

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## EDEN SRL - Hotel Cala Della Torre

**Descrizione:**

EDEN SRL - Hotel Cala Della Torre - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

07-08-2017

**Consulente:**

Alessandro Versari

**Luogo:**

Siniscola

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

## **Premessa**

A seguito della rilevazione dati, sopralluogo e relativa compilazione della presente Verifica di Conformità Legislativa dell'Azienda, in base alle normative vigenti, si comunicano le situazioni non conformi. La visita è stata condotta verificando a campione l'attività aziendale nel sito identificato, per questo motivo non può essere esclusa l'esistenza di eventuali ulteriori non conformità non evidenziate nel corso della presente visita.

Domande	Risposte	Dettagli
<b>Organigramma e Formazione</b>		
E' presente l'organigramma aziendale?	Si	
E' stato individuato univocamente il datore di lavoro?	Si	
E' stato costituito il S.P.P. ed e' stato individuato il Responsabile del S.P.P.?	Si	
Sono stati formati il Responsabile e tutti i membri del S.P.P.?	Si	
E' stato individuato un medico competente?	Si	
Il nominativo del rappresentate dei lavoratori per la sicurezza e' stato comunicato telematicamente all'INAIL?	Si	
Il rappresentate dei lavoratori per la sicurezza e' stato formato in seguito all'elezione e poi costantemente?	Si	
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	Si	
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	Si	

Domande	Risposte	Dettagli
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	Si	
Gli addetti alla lotta antincendio sono stati formati in modo congruo con il livello di rischio?	Si	
Sono stati individuati dirigenti e preposti?	No	
Dirigenti e preposti sono stati formati e la formazione e' in corso di validità?	No	
<b>DVR</b>		
Il DVR e' stato redatto ed e' disponibile, firmato e con data certa?	Si	
La valutazione relativa all'esposizione al rumore e' in corso di validita'?	Si	
		

Domande	Risposte	Dettagli
La valutazione del rischio biologico e' stata spedita alla ASUR?	Non pertinente	
E' stato completato il rischio chimico con un monitoraggio ambientale ed i dati sono stati elaborati secondo la norma UNI EN 689?	Non pertinente	
E' ripresetata la periodicit� dei monitoraggi stabilita dalla nomra UNI EN 689?	Non pertinente	
<b>Documenti di gestione</b>		
E' presente la modulistica per la gestione dei contratti in appalto?	Si	
E' presente il piano di evacuazione di emergenza?	Si	
E' stata effettuata e verbalizzata la riunione periodica art. 35?	Si	
Sono stati effettuati da parte del medico competente i sopralluoghi negli ambienti di lavoro?	Si	
E' presente ed e' aggiornato il registro degli esposti ad agenti cancerogeni?	Non pertinente	
E' presente ed e' aggiornato il registro degli esposti ad agenti biologici?	Non pertinente	


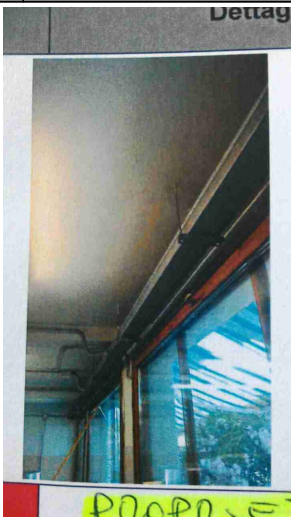


Domande	Risposte	Dettagli
E' documentata la distribuzione dei DPI?	Si	
E' presente e compilato il registro per la verifica di funi e catene?	Non pertinente	
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	Non pertinente	
Sono disponibili i libretti di manutenzione ed uso dei macchinari?	No	Verificare per tutte le attrezzature
E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	Si	
Tutte le attivita' soggette sono presenti nella conformita' antincendio?	Si	
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi antincendio?	Si	
<b>Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori</b>		
E' presente una procedura per l'informazione, la formazione e l'addestramento in caso di neoassunti o di cambio mansione?	Si	


Domande	Risposte	Dettagli
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	Si	
Tutti gli addetti che fanno uso di attrezzature di lavoro (es. muletti) per le quali, secondo l'accordo stato regioni 22/02/2012, e' necessaria abilitazione, hanno ricevuto la formazione iniziale e gli aggiornamenti?	Non pertinente	
Tutti gli addetti che effettuano attivita' in presenza di traffico veicolare o predispongono segnaletica stradale sono stati formati secondo il D.L. 4 marzo 2013?	Non pertinente	
I lavoratori che intervengono su impianti in tensione hanno ricevuto la formazione PES PAV?	Si	
Sono state elaborate e distribuite procedure di lavoro?	Si	
<b>Impianti</b>		
E' disponibile l'agibilita' dei locali?	Si	
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	Si	

