

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## PLINC DI MARINI PIERGIORGIO & C SNC

**Descrizione:**

PLINC DI MARINI PIERGIORGIO & C SNC - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

24-03-2017

**Consulente:**

Filippo Gentilotti

**Luogo:**

ACQUALAGNA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Foglietta Alessandro - Arseni Patrizio

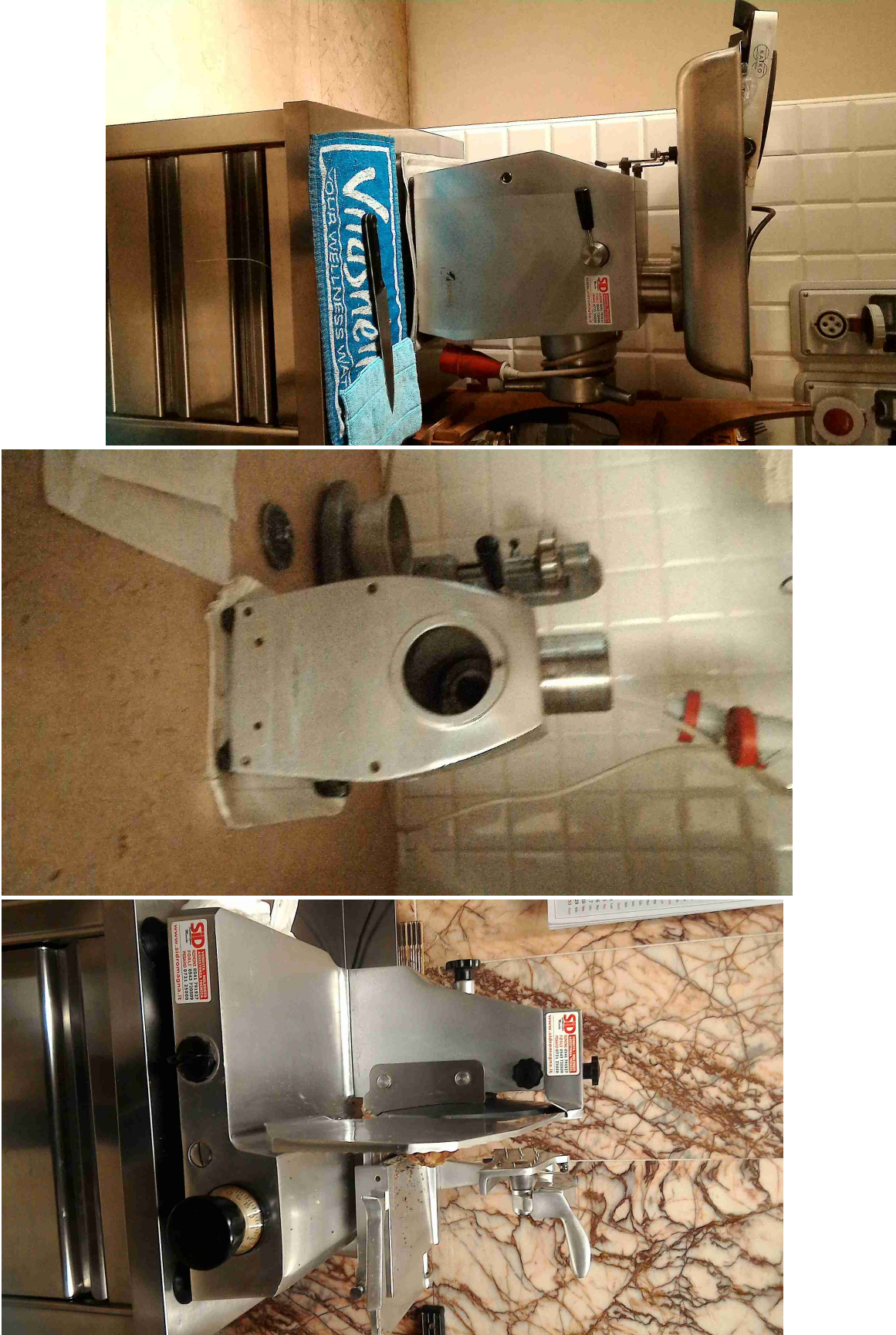
## **Premessa**

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' stato individuato univocamente il datore di lavoro?	No	Vi invito a consultare il vs consulente del lavoro al fine di affidare al socio amministratore <b>PIERGIORGIO MARINI</b> l'incarico e le funzioni di Datore di Lavoro.
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.?	No	MARINI PIERGIORGIO: corso di formazione della durata di 16 ore.
E' stato individuato un medico competente?	No	A seguito del sopralluogo e dei rischi correlabili alla vs attività, occorre nominare un Medico Competente e attivare la sorveglianza sanitaria per i vs lavoratori.
Il nominativo del rappresentate dei lavoratori per la sicurezza e' stato comunicato telematicamente all'INAIL?	No	Comunicare telematicamente il nominativo di ARSENI PATRIZIO all'INAIL con l'ausilio del consulente del lavoro.
Il rappresentate dei lavoratori per la sicurezza e' stato formato in seguito all'elezione e poi costantemente?	No	ARSENI PATRIZIO: incaricato di ricoprire il ruolo di RLS deve frequentare un corso di formazione della durata di 32 ore.
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	Si	

