

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO

**Descrizione:**

LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

06-08-2020 18:32:40

**Consulente:**

Alessandro Versari

**Luogo:**

Taormina

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Benigni Piero

**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.

<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 rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e' stato comunicato telematicamente all'INAIL?	Si	
Il rappresentante 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	
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	Si	

<b>Organigramma e Formazione</b>		
Gli addetti alla lotta antincendio sono stati formati in modo congruo con il livello di rischio?	Si	
Sono stati individuati dirigenti e preposti?	Si	
Dirigenti e preposti sono stati formati e la formazione e' in corso di validita'?	Si	
<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	
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	

<b>DVR</b>		
La valutazione relativa all'esposizione ad agenti biologici e' in corso di validita'?	Non pertinente	
E' presente il documento sulla protezione contro le esplosioni?	Non pertinente	
E' stata effettuata la valutazione del rischio di sovraccarico biomeccanico (mmc, movimenti ripetitivi, etc)?	Si	
E' presente il piano di emergenza?	Si	

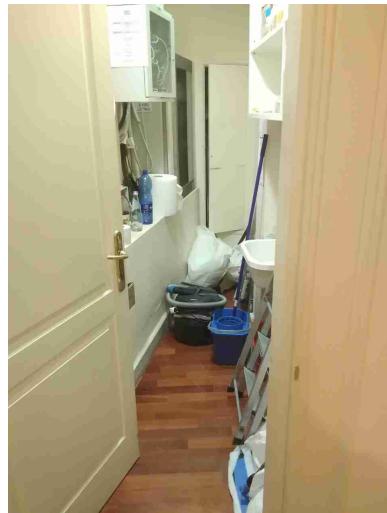
#### **Documenti di Gestione**

Viene rispettato l'art. 26 (DUVRI, Idoneita' Tecnico Professionale, etc)?	No	Da reperire DUVRI verso ditte attualmente in appalto
E' stato effettuata correttamente l'attivita' di sorveglianza sanitaria (cert. idoneita', sopralluogo art. 25, etc)?	Si	
E' documentata la distribuzione dei DPI?	No	Da completare consegna DPI con l'organico attuale
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	Si	Presenti rapporti di intervento

<b>Documenti di Gestione</b>		
Sono disponibili i libretti di manutenzione ed uso dei macchinari?	No	Da verificare per tutte le attrezzature
E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	Si	
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi antincendio?	Si	
<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?	Si	
Sono state elaborate e distribuite procedure di lavoro?	No	Da completare consegna DPI con l'organico attuale
<b>Impianti</b>		
E' disponibile l'agibilita' dei locali?	No	Lo stato attuale dei locali non presenta attualmente agibilità finale, in fase di definizione
E' presente il collaudo statico e/o sismico dell'edificio?	No	Reperire copia a seguito dell'ultimazione ultimi lavori
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	No	Presente certificato del 2005; poi presente certificato per il sistema gestione camere del 05/04/2017. In fase definizione con con lo stato attuale.

<b>Impianti</b>		
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	No	Previsto rinnovo a breve con Ente C&P Certificazioni
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto contro le scariche atmosferiche?	No	Reperire relazione tecnica di autoprotezione secondo la normativa vigente.
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto termico?	Si	Effettuata denuncia a seguito degli ultimi interventi
Viene effettuata la manutenzione degli impianti di aereazione (aria condizionata, pompe di calore, ...)?	Si	
Sono stati sottoposti a verifica periodica gli ascensori/montacarichi?	Si	ultima verifica biennale effettuata il 04/08/2020; in attesa dei lavori di adeguamento indicati dall'Ente Eurocert
<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	No	- Mantenere fruibili i vari office ai piani, sia per i passaggi sia per i quadri elettrici

## Sicurezza delle strutture



<p>Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?</p>	<p>No</p>	<p>1) Segnalare contro il pericolo di inciampo gli ostacoli nel locale UTA          2) sviluppi scale interne principale e secondaria: le porte di emergenza che si aprono verso il vano scala riducono lo spazio utile di passaggio in caso di esodo sino ad un minimo, rispettivamente, di 30 cm e 69 cm</p>
<p>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?</p>	<p>No</p>	<p>Predisporre cartelli di divieto di accesso ai non autorizzati sulle porte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- office piano 0</li> <li>- uscita di emergenza laterale SPA zona umido</li> <li>- ex sala riunioni piano 1</li> <li>- Sala pompe/filtri vasche idromassaggio SPA</li> <li>- Esterno cucina</li> </ul>

## Sicurezza delle strutture

		
Nelle vetrate sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	
Sono valutati i rischi degli ambienti confinati?	Non pertinente	
Nelle porte o nelle pareti in vetro sono presenti decalcomanie ad altezza occhi?	No	Da predisporre per le nuove zone SPA e palestra
Sono presenti adeguati spogliatoi (armadietti, docce, posti a sedere) e sono mantenuti in un corretto stato di igiene?	No	Spogliatoi: non presente aerazione (anche nelle toilette) e non presente separazione uomini/donne
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Proteggere contro gli urti:- gli spigoli della cappa cucina (alti 190)- gli spigoli dei motori interni alle celle n.1, 2, 11- le tubazioni nel locale UTA

