



*i quaderni di Risto 3
n. 5 / 2011*

**GUIDA ALL'ADOZIONE
DI UN COMPORTAMENTO
RESPONSABILE PER IL
RISPETTO DELL'AMBIENTE**



***"Non chiedetevi cosa può fare il vostro paese per voi.
Chiedetevi che cosa potete fare voi per il vostro paese".***

John Fitzgerald Kennedy





Rispettiamo l'ambiente

PREMESSA

La tutela dell'ambiente è un tema di forte attualità e nessuno può sentirsi esente dal prenderlo in considerazione. Il deterioramento ambientale che si è verificato negli ultimi decenni sta mettendo in discussione un sistema economico che ha incoraggiato i consumi su larga scala di materiali ed energia, a scapito del delicato equilibrio degli ecosistemi mondiali.

Ciò ha determinato da anni, per la nostra Cooperativa, una svolta decisiva nella filosofia aziendale: si è fatta propria la consapevolezza che la tutela dell'ambiente futuro dipende anche dal nostro impegno attuale.

Sulla base di questi presupposti, nel corso del 2009 la cooperativa ha ottenuto la certificazione in base alla norma UNI EN ISO 14001 che regola l'analisi ambientale di un sito specifico (ristorante Gaia).

Risto 3 si adopera affinché la responsabilità ambientale occupi una posizione prioritaria in ogni settore aziendale e in tutte le fasi di approccio ai processi interni a prescindere dalla certificazione in atto.

La cultura del rispetto ambientale, nelle sue varie sfaccettature, ha biso-

gno che tutti gli attori sociali partecipino al processo di diffusione per favorire il mutamento degli stili di vita e dei modelli attuali di consumo e comportamento, individuati come causa primaria dei danni arrecati all'ambiente. Attraverso questa pubblicazione, il giornalino mensile e un'azione di formazione continua degli operatori, sia nella teoria sia nella pratica, la Cooperativa ha l'obiettivo di:

- creare una consapevolezza ambientale verso collaboratori soci e non soci;
- promuovere l'adozione di comportamenti ambientalmente corretti;
- promuovere i consumi responsabili e i modelli produttivi orientati alla sostenibilità ambientale.

Nella speranza che la lettura di questo opuscolo contribuisca ad accrescere la sensibilità in tutti gli ambiti della vita dei nostri collaboratori, vi auguro buon lavoro

*La Presidente
Lucia Caumo*



INDICE

PREMESSA	pag. 3
RISTO3 E LA POLITICA AMBIENTALE	pag. 5
MISSION DI RISTO 3	pag. 6
LE SCELTE VERDI DI RISTO3	pag. 8
I NOSTRI FORNITORI	pag.12
I NOSTRI GESTI QUOTIDIANI	pag.12
L'Acqua	pag.13
L'Energia.....	pag.14
I Rifiuti	pag.15
Le sostanze pericolose.....	pag.16
Nota informativa Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare	pag.17
In ufficio	pag.18
EMERGENZE AMBIENTALI	pag.19
SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO	pag.20



■ RISTO 3 E LA POLITICA AMBIENTALE

Qualità del prodotto, ma parallelamente rispetto per ambiente e territorio.

La certificazione ISO 14001 è stato il primo passo per mettere a fuoco una strategia di rendicontazione ambientale di più ampia applicazione, oltre la certificazione ambientale, per le altre strutture aziendali.

Il conseguimento delle certificazioni è un traguardo importante, che sottolinea, con l'autorevolezza delle verifiche di un organismo di parte terza, l'impegno della Cooperativa nell'assicurare controlli sempre più rigorosi e una costante riduzione degli impatti sull'ambiente derivanti dalle diverse attività aziendali.

Risto 3 ha sempre avuto un occhio di riguardo per gli aspetti ambientali sia nell'impostazione dei metodi di lavoro, sia nella scelta delle materie food e no food usate nelle proprie strutture.

Il Sistema di Gestione Ambientale di Risto 3 si pone come obiettivo di assicurare, oltre al sistematico rispetto delle prescrizioni legali ambientali, la riduzione degli impatti ambientali derivanti dai processi gestiti dall'organizzazione.

Questi comprendono anche la pratica e la circolazione, presso tutta la rete, dei principi, delle informa-

zioni e, soprattutto, della consapevolezza e delle responsabilità ambientali.