Domande	Risposte	Dettagli
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	Si	
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto contro le scariche atmosferiche?	No	Reperire relazione di autoprotezione
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto termico?	Non pertinente	Presenti due caldaie da 105kW e 115kW)
Sono stati denunciati e sottoposti a verifica periodica gli impianti di sollevamento?	Si	Ascensori
Sono stati denunciati e sottoposti a verifica periodica gli impianti a pressione?	Non pertinente	
<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Pavimenti privi di buche e/o inciampi?	Si	
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	Si	
Locali con accesso interdetto: i locali di deposito, locali tecnici e locali con accesso regolamentato sono provvisti di cartello di Divieto di accesso ai non addetti?	Si	






Domande	Risposte	Dettagli
Nelle vetrate sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	
Sono valutati i rischi degli ambienti confinanti?	Non pertinente	
In caso di amianto a vista e' stata verificata la concentrazione di fibre aerodisperse?	Non pertinente	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	
		
Segnalazione aggiuntiva n. 2	No	Infiltrazioni in soffitto cucina da ripristinare



Domande	Risposte	Dettagli
		
Segnalazione aggiuntiva n. 3	No	Nell'area toilette e lavaggio cucina presente una porta a sventola senza obl per consentire la visuale oltre
 		
<b>Prevenzione incendi</b>		
Estintori con cartellonistica presente e facilmente visibile?	Sì	
Estintori ben posizionati?	No	Da proteggere gli estintori esterni

Domande	Risposte	Dettagli
Estintori facilmente raggiungibili?	Si	
Porte tagliafuoco non bloccate e con molle di autochiusura cariche?	No	Porte cucina bloccate da area economato e area toilette
		
Idranti con cartellonistica presente e facilmente visibile?	Si	
Idranti facilmente raggiungibili?	Si	
Valvole gas combustibile con cartellonistica presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di interruzione?	Si	
Valvole del combustibile facilmente raggiungibili?	Si	



Domande	Risposte	Dettagli
I tubi (interni ed esterni) di adduzione del combustibile sono colorati di giallo?	Si	
Vie di fuga e uscite di emergenza: cartellonistica presente e facilmente visibile?	No	1) nei corridoi piani camere nei pressi di ogni discesa della scala (predisporre cartelli del tipo bifacciale ed illuminati)2) nella zona toilette della cucina3) nei percorsi esterni fino ai punti di raccolta4) corridoio locali tecnici piano seminterrato
Uscite di emergenza libere da ingombri?	Si	
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	Si	
Uscite di emergenza facilmente apribili nel verso dell'esodo?	Si	
Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	
Allarme antincendio funzionante?	Si	
Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	No	Vedi nota per porte tagliafuoco

Domande	Risposte	Dettagli
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Cartello per pulsanti dell'allarme sonoro in:- pasticceria- corridoi corpo A (primo e secondo piano)- corridoio locali tecnici piano seminterrato
Segnalazione aggiuntiva n. 2	No	Manutenzionare le porte tagliafuoco:1) locale biancheria2) n.25 (corridoio camere nn.127-143)3) n.30 (area bar)4) esterno ed interno cucinaLe porte presentano difficolt nella chiusura nonostante l'ultimo controllo effettuato nel mese di maggio
		
<b>Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta</b>		
Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	Si	
Se le scale portatili utilizzate per lavori elettrici sono di un materiale dielettrico?	Non pertinente	

Domande	Risposte	Dettagli
Scale e rampe mantenute pulite da ingombri	No	Scala di servizio da area bar
		
Le scale fisse sono munite di corrimano e di parapetto alto almeno 1m (misurando l'altezza all'inizio del gradino)?	No	<p>1) Scale aree piscina prive di corrimano2) scale esterne di collegamento tra i vari terrazzi con altezza parapetto inferiore ad 1m (altezza misurata 94 cm)3) scala che conduce verso la zona rifiuti priva di corrimano4) ringhiera della scala (96cm) e delle finestre nella zona alloggi lavoratori</p>
		


Domande	Risposte	Dettagli
Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	No	Predisporre strisce antiscivolo per i gradini delle scale ai vari piani camere ed in generale in tutte le scale con gradini in marmo o materiali simili. Trale tante, si segnalano:- scala che conduce verso la zona rifiuti- scala da zona bar e corridoio camere 1-19- scala che dall'area parcheggio scende verso i locali tecnici- scala corpo A che arriva fino alle camere 219-224
I soppalchi sono muniti di parapetto normale?	Non pertinente	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	1) Finestra su scala da zona hall priva di parapetto alto almeno 1m2) Completare a rialzare al di sopra di 1m tutti i parapetti della mensa bimbi
<div>   </div>		



Domande	Risposte	Dettagli
Segnalazione aggiuntiva n. 2	No	Al di sopra delle celle non devono essere posizionati materiali senza sapere la portata del solaio della cella stessa e non devono essere utilizzate come soppalco con accesso in altezza dei lavoratori; in particolare rimuovere i materiali al disopra delle celle n4 e n.5
		
Segnalazione aggiuntiva n. 3	No	Locali tecnici: rimuovere il ponte su ruote non conforme ai criteri di sicurezza, nel frattempo mettere cartello fuori uso - divieto di utilizzo a tutti
<b>Immagazzinamento</b>		
Scaffalature in buone condizioni?	No	Deteriorate in dispensa