### Sicurezza delle strutture

Segnalazione aggiuntiva n. 2	No	Sala pompe/filtri vasche idromassaggio SPA: rimuovere il materiale non pertinente e ripristinare il corretto ordine evitando pericoli di inciampo
------------------------------	----	---



Segnalazione aggiuntiva n. 3	No	Forno cucina: predisporre cartello di "riporre all'interno il tubo doccetta dopo ogni utilizzo - non creare inciampi"
------------------------------	----	---



**LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO**

Verifica di conformità legislativa - 06-08-2020 18:32:40 - Pagina: 10

### Prevenzione incendi

Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	No	Non segnalato (anche in esterno) estintore locale UTA
---	----	---



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?	No	SPA e area palestra: predisporre cartelli per i percorsi di esodo previsti dal progetto di prevenzione incendi

## Prevenzione incendi



Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	No	1) Ex Sala riunioni: la sala presenta uscite esterne non conformi alla normativa vigente 2) nella hall l'ingresso principale non presenta certificazione CE a vista
L'allarme antincendio e' efficente ed adeguatamente segnalato?	No	SPA e area palestra: predisporre cartelli per i vari pulsanti di allarme



### Prevenzione incendi

Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	
Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	No	



Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
Gli arredi, tendaggi, la tappezzeria, etc, rispettano l'adeguata reazione al fuoco?	Si	
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	No	Da aggiornare le planimetrie del piano di evacuazione in base ai recenti lavori di modifica / ristrutturazione

### Rischio di formazione di atmosfere esplosive

Le zone ATEX sono segnalate?	Non pertinente	
------------------------------	----------------	--

## Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- terrazza sotto piscina (ampliamento): scala con parapetto alto 91cm- scala da piscina a terrazza ristorante: parapetto alto 92 cm e assenza di corrimano- scala da parcheggio a hall: parapetto inferiore ad 1m e assenza corrimano- scala esterna emergenza secondo piano: parapetto alto 93cm</li> </ul>
		
Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	Si	
Tutti i luoghi elevati sono muniti di parapetto normale?	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pericolo di caduta per i soppalchi addolcitori, zona vasca compenso piscina; previsti interventi di modifica e predisposizione nuove cisterne per prodotti piscine</li> <li>- passaggio esterno verso bordo piscina</li> </ul>

**Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta**

Nei soppalchi e' indicata la portata massima?

No

**Immagazzinamento**

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?

No

Fissare scaffalature in pasticceria



### Immagazzinamento

Le merci impilate verticalmente risultano stabili?	Si	
Bacini di raccolta per raccogliere eventuali liquidi che fuoriescono?	No	Da predisporre per fusti prodotti piscina; previsti interventi di modifica e predisposizione nuove cisterne per prodotti piscina



### 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	Si	
LINDBERGH HOTELS SRL - HOTEL SAN PIETRO		

<b>Rischio elettrico</b>		
folgorazione?		
Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?	Si	
Pulsanti di sgancio corrente elettrica: cartellistica 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 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	Spogliatoi: non presente aerazione (anche nelle toilette)
E' presente un impianto di aspirazione in prossimita' dell'emissione di sostanza pericolose?	Non pertinente	

<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?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
I lavoratori attuano comportamenti sicuri?	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	Predisporre schede sicurezza aggiornate nei vari reparti
Tutti i contenitori sono etichettati correttamente?	Si	
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?	Si	

### Dispositivi di protezione individuale (DPI)

I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	No	Verificare corretto abbigliamento per gli addetti che utilizzano prodotti chimici, in particolare in cucina
I DPI hanno un buono stato di manutenzione (controllo annuale cintura antcaduta, sostituzione filtri maschere respiratorie, etc)?	No	Verificare manutenzione annuale imbracatura e cordino antcaduta
E' presente la segnaletica con obbligo di utilizzo dei DPI?	No	Cella congelato: predisporre cartello attenzione basse temperature e obbligo indumenti protettivi



Sono stati presi provvedimenti per il rischio di lavoro in solitario?	Non pertinente	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	In cucina predisporre guanto anticalore, guanto antitaglio (livello 5 di resistenza al taglio)

## Dispositivi di protezione individuale (DPI)



### Primo soccorso

Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
Sono presenti i pacchetti di medicazione nei mezzi?	Non pertinente	

### Rischi ufficio

Archivi e scaffalature in buono stato di manutenzione?	Si	
--	----	--

<b>Rischi ufficio</b>		
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 oppure sono dotati di sistemi parasole?	Si	
Fotocopiatrici posizionate in zone aeree?	Si	
Poggiapiedi in dotazione a chi ne fa richiesta?	Si	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 06-08-2020 18:32:40	
Consulente Alessandro Versari	Data 06-08-2020 18:32:40	