Gli obiettivi della politica ambientale di Risto 3 possono essere così sintetizzati:

- Operare conformemente alla legislazione e regolamentazione ambientale.
- Istituire ed adottare un sistema di gestione ambientale mirato al miglioramento continuo della sicurezza e della performance ambientale.
- Accrescere la consapevolezza ambientale dei dipendenti e incoraggiare le iniziative di tutela dell'ambiente, sia a livello aziendale sia a livello individuale.
- Nei processi di acquisto relativo agli approvvigionamenti alimentari e materiali no-food, dare priorità a materiali prodotti con ridotto impatto ambientale.
- Porre sempre più attenzione nei processi di lavorazione alla prevenzione dell'inquinamento, preservazione dell'energia, uso di materiali il più possibile rispettosi dell'ambiente.





MISSION RISTO 3

POLITICA PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, LA RESPONSABILITÀ SOCIALE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

- Assicurare la continuità occupazionale, ricercando il miglioramento della condizione economica e professionale dei soci cooperatori attraverso l'esercizio delle attività imprenditoriali previste dallo Statuto Sociale.
- Tendere alla continuità occupazionale e al miglioramento delle condizioni economico-professionali dei collaboratori non soci.
- Valorizzare il lavoro come strumento essenziale per la crescita degli ideali umani e cooperativi.
- Promuovere opportunità occupazionali e di affermazione sociale nei confronti delle donne e agevolare l'integrazione dei lavoratori di categorie deboli.
- Concorrere, in particolare attraverso percorsi formativi, alla costruzione e al potenziamento di una società cooperativa dinamica nel cui ambito, tutti i collaboratori, soci e non, possano trovare risposte concrete alle proprie necessità di crescita umana e professionale.
- Essere un'impresa cooperativa costantemente volta a migliorare i propri servizi attuando una politica che, coinvolgendo fornitori e clienti, non contrasti con gli interessi generali della comunità e dell'ambiente nei quale opera.
- Prestare la massima attenzione alle iniziative del Movimento cooperativo, facendo proprie quelle che si conformano alla Missione e alle strategie economico-sociali della cooperativa.
- Ricercare possibili alleanze, accordi e integrazioni necessarie al raggiungimento dei propri obiettivi dando priorità alle altre società cooperative.
- Consolidare e accrescere la propria posizione economica e di riferimento nel campo della ristorazione e alimentazione in Trentino Alto Adige Südtirol attraverso una politica che sviluppi il radicamento nel territorio e nella comunità in cui è attiva, promuovendo l'autogestione, il coinvolgimento e la partecipazione dei soci e dei lavoratori non soci.



- Realizzare prodotti salubri attraverso la promozione a tutti i livelli della nostra società del rispetto dell'igiene, dedicando una specifica Divisione della Cooperativa allo studio dei rischi alimentari lungo l'intera filiera e al monitoraggio dei possibili sviluppi scientifici e regolamentari correlati ai nostri prodotti o ai processi produttivi.
- Organizzare un'efficace e continua comunicazione sui temi della sicurezza alimentare tanto all'interno della Cooperativa quanto nei confronti dei fornitori, dei clienti, degli organi ufficiali di controllo e delle pertinenti istituzioni.
- Assicurare il controllo e il miglioramento continuo degli impatti ambientali associati alle nostre attività con il contenimento dei consumi di materie prime, sostanze chimiche e fonti energetiche (gas, energia, acqua).

Intraprendere azioni di miglioramento volte all'utilizzo e alla promozione di materie prime e semilavorati di qualità ecologicamente corretti: prodotti alimentari quali i biologici e prodotti certificati (dando la priorità ai prodotti locali), per i materiali, prodotti biodegradabili e riciclabili.

- Rispettare le leggi applicabili e gli accordi con le parti interessate in materia di sicurezza alimentare, di responsabilità sociale e di tutela dell'ambiente; conformarsi ai requisiti di sicurezza alimentare, sociale, ambientale e di qualità previsti dalle norme UNI EN ISO 22000, SA8000, dal Codice Etico, dal Modello di organizzazione, gestione e controllo (ex Decreto Legislativo n. 231 - 8 giugno 2001), ISO 14001 e dalla norma UNI EN ISO 9001.

Trento 6 febbraio 2009



LE SCELTE VERDI DI RISTO3

Risto 3 riconosce che la qualità dei servizi offerti deve tener conto anche dell'impatto ambientale delle attività. Con le nostre azioni quotidiane la Cooperativa si prefigge di conseguire uno sviluppo sostenibile e l'armonia tra ecologia e attività aziendale, per contribuire al benessere del nostro territorio. Risto 3 è convinta che tener conto dell'ambiente in tutte le attività aziendali sia essenziale per contribuire alla creazione di una coesistenza armoniosa tra individui, tecnologia e natura. Perseguiamo quest'obiettivo attraverso un monitoraggio dei processi di produzione che minimizzino l'impatto sull'ambiente favorendone la salvaguardia, ma anche attraverso scelte aziendali che contribuiscano alla sua conservazione.