Domande	Risposte	Dettagli
		
Sono segnalate le portate massime delle scaffalature?	No	
Le scaffalature sono ancorate	Si	
I pallet sono in buono stato?	Si	
Le merci impilate verticalmente risultano stabili?	Si	
Bacini di raccolta per raccogliere eventuali liquidi che fuoriescono?	No	Provvedere per i prodotti chimici della piscina
<b>Illuminazione</b>		
Corpi luce mantenuti puliti e in buone condizioni?	Si	
I locali appaiono adeguatamente illuminati?	Si	

Domande	Risposte	Dettagli
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	No	Lungo le scale ai vari piani camere verificare che l'illuminazione di emergenza (presente nei corridoi di partenza ed arrivo) presenti il corretto livello di illuminamento previsto dalla normativa antincendio di riferimento
		
<b>Rischio elettrico</b>		
Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	Si	
Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?	Si	


Domande	Risposte	Dettagli
Pulsanti di sgancio corrente elettrica: cartellonistica indicante i pulsanti presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di sgancio?	Si	
I differenziali (salvavita) vengono testati almeno ogni 6 mesi?	Si	
Attrezzi elettrici portatili mantenuti in buone condizioni	Si	
Sono presenti adattatori conformi in uso?	Si	
Sono presenti prese elettriche e/o prolunghe non rovinate?	Si	
I cavi sono disposti in modo tale da non creare fonte di inciampo?	Si	
Sono assenti cavi sotto sforzo?	Si	
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati?	Si	
E' presente un impianto di aspirazione in prossimità dell'emissione di sostanza pericolose?	Si	Cappe correttamente disposte in cucina

Domande	Risposte	Dettagli
<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Le protezioni risultano in buone condizioni?	No	Grattugia: predisporre griglia a protezione del rullo inferiore
Pulsanti di emergenza facilmente raggiungibili?	Si	
Scarti di lavorazione raccolti in sicurezza?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	No	Predisporre idonea illuminazione per le cappe della cucina
Manuale di uso e manutenzione a disposizione?	No	Verificare se presenti per tutte le attrezzature
I lavoratori attuano comportamenti sicuri?	Si	
Le bombole contenenti gas sono stoccate in maniera che non cadano e in luoghi ventilati?	Si	

Domande	Risposte	Dettagli
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	Si	
Gli accessori di sollevamento (brache, fasce) sono marcati CE e verificati trimestralmente?	Non pertinente	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Cappe aspiranti cucina: proteggere gli spigoli ad altezza uomo
<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
E' disponibile un elenco aggiornato dei prodotti chimici in uso?	No	Verificare per l'anno 2017
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	Si	
Tutti i contenitori sono etichettati correttamente?	Si	
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici?	Si	
<b>Dispositivi di protezione individuale (DPI)</b>		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	Si	
I DPI hanno un buono stato di manutenzione?	Si	

Domande	Risposte	Dettagli
E' presente la segnaletica con obbligo di utilizzo dei DPI?	Si	
<b>Sovraccarico biomeccanico</b>		
Si e' provveduto a valutare il rischio in caso di sollevamenti o trasporti di oggetti aventi peso di 3kg o piu'?	Si	
Si e' provveduto a valutare il rischio in caso di operazioni di traino e spinta di carichi che provocano uno sforzo superiore a lieve nella scala di Borg?	Non pertinente	
Si e' provveduto a valutare il rischio in caso siano presenti uno o piu' compiti ripetitivi degli arti superiori con una durata di almeno 1 ora per turno?	Non pertinente	
Si e' provveduto a valutare il rischio in caso siano presenti posture statiche o incongrue a carico del collo/testa, tronco e/o arti superiori o inferiori mantenuti per piu' di 4 secondi consecutivi e ripetuti per una parte significativa del tempo lavorativo?	Si	
<b>Primo soccorso</b>		
Le cassette sono pulite ed ordinate?	Si	

Domande	Risposte	Dettagli
Il contenuto e' controllato periodicamente?	Si	
Sono assenti elementi scaduti o rovinati?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente?	Si	
Le cassette sono facilmente accessibili?	Si	
Sono presenti i pacchetti di medicazione nei mezzi?	Non pertinente	
<b>Rischi ufficio</b>		
Archivi e scaffalature in buono stato di manutenzione?	Si	
Buona condizione delle sedie?	Si	
Scrivanie in buone condizioni?	Si	
I cavi nelle postazioni PC sono disposti in modo tale da evitare inciampi e cadute?	Si	
Gli schermi sono orientati in modo da ridurre abbagli e riflessi dalle fonti di luce?	Si	
Fotocopiatrici posizionate in zone aeree?	Si	

Domande	Risposte	Dettagli
Manutenzione degli impianti di aereazione (aria condizionata, pompe di calore, ...)?	Si	
Poggiapiedi in dotazione a chi ne fa richiesta?	Si	
<b>Approvvigionamento idrico</b>		
E' presenta una concessione per l'approvvigionamento idrico?	Si	
		
<b>Altre autorizzazioni</b>		
E' presente l'AIA?	Si	



Domande	Risposte	Dettagli