvolgimento Preposti

Risultati Movimenti Ripetitivi - Mansione GASTRONOMIA (dati a Giugno 2019)

Rif	Referenza	Sotto mansione	Indice DX	Indice SX
1	Abbracci piadina	Preparazione (1 persona)		
2	Preparazione ingredienti (semiautomatica)	Confezionamento (2 persone)		
		Affettatura ingredienti		
3	Preparazione mattonelle con insaccatrice per pressa (girelle, polpette, tramezzini)	Preparazione mattonelle (1 persona)		
		Pressatura mattonelle (1 persona)		
4	Battitura fettine	Ingresso fettine		
		Uscita fettine		
5	Preparazione bocconcini con isaccatrice (involtini, tulipani, polpette).	Taglio Bocconcini		
6	Bracirole condite	Confezionamento in vassoi		
		Confezionamento bracirole		
7	Cosce disossate	Disosso cosce		
		Confezionamento cosce		
8	Filetto baciato	Rifilatura e taglio filetto		
		Confezionamento filetto		
9	Girelle (prosciutto cotto/fontina o frittata)	Preparazione		
		Taglio		
		Confezionamento		
10	Girelle di piadina	Preparazione		
		Taglio e confezionamento		
11	Involtini zucchine e melanzane	Preparazione		
		Confezionamento		
12	Involtini di lombo (avvolto pancetta) e coppa	Preparazione		
		Oliatura, rosmarino		
		Finitura e Confezionamento		
13	Involtini radicchio e verza	Preparazione e Confezionamento		
14	Involtone di bovino	Preparazione		
		Taglio e confezionamento		
15	Mini abbracci di piadina	Preparazione		
		Confezionamento		
16	Polpette	Confezionamento polpette		
		Taglio peperoni		
17	Taglio verdure	Sfogliatura verza o radicchio		
		Taglio zucchine		
		Preparazione		
18	Salsiccia in crosta (svuotatura pane, riempimento pane, arrotolatura pancetta, taglio e confezionamento)	Taglio		
		Confezionamento		
		Panatura		
19	Spiedini gustosi	Preparazione		
		Unione rotoli con spiedi per successivo taglio		
		Taglio e confezionamento		
		Panatura		
20	Spiedini messicani	Realizzazione involtini e preparazione per taglio		
		Taglio e confezionamento		
21	Spiedini tradizionali	Assemblaggio ingredienti e realizzazione spiedini		
22	Straccetti	Pesatura e confezionamento straccetti		
23	Taglio coniglio	Taglio conigli		
		Preparazione		
24	Tramezzini	Taglio e confezionamento		
25	Zucchine ripiene	Preparazione zucchine		
		Riempimento zucchine		
26	Panzerotti	Preparazione panzerotti		
		Preparazione e confezionamento		
27	Polpettoni speck o frittata	Preparazione e confezionamento polpettoni		
28	Rifilatura tranci e filetti	Rifilatura tranci bovino per taglio automatico		

- Estratto valutazioni dei rischi
specifiche (MR, MMC, Rumore...)

Strumenti di Comunicazione nei processi relazionali

FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO - Coinvolgimento Preposti

- Riepilogo DPI in base all'attività

ESTRATTO

Riepilogo DPI in base alle Istruzioni Operative Rev. 0 del Gennaio 2019

Preposto	Mansione	Ril. Mansione	IO N.	Postazione IO	Scarpe S2	Guanto Maglie (lungo/corto)	Grembiule a maglie	Guanto antitaglio in tessuto	Inseriti auricolari	Occhiali di protezione	Maskerina FFP3	dpi freddo (giubbotto e guanti)	FFP2/guanto nitrile/occhiale mascherina	Maskerina Facciale con filtro A2P3
Filippi	7	Insacco	IO N. 3 Lav/con salsiccia fresca	Insaccatrice										
Filippi	7	Insacco	IO N. 3 Lav/con salsiccia fresca	Banco lavoro-addetto insacco										
Filippi	1	Confezionametno	IO N. 3 Lav/con salsiccia fresca	Banco lavoro- addetto taglio e rifilatura										
Filippi	1	Confezionametno	IO N. 3 Lav/con salsiccia fresca	Macchina taglia salsiccia										
Filippi	1	Confezionametno	IO N. 3 Lav/con salsiccia fresca	Banco di lavoro - addetto al confezionamento										
Filippi	4	Macchine confezionamenti	IO N. 3 Lav/con salsiccia fresca	Termosigillatrici B5/B6										
Filippi	3	Macchine pesatrici	IO N. 3 Lav/con salsiccia fresca	Zona bilance										
Filippi	1/3/4/7		IO N. 3 Lav/con salsiccia fresca	Pulizie										
Filippi	8	Impasti	IO N. 5 Impasti	Taglio lombi (cotolettatrice)										
Filippi	8	Impasti	IO N. 5 Impasti	Attrezzature di lavoro (zangola)										
Filippi	8	Impasti	IO N. 5 Impasti	Taglio e miscelazione carni										
Filippi	8	Impasti	IO N. 5 Impasti	Preparazione impasti (tritacarne)										
Filippi	8	Impasti	IO N. 5 Impasti	Impastatrice										
Filippi	8	Impasti	IO N. 5 Impasti	Cella congelò -20										
Filippi	8	Impasti	IO N. 5 Impasti	Pulizie										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Attrezzature di lavoro										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Affettatrice semi automatica < 3 mm										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Affettatrice semi automatica > 3 mm										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Banco di lavoro (elaborati)										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Banco di lavoro (disosso cosce)										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Banco di lavoro (taglio coniglio)										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Banco di lavoro (taglio verdure)										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Termosigillatrici										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Zona bilance										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Cella congelò -20										
Filippi	5	Gastronomia	IO N. 11 Gastronomia	Pulizie										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Taglio osso										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Sgobiatrice										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Pelatura prosciutti										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Disosso prosciutti										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Attrezzatura per disosso sfilati										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Attrezzatura cucitura prosciutti sfilati										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Attrezzatura scotennatura										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Banco di lavoro rifilatura										
Servidei	15	Disosso e Presse	IO N. 16 Linea disosso	Pulizia										