Le modalità di un'utilizzazione razionale delle attrezzature e delle ma-

terie prime diventano un imperativo da rispettare da parte di tutti i collaboratori che operano nelle cucine: l'azienda si impegnerà sempre di più nell'aspetto di formazione per una riduzione dei consumi che non apportano nessun valore aggiunto al prodotto finale verso il cliente ma solo costi alla collettività.

Il lavoro dell'ufficio Atti amministrativi di Risto 3 permette di tenere monitorati i parametri che aiutano nella programmazione delle attività e gli interventi di manutenzione.



Consumi energetici

Risto 3 riconosce che la qualità dei servizi offerti deve tener conto anche dell'impatto ambientale delle attività.

Da metà del 2010 è stato messo in atto un progetto per il **monitoraggio dei consumi** aziendali per creare dei parametri per future

azioni mirate di ristrutturazione o sostituzione di apparecchi nelle cucine.

Solo comportamenti più virtuosi nella quotidianità possono portare risultati di economicità sia a livello di risparmi economici sia a livello di impatto ambientale.



■ *Controllo degli scarichi inquinanti*

Risto 3 effettua costanti manutenzioni per il recupero degli scarichi inquinanti e la pulizia dei pozzetti tramite contratto con aziende autorizzate. Le azioni preventive poste in atto consistono in

un controllo continuo dei detersivi e di un uso corretto da parte degli operatori. Lo stoccaggio degli oli usati viene fatto in sicurezza ed il loro recupero viene gestito tramite ditte specializzate.

■ *Recupero oli usati*

Il personale è stato istruito in merito alle modalità di recupero di tutti gli oli usati per cotture gastronomiche. Gli stessi metodi

di cottura e produzione pasti sono stati valutati per contenere e limitare al massimo i rifiuti degli oli di cottura e frittura.

■ *Detersivi*

Negli anni, sempre maggiore attenzione è stata posta nell'individuazione di detersivi per il lavaggio con il minore impatto ambientale. Per l'acquisto di prodotti di pulizia la cooperativa è impegnata a rifornirsi di materiale detergente a basso impatto ambientale. Nella scelta si opta per prodotti con

biodegradabilità superiore al 90%.

In tutte le strutture, devono essere presenti le schede di sicurezza dei detersivi usati.

Esse contengono le istruzioni da mettere in atto in caso d'ingestione, inalazione o contatto con parti delicate del corpo del lavoratore.

■ *Cartucce computer*

In tutti i centri gestiti da Risto 3, è effettuata la raccolta del materiale di stampa che ha terminato il proprio ciclo di vita tramite rac-

colta centralizzata. Il relativo smaltimento è effettuato tramite aziende autorizzate e certificate.





■ *Materiali cartacei*

La carta usata in Sede per l'uso quotidiano degli uffici, per il fabbisogno delle strutture, e tutte le pubblicazioni della Cooperativa sono realizzate con carta prodotta con i criteri di rispetto ambientale maggiormente in uso. E' richiesta carta certificata FSC e

sbiancata senza uso di cloro.

La carta è perciò è certificata FSC. Questo marchio identifica i prodotti contenenti legno proveniente da foreste gestite in maniera corretta e responsabile, secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

■ *Prodotti usa e getta*

La politica aziendale ha optato per l'uso di piatti e stoviglie monouso (quando richiesto dal Cliente) in materiale biodegradabile e riciclabile (polpa di mais).

In questa maniera si ottempera alla direttiva europea 94/62/CE sugli imballaggi ed evita di creare una massa di rifiuti difficilmente smaltibili.

■ *Corpi illuminanti (lampadine)*

E' iniziata da tempo una graduale sostituzione di tutte le lampadine a incandescenza con

lampade a risparmio energetico o lampade a luce fredda.

■ *Grandi attrezzature eco-compatibili*

Nelle ristrutturazioni degli ambienti di proprietà sono stati utilizzati diversi sistemi per la produzione di fonti alternative di

energia:

- Sono stati installati pannelli solari e fotovoltaici per la produzione di acqua calda e



riscaldamento ambienti.