Domande	Risposte	Dettagli
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	No	Reperire ed inviarmi copia degli attestati di primo soccorso di PIERGIORGIO MARINI e FOGLIETTA ALESSANDRO. Valutare la nomina e formazione di altro Addetto Primo Soccorso che possa intervenire in assenza degli a Addetti di cui sopra.
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?	No	Reperire ed inviarmi copia degli attestati di Antincendio di PIERGIORGIO MARINI e FOGLIETTA ALESSANDRO. Valutare la nomina e formazione di altro Addetto Antincendio che possa intervenire in assenza degli a Addetti di cui sopra.
<b>DVR</b>		
Il DVR e' stato redatto ed e' disponibile, firmato e con data certa?	No	In fase di redazione a cura di un Tecnico SEA.
Le valutazioni relative ai rischi: Rumore, Vibrazioni, Cancerogeno, Biologico, Stress, e CEM, sono in corso di validita'?	No	In fase di redazione a cura di un Tecnico SEA.
<b>Documenti di gestione</b>		

Domande	Risposte	Dettagli
E' presente la modulistica per la gestione dei contratti in appalto?	No	Vi verrà consegnata modulistica per verifica idoneità tecnico professionale dei vs appaltatori (ad es impiantisti, manutentori, ecc).
E' documentata la distribuzione dei DPI?	No	Vi verranno forniti appositi verbali per attestare l'avvenuta Consegna dei Dispositivi di Protezione Individuale.
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	No	Vi verrà consegnato Registro SEA.
Sono disponibili i libretti di manutenzione ed uso dei macchinari?	No	Reperire e conservare per tutte le attrezzature con particolare riferimento alle attrezzature presenti nel reparto Macelleria (verificare se anno di immissione sul mercato risulta precedente al 1996).


Domande	Risposte	Dettagli
		



Domande	Risposte	Dettagli
E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	Non pertinente	Occorre verificare la potenzialità dei fuochi alimentati a gas presenti nella cucina (cuocipasta, fornelli, forno, ecc.).
<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?	No	Vi verrà fornita Procedura Nuovi Assunti.
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	No	Occorre formare i lavoratori attraverso un corso della durata di 8 ore. Rivedendo la vs attività nella categoria di Rischi BASSO è consentito frequentare l'intero così in modalità e-learning. Vi verranno inviate credenziali di accesso.
E' documentato l'addestramento del lavoratore per le macchine che utilizza?	No	Vi verranno consegnati appositi verbali di formazione e addestrando per utilizzo Attrezzature.
<b>Impianti</b>		
E' disponibile l'agibilita' dei locali?	No	Reperire ed inviarmene copia.
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	No	Reperire ed inviarmene copia.

Domande	Risposte	Dettagli
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	No	Verificare se effettuata denuncia impianto di Messa a Terra ad INAIL ed ARPAM.
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto termico?	No	Verificare se impianto termico sottoposto a controllo periodico fa parte di ditta privata abilitata.
<b>Emissioni in atmosfera</b>		
E' presente ed in corso di validita' l'autorizzazione all'emissione in atmosfera?	Non pertinente	Emissione Scarsamente Rilevante.
<b>Scarico acque reflue</b>		
E' stata ottenuta l'autorizzazione allo scarico di acque reflue industriali?	No	Reperire ed inviarmi copia dell'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA) rilasciata dalla Provincia di Pesaro e Urbino per l'attività di ristorazione.
<b>Impianti contenenti F-GAS</b>		
Per impianti contentnei oltre 3kg di F-gas, e' stata affidata la manutenzione ad una ditta certificata?	No	Verificare tramite il vs manutentore/installatore se gli impianti di refrigerazione presenti (climatizzatore e cella frigo) se il quantitativo di f-gas risulta superiore a 3 Kg.