Coinvolgimento Lavoratori

- Esercitazioni di gruppo per analizzare la percezione del rischio e conseguente programma di lavori

Strumenti di Comunicazione nei processi relazionali

CONSULTAZIONE

Coinvolgimento figure a tutti i livelli:

- Elaborazione DVR Generali e Specifici
- Pianificazione e programmazione Audit interni

terremerse
cooperativa
risparmio e innovazione

SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA
RAPPORTO DI AUDIT

MPGS-G 11.2
Rev. 0 del 1/1/2012
PAG: 1 / 12

Sede Audit

CENTRO STOCCAGGIO CEREALI ORCIANO



Numero e data Audit

Audit del 24/06/2019 Rev. del 26/06/2019 Rev. del 10/10/2019

Funzione intervistata

Responsabile	Brescini Gabriele (Agente)
Addetti	Brescini Enrico (Agente)

Gruppo di Audit

Responsabile	Soldati Cristiana	Firma
	Caligiuri Paolo	

Estensione e obiettivi dell'audit

Audit di conformità al D.Lgs 81/08

terremerse
cooperativa
risparmio e innovazione

SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA
RAPPORTO DI AUDIT

MPGS-G 11.2
Rev. 0 del 1/1/2012
PAG: 2 / 12

Argomento / Area Punto norma	Evidenze oggettive e riscontri	Esito*	Azioni Preventive, Correttive, Raccomandazioni	Responsabile attuazione	Tempi attuazione	Note
Fossa scarico	 Attivare procedura per lavori entro spazi confinati (in caso di accesso) Grigliato divelto in alcune parti Muretto sgretolato a ridosso del grigliato	NC	 - Istruzione operativa accesso spazi confinati - Previsto sistema di recupero tripode e recuperatore con anticaduta - Previsto rilevatore multigas - Consegnati dpi ai lavoratori (imbragature) - Formazione ed addestramento operatori	Soldati	26/06/2019	
	 - Ripristinato grigliato - Ripristinato con copertura in lamiera lo spazio tra muretto e grigliato			Caligiuri	21/06/2019	

Buca redler
(2)



All'interno della fossa presente scarto di cereali
Attivare procedura per lavori entro spazi confinati (in caso di accesso)
Manca sistema di chiusura della botola
Mancano cartelli identificativi degli spazi confinati
Manca sistema di ventilazione



- Istruzione operativa accesso spazi confinati
- Previsto sistema di recupero tripode e recuperatore con anticaduta
- Previsto rilevatore multigas
- Consegnati dpi ai lavoratori (imbragature)
- Formazione ed addestramento operatori
- Prevista pulizia e bonifica delle fosse interrate



- Previsto sistema di chiusura della botola mediante lucchetti
- Prev
- Prev
- con

Soldati

26/06/2019



Soldati

21/06/2019



Locali interni



I locali interni si presentano sporchi e disordinati

NC

Prevedere riordino e la pulizia di locali interni

- Area fossa di scarico
- Ufficio adiacente fossa scarico
- Bagni e spogliatoi
- Locale quadri elettrici

Rispetto Alla situazione iniziale l'ordine e la pulizia sono migliorate ma non sono ancora adeguate



AGRIGEM

URGENTE



Strumenti di Comunicazione nei processi relazionali

RIUNIONE PERIODICA

Coinvolgimento DDL, MC, SPP, RLS:

- Report Audit interni
- Report sopralluoghi esterni da parte di enti preposti (AUSL..)