- Le celle frigorifere sono state dotate di gruppi compressori raffreddati ad acqua che permettono di recuperare il calore per la produzione di acqua calda sanitaria. Il funzionamento degli stessi, permette di modulare il consumo di energia in base alle effettive necessità.
- Nei locali di proprietà e nei locali di nuova gestione, sono stati installati "gruppi di stabilizzazione" per il consumo di picchi di corrente (permettono di prevenire gli sbalzi di corrente che comportano un costo maggiore dei Kw).
- Nell'acquisto di auto o mezzi aziendali, la tendenza della

Cooperativa è di non acquistare direttamente le auto aziendali ma di utilizzare la forma "noleggio a lungo termine" tramite agenzie di noleggio e di preferire sempre automezzi nuovi e possibilmente con alimentazione bi-power.

Quest'ultimo accorgimento permette l'utilizzo di fonti energetiche alternative (gas) rispetto a quelle più inquinanti (benzina e gasolio).

- La sostituzione di apparecchi frigo deteriorati è effettuata con apparecchi classe A+ con doppio isolamento e quindi con un minore impatto sull'effetto serra.

■ *Recupero imballaggi*

Oltre le disposizioni di legge, in questo ambito Risto 3 è impegnata su più fronti:

- presso la sede i cartoni, prima di essere immessi nella apposita benna, vengono passati in una pressa oleo-dinamica che ne riduce notevolmente il volume;
- dal 2008 al oggi, sono aumentati progressivamente i risto-

ranti o mense con il servizio free-beverage permettendo così una considerevole diminuzione di imballaggi PET (bottiglie plastica) e inquinamento da trasporto su camion.

Ad oggi circa la maggior parte dei nostri punti di ristorazione self sono dotati del sistema di prelievo di acqua e bibite da un distributore alla spina.





I NOSTRI FORNITORI

Risto 3 si avvale di sistemi di trasporto interni e collabora con trasportatori locali esterni che dislocati sul territorio facilitano e, nel contempo, ottimizzano la distribuzione dei pasti ordinati presso le sedi richiedenti evitando lunghi e inutili percorsi. I pasti trasportati, inseriti in appositi contenitori isotermitici, sono consegnati rapidamente ai centri di distribuzione.

Il sistema di autocontrollo garantisce anche per questa tipologia di servizio igienicità e sicurezza con procedure specifiche e verifiche mi-

rate. E' stato inviato a tutte le ditte che collaborano con noi nella distribuzione dei pasti, una informativa "Buone prassi ambientali" con le indicazioni atte a minimizzare gli impatti ambientali associati alla loro azione (contaminazione del suolo e/o rete idrica in seguito a rotture o danneggiamenti di prodotti liquidi, emissioni in atmosfera e rumore dei veicoli; contaminazione del suolo e/o rete idrica in seguito a rotture o danneggiamenti dei prodotti approvvigionati; produzione di rifiuti in seguito ad attività di consegna).

I NOSTRI GESTI QUOTIDIANI NELLA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Ogni giorno possiamo attuare delle **"buone pratiche ambientali"** per un risparmio delle risorse e dell'energia e per permettere a tutti di vivere meglio, piccoli gesti quotidiani che contribuiscono a migliorare l'ambiente in cui lavoriamo.

Tutti possono contribuire a migliorare la qualità della vita e dell'ambiente di lavoro attraverso un comportamento responsabile ed un corretto utilizzo delle risorse ambientali a disposizione.



Guida all'adozione di un comportamento responsabile per il rispetto dell'ambiente

■ L'ACQUA

L'acqua è una risorsa preziosissima che appartiene a tutti e che diventa sempre più carente. Risparmiarla ovunque è fondamentale per salvaguardare l'ambiente.

- **Evita di far scorrere l'acqua** a lungo senza utilizzarla; lasciare il rubinetto aperto (senza frangi getto aereatore) anche solo un minuto comporta uno spreco di acqua che va dai 10 ai 12 litri.
- Un **rubinetto che gocciola** o un water che perde acqua non vanno trascurati: possono sprecare anche 100 litri d'acqua al giorno. Comunicalo subito il responsabile di struttura. Una corretta manutenzione o, se necessario, una piccola riparazione contribuiranno a risparmiare tanta acqua potabile altrimenti dispersa senza essere utilizzata.
- Per **lavare le verdure**: se in struttura non hai l'apposita macchina lava verdure, riempi un contenitore, lava e usa l'acqua corrente solo per il risciacquo.
- Un buon lavaggio non si fa lasciando scorrere sulle verdure molta acqua, ma riempiendo una bacinella o un altro contenitore, lasciandole in ammollo perché i residui solidi possano ammorbidirsi.