Domande	Risposte	Dettagli
		
E' stato istituito il registro delle verifiche?	No	Istituire in caso di superamento dei 3 Kg. Affidare adempimento a ditta manutentrice.
E' stata presentata entro il 31 Maggio la comunicazione all'ISPRA?	No	Istituire in caso di superamento dei 3 Kg. Affidare adempimento a ditta manutentrice.
<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Pavimenti privi di buche e/o inciampi?	Sì	
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	Sì	

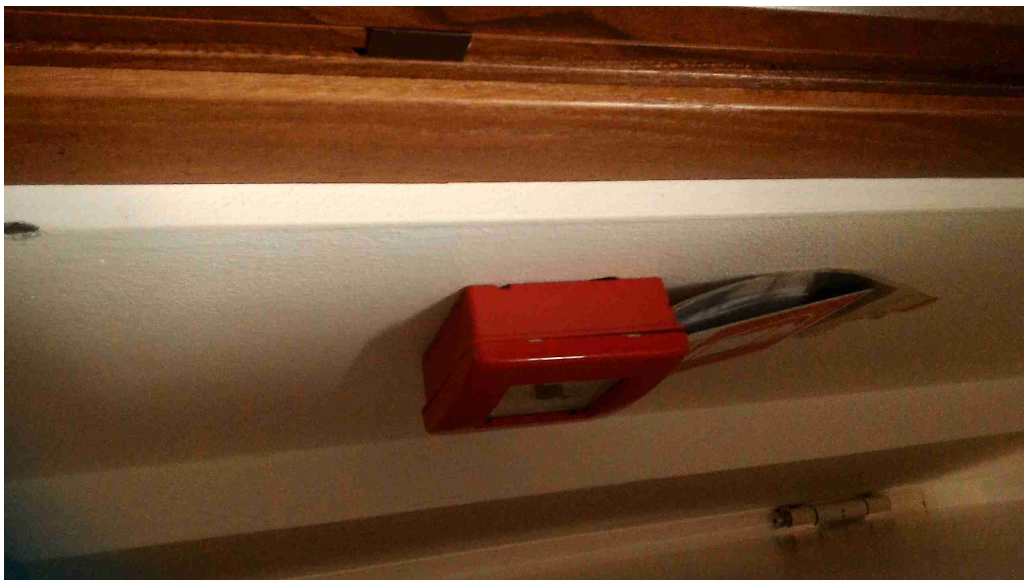
Domande	Risposte	Dettagli
Locali con accesso interdetto: i locali di deposito, locali tecnici e locali con accesso regolamentato sono provvisti di cartello di Divieto di accesso ai non addetti?	No	Prevedere segnaletica (locale spogliatoio piano interrato).
<b>Prevenzione incendi</b>		
Estintori con cartellonistica presente e facilmente visibile?	No	
Estintori ben posizionati?	No	Appendere estintori a 1,50 m circa da terra o prevedere utilizzo di piantane a terra.
Valvole gas combustibile con cartellonistica presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di interruzione?	No	Prevedere segnaletica e indicazioni.
Valvole del combustibile facilmente raggiungibili?	No	Verificare.
Vie di fuga e uscite di emergenza: cartellonistica presente e facilmente visibile?	No	Mettere cartello uscita emergenza.


Domande	Risposte	Dettagli
		
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	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
<b>Immagazzinamento</b>		
Scaffalature in buone condizioni?	Si	
Le scaffalature sono ancorate	No	Verificare nel locale interrato/deposito prodotti chimici.

Domande	Risposte	Dettagli
<b>Illuminazione</b>		
Corpi luce mantenuti puliti e in buone condizioni?	Si	
I locali appaiono adeguatamente illuminati?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	No	Effettuare controlli periodici sul funzionamento.
		
<b>Rischio elettrico</b>		
Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	No	

Domande	Risposte	Dettagli
		
Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?	Si	
Pulsanti di sgancio corrente elettrica: cartellonistica indicante i pulsanti presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di sgancio?	No	



Domande	Risposte	Dettagli
		
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati?	Si	
E' presente un impianto di aspirazione in prossimita' dell'emissione di sostanza pericolose?	Si	Cappa di aspirazione presente.
<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	

Domande	Risposte	Dettagli
		
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Si	
Manuale di uso e manutenzione a disposizione?	No	Reperire per ciascuna attrezzatura (tritacarne, affettatrici, segaossi, ecc.)



Domande	Risposte	Dettagli
<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
E' disponibile un elenco aggiornato dei prodotti chimici in uso?	No	Reperire ed inviarmi copia dei prodotti chimici pulizia utilizzati.
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	No	Reperire.
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici?	Si	
<b>Primo soccorso</b>		
Il contenuto e' controllato periodicamente?	No	Controllare contenuto periodicamente e verificare eventuali scadenze.
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 24-03-2017	
Consulente Filippo Gentilotti	Data 24-03-2017	