

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL EXCELSIOR

**Descrizione:**

LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL EXCELSIOR - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

03-06-2020 09:02:53

**Consulente:**

Alessandro Versari

**Luogo:**

PESARO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Leonardi Roberto

**Note:**

## 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 e attraverso le informazioni rilasciate dal datore di lavoro. Per questo motivo non può essere esclusa l'esistenza di eventuali ulteriori non conformità non evidenziate nel corso della presente visita.

Organigramma e Formazione		
E' presente l'organigramma aziendale?	No	Da aggiornare con personale attuale, anche figure piano di emergenza
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	
E' stata verbalizzata la rinuncia da parte dei lavoratori ed e' stata notificata agli organismi paritetici?	Non pertinente	
E' presente un RLST?	Non pertinente	

Organigramma e Formazione		
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	No	Ad oggi presenti: Fabiano Giuseppina, Boniolo Andrea. Aumentare il numero di addetti in base ai turni di lavoro
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	No	Aggiornare formazione di Fabiano Giuseppina
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	No	Ad oggi presenti: Fabiano Giuseppina, Boniolo Andrea. Aumentare il numero di addetti in base ai turni di lavoro
Sono stati individuati dirigenti e preposti?	Si	
Dirigenti e preposti sono stati formati e la formazione e' in corso di validita'?	No	
DVR		
Il DVR e' stato redatto ed e' disponibile, firmato e con data certa?	No	Reperire DVR (vedi cloud)
La valutazione stress lavoro correlato e' in corso di validita'?	Si	
La valutazione relativa all'esposizione al rumore e' in corso di validita'?	Si	

DVR		
La valutazione relativa all'esposizione alle vibrazioni e' in corso di validita'?	Si	
La valutazione relativa all'esposizione ai campi elettromagnetici e' in corso di validita'?	Si	
La valutazione relativa all'esposizione alle radiazioni ottiche artificiali e' in corso di validita'?	Non pertinente	
E' stata effettuata la valutazione del rischio chimico	Si	
La valutazione relativa all'esposizione ad agenti biologici e' in corso di validita'?	Non pertinente	
E' stata effettuata la valutazione del rischio di sovraccarico biomeccanico (mmc, movimenti ripetitivi, etc)?	Si	
E' presente il piano di emergenza?	Si	
Documenti di Gestione		
Viene rispettato l'art. 26 (DUVRI, Idoneita' Tecnico Professionale, etc)?	No	Verificare se presenti per le attuali ditte in appalto

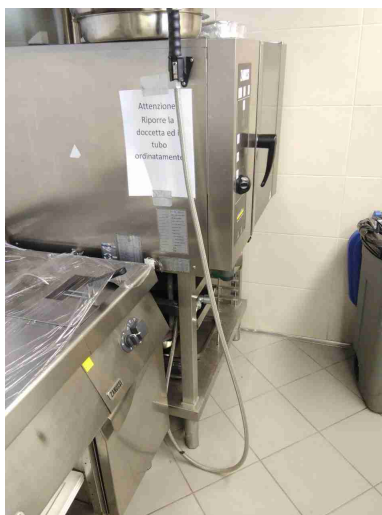
Documenti di Gestione		
E' stata effettuata e verbalizzata la riunione periodica art. 35?	Si	
E' stata effettuata correttamente l'attivita' di sorveglianza sanitaria (cert. idoneita', sopralluogo art. 25, etc)?	Si	
E' documentata la distribuzione dei DPI?	No	Da verificare con l'attuale organico
Sono disponibili i libretti di manutenzione ed uso dei macchinari?	Si	
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	
Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori		
Sono compilati i verbali di informazione, formazione, addestramento per tutti i lavoratori?	No	Da verificare con l'attuale organico

<b>Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori</b>		
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	No	Da completare con l'attuale organico
I lavoratori hanno ricevuto una formazione specifica per lavori eseguiti in altezza (superiore a 2 metri)?	No	Da verificare con l'attuale organico
Tutti gli addetti che fanno uso di carrelli elevatori hanno ricevuto la formazione iniziale e gli aggiornamenti previsti dall'accordo stato regioni del 22/2/2012?	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?	No	Da verificare con l'attuale organico
<b>Impianti</b>		
E' disponibile l'agibilita' dei locali?	Si	Pratica. n. 1172-2005
E' presente il collaudo statico e/o sismico dell'edificio?	Si	Denuncia del n.0466/10 del15/06/2010 Provincia diPesaro (presente nota incertificato di agibilit).
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	Si	