LO SAPEVI CHE ...

- *Il rubinetto aperto eroga 10-12 litri di acqua al minuto?*
- *Se una famiglia di tre persone utilizza le cassette di scarico dotate di doppio tasto si arriva ad un risparmio di circa il 14,8% del consumo idrico annuale complessivo. Usare correttamente lo scarico del water fa risparmiare fino a 6-7000 litri all'anno a persona? (fonte: Autorità Ambito territoriale Toscana)*
- *Per riempire una vasca occorrono circa 100 litri d'acqua mentre per una doccia il consumo d'acqua è pari circa alla metà. Per rendere meglio l'idea: l'acqua potabile utilizzata per un bagno è equivalente al fabbisogno di acqua di un uomo per 100 giorni (fonte: www.ecoage.com)*





■ L' ENERGIA

Praticamente ogni cosa che ci circonda ha bisogno di energia per funzionare e per rendere disponibile tale energia vengono consumate grosse quantità di combustibili fossili, provocando l'emissione in atmosfera di gas ad effetto serra.

- Quando possibile **privilegiare** la luce solare a quella artificiale. Aumentare l'esposizione alla luce naturale ha effetti benefici sulla salute e comporta un risparmio energetico.
- **Quando si esce dall'ufficio** o da casa, ricordarsi di spegnere sempre le luci e le apparecchiature elettriche. Se possibile, disinserire le varie spine elettriche o spegnere l'interruttore generale perché i trasformatori possono continuare a consumare elettricità anche ad apparecchio spento.
- Mantenere una **temperatura** non superiore a 20° d'inverno e non inferiore a 25° d'estate e controllare l'apertura delle finestre.
- Utilizzare il **riscaldamento** o i **condizionatori** solo in caso di necessità e ricordandosi di spegnerli ogni volta che si aprono le finestre per il ricambio dell'aria. Ogni grado in meno di riscaldamento corrisponde ad un risparmio energetico del 7%.
- In genere, per arieggiare una stanza è sufficiente ventilare per 5 minuti se la circolazione d'aria è sostenuta, oppure per 5-10 minuti qualora essa sia più mite.

LO SAPEVI CHE ...

Perché mai dovremmo lasciare accesa la luce quando usciamo da un locale? Spegnerla è una questione di buon senso.

Se si esce da un locale per più di 3 minuti, vale la pena spegnere la luce. La paura di ridurre la durata di vita delle lampadine a causa delle accensioni frequenti è infondata. Questo vale non solo per le lampadine a incandescenza, ma pure per le lampadine a basso consumo e per i neon.

(fonte: ufficio Federale Svizzera)

Un monitor in un anno arriva a consumare 135 kWh: stimando che mediamente si usi attivamente il PC per 4 ore al giorno, spegnendolo quando non viene utilizzato si può arrivare a risparmiare oltre 65 kWh pari a circa 38 kg di CO2! (fonte: comune Saluzzo (CN))





I RIFIUTI

La raccolta differenziata ha il fine di ridurre la quantità dei rifiuti generici destinati allo smaltimento in discarica, favorendo il riciclo, il recupero ed il riutilizzo. Prenditi cura del tuo ambiente, fai la raccolta differenziata.

- Effettua la **raccolta differenziata** utilizzando gli appositi contenitori per la carta, il vetro, le lattine, la plastica e l'organico.
- Segui attentamente le regole fornite dal gestore dei rifiuti di zona.
- Fa presente al tuo responsabile l'eventuale **mancanza di contenitori** adeguati ad uno smaltimento corretto dei rifiuti.
- Abbi cura di versare sia l'**olio delle**

fritture (ove usato) sia tutti gli altri scarti di olio (lattine, fondi di bottiglia) negli **appositi contenitori** per evitare di inquinare le acque pubbliche.

- In caso di **sversamento di olio usato**, il materiale assorbente usato non deve essere gettato insieme agli altri rifiuti ma posto in apposito sacchetto. Il responsabile della sicurezza provvederà al ritiro.

LO SAPEVI CHE ...

*Gli oli esausti versati nell'acqua riducono la quantità di ossigeno disponibile per la flora e per la fauna. **Buttare l'olio usato nel lavandino della cucina o in qualche scarico è uno dei maggiori errori che possiamo commettere!***

UN LITRO DI OLIO rende non potabile CIRCA UN MILIONE DI LITRI D'ACQUA, quantità sufficiente per il consumo di acqua di una persona per 14 anni.

Versiamolo nell'apposito contenitore e, quando sarà pieno, portiamolo in discarica. Verrà recuperato e diventerà bio-diesel o altro combustibile. (fonte: Il sole 24 ore)





LE SOSTANZE PERICOLOSE

Sostanze pericolose (vale a dire qualsiasi sostanza liquida, gassosa o solida che costituisce un rischio per la salute o la sicurezza dei lavoratori) sono riscontrabili in quasi tutti gli ambienti di lavoro.

Intervenendo in maniera adeguata tuteli la tua salute e salvaguardi l'ambiente.

- Controlla sempre che il **flusso dei detersivi** nelle macchine sia adeguato. Avverti subito il tuo responsabile di eventuali consumi sopra la media.
- In tutte le strutture, devono essere presenti le **schede di sicurezza** dei **detergenti** usati in quella struttura. Esse contengono le istruzioni da mettere in atto in caso di ingestione, inalazione o contatto con parti delicate del corpo del lavoratore.
- **Tutte le confezioni di detersivo o altri liquidi di pulizia devono avere sempre l'etichetta identificativa. Devono essere posti, ben chiusi, in appositi locali chiusi, non raggiungibili dal cliente o bambini. Conservare le sostanze pericolose solo nel contenitore originale.**
- **Usare una dose superiore** di detersivi rispetto a quanto indicato non serve a nulla e può arrecare danni non solo all'uomo, ma anche ai macchinari, alla flora e alla fauna.
- **Utilizzare** con attenzione le **bombole Gpl** e vigilare affinché vengano depositate, anche se vuote, sempre in ambienti aperti e dedicati.
- **Smaltire** correttamente le sostanze pericolose o eventuali rimanenze inutilizzate. Le eventuali rimanenze di sostanze pericolose acquistate al dettaglio possono essere restituite presso il punto vendita, il quale deve prenderle in consegna gratuitamente e provvedere al loro corretto smaltimento.
- Porta le **pile scariche** negli appositi contenitori, non gettarle nel rifiuto indifferenziato.





Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare

Nota informativa

- Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti dovuti ad una manipolazione o stoccaggio errati, riportiamo alcune norme comportamentali che devono essere seguite scrupolosamente in tutte le strutture.
- Non devono mai essere utilizzati contenitori diversi da quelli pensati per i prodotti chimici (spruzzini, dosatore graduato, secchi per detersivi, ecc.); in caso di necessità fare richiesta all'ufficio acquisti per l'invio degli stessi;
- **E' vietato** utilizzare contenitori che abitualmente contengono cibi o bevande: bottiglie, brocche o contenitori per alimenti;
- Tutti gli spruzzini e le taniche contenenti detersivi o disinfettanti devono essere chiaramente identificati;
- Non stoccare mai i prodotti chimici vicino a bevande e cibi;
- Usare i dispositivi di protezione individuale (D.P.I) sia durante le operazioni di travaso che di utilizzo;
- Conservare i prodotti infiammabili in locali aerati, lontani da fonti di calore per garantire che non si raggiungano concentrazioni pericolose di gas o di vapori;
- I prodotti per le pulizie devono essere stoccati in un locale o armadietto apposito; solo i prodotti per l'uso quotidiano possono essere conservati sotto il lavello;
- In caso di incidente seguire le indicazioni riportate sull'etichetta posta sul contenitore o sulle schede di sicurezza;
- Situazioni di rischio devono essere segnalate con tempestività al responsabile della struttura e/o coordinatore;
- Deve essere garantita una buona ventilazione, naturale o forzata, dei locali di deposito.



**Per eventuali
chiarimenti contattare
l'Ufficio Qualità
e Sicurezza
Alimentare.**





■ IN UFFICIO

Ognuno di noi dovrebbe dare il proprio contributo, anche se piccolo, per minimizzare gli effetti negativi dell'azione umana sull'ambiente, e lo può fare senza rinunciare ai comfort abituali. Il vero risparmio è, infatti, quello che nasce dal basso, dal comportamento e dalle abitudini di chi utilizza energia.

ILLUMINAZIONE. Per risparmiare energia elettrica bisogna valorizzare il più possibile la luce naturale: è molto importante posizionare bene scrivanie e PC rispetto alle finestre. Non schermiamo le finestre con tendaggi troppo scuri, né troppo chiari (quest'ultimi potrebbero produrre fenomeni di abbagliamento).