<b>Impianti</b>		
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	Si	Fatta con Verifiche srl
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto contro le scariche atmosferiche?	No	Recuperare copia valutazione di autoprotezione
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto termico?	No	Presente denuncia prot. 2010-4-175-PU.Da recuperare verifica quinquennale
Viene effettuata la manutenzione degli impianti di aereazione (aria condizionata, pompe di calore, ...)?	Si	
Sono stati sottoposti a verifica periodica gli ascensori/montacarichi?	No	Recuperare copia ultima verifica biennale
<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	Si	
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	No	Cucina bistrot: ridurre la lunghezza del tubo della doccetta forno in modo tale da non creare inciampi




## Sicurezza delle strutture



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	
Nelle vetrature sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	
Sono valutati i rischi degli ambienti confinati?	Si	La Direzione riferisce che stato disposto l'ordine di servizio ai lavoratori di non entrare nel cunicolo sottostante la piscina della SPA; tale accesso riservato esclusivamente a personale di ditte esterne (da gestire conspecifico DUVRI).
Nelle porte o nelle pareti in vetro sono presenti decalcomanie ad altezza occhi?	Si	


<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Sono presenti adeguati spogliatoi (armadietti, docce, posti a sedere) e sono mantenuti in un corretto stato di igiene?	Si	
<b>Prevenzione incendi</b>		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	Si	
Gli idranti sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, adeguatamente segnalati, buone condizioni, etc)?	Si	
Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?	Si	
I tubi (interni ed esterni) di adduzione del combustibile sono colorati di giallo?	Si	
Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	Si	
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	Si	
L'allarme antincendio e' efficiente ed adeguatamente segnalato?	Si	

<b>Prevenzione incendi</b>		
Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	
Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	Si	
<b>Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta</b>		
Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	Si	
Le scale fisse sono munite di corrimano e di parapetto alto almeno 1m (misurando l'altezza all'inizio del gradino)?	No	Provvedere ad installare corrimani per le scale di servizio che conducono al piano seminterrato e per la scala in esterno alla cucina.
Tutti i luoghi elevati sono muniti di parapetto normale?	No	Vedi nota DPI per lavori in quota
Nei soppalchi e' indicata la portata massima?	Non pertinente	
<b>Immagazzinamento</b>		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	Si	

Immagazzinamento		
Bacini di raccolta per raccogliere eventuali liquidi che fuoriescono?	No	Da predisporre per i prodotti chimici per la piscina
		
Le celle frigorifere sono dotate di maniglia interna?	Si	
Illuminazione		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	Si	
Rischio elettrico		
Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	Si	

<b>Rischio elettrico</b>		
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?	Si	
Attrezzi elettrici portatili mantenuti in buone condizioni?	Si	
Sono assenti fonti di rischio causate da una cattiva gestione dell'impianto elettrico (adattatori non conformi, prese elettriche e/o prolunghe rovinate, cavi che creano fonte di inciampo, etc)?	Si	
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	No	Le toilette a servizio della cucina principale e zona personale risultano prive di finestre o aspirazione; provvedere a garantire il corretto ricambio di aria nel locale
<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	

<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Le protezioni risultano in buone condizioni?	Si	
Pulsanti di emergenza facilmente raggiungibili?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
Le bombole contenti gas sono stoccate in maniera corretta (separazione piene vuote, segnalate in luoghi ventilati, etc)?	Si	
Le cappe aspiranti sono ben posizionate e in buone condizioni?	Si	
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	Si	
<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	No	Verificare con i prodotti attuali
Tutti i contenitori sono etichettati correttamente?	Si	

<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?	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 (controllo annuale cintura anticaduta, sostituzione filtri maschere respiratorie, etc)?	No	Verificare controllo annuale per le imbracature anticaduta dei manutentori
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Terrazzino spa con aiuola: predisporre punto di aggancio idoneo per le imbracature anticaduta
<b>Primo soccorso</b>		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?	No	Verificare contenuto
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 03-06-2020 09:02:53	

## Firme

Consulente

Alessandro Versari

Data

03-06-2020  
09:02:53