Ricordiamoci di spegnere le luci di stanze, bagni, scale o corridoi quando usciamo: la luce naturale è sufficiente e quando nei luoghi da illuminare non ci sono persone.

SEPARA I RIFIUTI. In ogni ufficio sono presenti contenitori per la raccolta differenziata dei materiali più comunemente usati (carta, bottiglie di plastica). Usali correttamente come faresti a casa tua: separa le bottiglie di plastica dalla carta negli appositi bidoni. Un piccolo gesto in più, magari alla fine della giornata: saranno correttamente smaltiti dall'impresa di pulizia nei contenitori esterni.

LO STAND – BY. Come è noto, molti apparecchi elettrici non sono mai del tutto spenti, ma restano in stand-by. "Lucine" colorate sono spie di questa funzione e indicano che i nostri apparecchi continuano a consumare

corrente elettrica, dai 4 ai 12 W per ora. In particolare, un PC in stand-by può consumare anche più di 20 W all'ora (quando è acceso 1 KWh). E' consigliabile spegnere il proprio PC se non lo si usa per più di mezz'ora. Oltre al PC è necessario spegnere tutti gli accessori e driver esterni quando non vengono utilizzati (stampanti, monitor, casse, scanner, monitor, ecc.).

RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO.

In inverno la temperatura ideale è di 18-20° C e che quando una persona entra in una stanza, dopo circa mezz'ora, la temperatura sale di 1-2° C. Quindi è sufficiente regolare la caldaia intorno ai 18°C per ottenere una temperatura più che adeguata all'interno dei nostri uffici.

ACQUA. Per fortuna il lavoro dell'ufficio non porta a grossi sprechi di acqua, ma potremmo sempre usare delle accortezze, come:

- Chiamare subito un tecnico se notiamo perdite da lavandini, rubinetti, scarichi, ecc.
- Limitare l'acqua al necessario (*soprattutto quando ci laviamo i denti in bagno*)
- Usare correttamente i pulsanti, dove presenti, (poca acqua/tanta acqua)



posti sugli scarichi dei servizi igienici.

CARTA. La carta è la materia prima dell'ufficio. Per questo è importante:

- Usare i fogli da buttare come carta per appunti

- Scrivere su entrambi i lati dei fogli
- Gettare la carta negli appositi contenitori per il riciclaggio

EMERGENZE AMBIENTALI

Le emergenze ambientali, nel nostro ambito di lavoro, consistono nella possibile contaminazione del suolo e/o inquinamento delle fognature (acque bianche). Esiste una **Istruzione di lavoro** specifica per un eventuale sversamento di oli esausti raccolti dalle strutture.

SVERSAMENTO

1. tentare, compatibilmente con le proprie capacità e le dimensioni dello sversamento, di limitarne la fuoriuscita versando del **MATERIALE ASSORBENTE** di fronte al liquido fuoriuscito su di esso, circondandolo per impedire che entri in tombini o caditoie;
2. Dopo aver coperto la macchia con

il materiale assorbente, raccoglierlo in un sacco. **NON MESCOLORE CON ALTRI RIFIUTI.**



3. Riporre il sacco con materiale inquinante nel bacino di contenimento degli oli esausti. Avisare il Responsabile della Struttura al fine di attivare un eventuale e tempestivo intervento per la rimozione dei rifiuti presenti.





■ SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Le disposizioni contenute nel **D.Lgs n. 81/08**, come modificato dal D.Lgs 3 agosto 2009 n. 106 (**Nuovo testo unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro**) costituiscono un passaggio importante per il riassetto e la riforma delle norme vigenti in materia di salute e sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro, mediante il riordino e il coordinamento delle medesime in un unico testo normativo.

Il decreto si prefigge la valutazione, la riduzione e il controllo dei rischi per la salute e per la sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, mediante un'azione combinata di vari soggetti per ognuno dei quali prevede obblighi e sanzioni.

Il **datore di lavoro** ha l'obbligo di programmare e disporre la destinazione di risorse economiche, umane ed organizzative necessarie per l'applicazione delle misure generali di sicurezza previste dalla legge e di verificarne lo stato di attuazione e di vigilare sulla osservanza degli adempimenti da essa prescritti.

A tali fini, uno dei principali obblighi a suo carico è costituito dalla elaborazione del **"Documento sulla valutazione dei rischi" (DVR)**. Questo è il documento in cui è espli-

citata la valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei



lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività. L'elaborazione è quindi finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza.

La valutazione dovrà essere aggiornata in relazione a cambiamenti significativi dei processi produttivi e dell'assetto organizzativo dell'azienda, atti ad incidere sull'esposizione a rischio dei lavoratori.

Almeno **una volta all'anno** è indetta una apposita riunione, con tutti gli addetti al servizio prevenzione (Presidente – RSPP – RLS – medico competente resp. SA 8000), volta principalmente a verificare lo stato di attuazione dei programmi e l'efficacia delle relative misure di sicurezza e di protezione della salute dei lavoratori in azienda.





I soggetti interessati (D.Lgs n. 81/08)

- **Lavoratore:** persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato.
- **Datore di lavoro:** il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore.

In Risto 3 il datore di lavoro è la/il Presidente della Cooperativa la/il quale delega al:

- **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP):** persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali, designata dal datore di lavoro, al quale risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

In Risto3 l'incarico è ricoperto dal Direttore Area Tecnica.

- **Preposto:** persona che sovrintende all'attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone anche con affiancamento la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.

In Risto 3 il preposto è individuabile nei Coordinatori ed in ogni Responsabile di struttura.

- **Medico competente:** medico in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali che collabora, secondo quanto previsto all'art. 29, comma 1, con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria e per tutti gli altri compiti di cui al presente decreto.

In Risto3, ad oggi, l'incarico è ricoperto dal dott. Giacomo Parolari (ditta Eco.Spes).

- **Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza:** persone elette o designate per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro.

In ogni struttura sono presenti gli elenchi dei Lavoratori Rappresentanti della sicurezza insieme ai nominativi dei rappresentanti per la norma SA8000.



Obbligo del datore di lavoro

Come previsto dal **D.lgs n. 81/08**, è **obbligo del datore di lavoro** fornire ai lavoratori un'adeguata **informazione e formazione** al riguardo di:

- a)** rischi legati all'attività dell'impresa in generale ed alle specifiche mansioni svolte;
- b)** misure di prevenzione e di protezione incendi adottate in azienda con particolare riferimento a procedure da adottare in caso di incendio (che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro);
- d)** rendere noti i nominativi dei lavoratori incaricati di applicare le misure di prevenzione incendi, lotta antincendi e gestione delle emergenze e pronto soccorso per ogni sede;
- e)** il nominativo del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione.

Articolo 20 - Obblighi dei lavoratori

- 1.** Ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni;
- 2.** I lavoratori devono in particolare:
 - a)** contribuire, insieme al datore di lavoro, ai dirigenti e ai preposti, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
 - b)** osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, dai superiori ai fini della protezione collettiva ed individuale;
 - c)** utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto e, nonché i dispositivi di sicurezza e i dispositivi di protezione messi a loro disposizione;



- d)** segnalare immediatamente al datore di lavoro o al preposto le deficienze dei mezzi e dei dispositivi nonché qualsiasi eventuale condizione di pericolo di cui vengano a conoscenza, adoperandosi direttamente, in caso di urgenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità;
- f)** non rimuovere o modificare senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo;
- g)** non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di loro competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altri lavoratori;
- h)** partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dal datore di lavoro;
- i)** sottoporsi ai controlli sanitari previsti dal presente decreto legislativo o comunque disposti dal medico competente.

Il miglior progetto di sicurezza può essere vanificato da chi lavora nell'ambiente, se non sono applicate e tenute nella giusta considerazione le misure precauzionali impartite dal datore di lavoro.



VIGILI DEL FUOCO	115
PRONTO SOCCORSO	118
POLIZIA	113
CARABINIERI	112

RISTO3 S.C. 0461/1734401 - 403 - 436

MODELLO DI CHIAMATA DI SOCCORSO

SONO.....(NOME E COGNOME)

TELEFONO DA(INDIRIZZO DEL LOCALE)

CON NUMERO DI TELFONO N.....

SI E' VERIFICATO (DESCRIZIONE DELL'EVENTO ES: INCENDIO / SCOPPIO / CROLLO / FUGA DI GAS / MALORE / INFORTUNIO)

SONO COINVOLTE.....(INDICARE IL NUMERO DI PERSONE COINVOLTE)

AL MOMENTO LA SITUAZIONE E'(DESCRIVERE LA SITUAZIONE ATTUALE)

RISPONDERE CON CALMA ALLE DOMANDE DELL'OPERATORE





Stampato su Carta Naturale Riciclabile ECF