

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## OFFICINA DELLA PIZZA DI PAOLINELLI CATIA

**Descrizione:**

OFFICINA DELLA PIZZA DI PAOLINELLI CATIA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

05-10-2020 13:35:11

**Consulente:**

Simonetta Strologo

**Luogo:**

AGUGLIANO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

Catia Paolinelli, Roberto Gioacchini

**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	
E' stato individuato univocamente il datore di lavoro?	Si	Catia Paolinelli
E' stato costituito il S.P.P. ed e' stato individuato il Responsabile del S.P.P.?	No	
Sono stati formati il Responsabile e tutti i membri del S.P.P.?	No	
E' stato individuato un medico competente?	Si	Paola Durazzi
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	Si	Catia Paolinelli
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	Si	
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	Si	Roberto Gioacchini
Gli addetti alla lotta antincendio sono stati formati in modo congruo con il livello di rischio?	Si	
DVR		
Il DVR e' stato redatto ed e' disponibile, firmato e con data	No	

OFFICINA DELLA PIZZA DI PAOLINELLI CATIA

<b>DVR</b>		
certa?		
La valutazione stress lavoro correlato e' in corso di validita'?	No	
E' stata effettuata la valutazione del rischio chimico	Non pertinente	Solo detergenti casalinghi
E' stata effettuata la valutazione del rischio di sovraccarico biomeccanico (mmc, movimenti ripetitivi, etc)?	Si	5 minuti riempimento planetaria e 2 minuti svuotamento 4,5 volte/settimana. 2 h stesa pizza 4,5 volte/settimana.
<b>Documenti di Gestione</b>		
E' stato effettuata correttamente l'attivita' di sorveglianza sanitaria (cert. idoneita', sopralluogo art. 25, etc)?	Si	
E' documentata la distribuzione dei DPI?	No	
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	No	
Sono disponibili i libretti di manutenzione ed uso dei macchinari?	Si	
Tutte le attivita' soggette sono presenti nella conformita' antincendio?	Non pertinente	Impianto da 28 kw, picco max 24 kw

Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori		
Sono compilati i verbali di informazione, formazione, addestramento per tutti i lavoratori?	No	
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	No	
Sono state elaborate e distribuite procedure di lavoro?	No	
Impianti		
E' disponibile l'agibilita' dei locali?	Si	
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	Si	
Altre autorizzazioni		
E' presente un'AUA?	Si	Det. N. 488 del 21.04.2017
Sicurezza delle strutture		
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)?	No	Mettere cartello estintore all'ingresso.
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
<b>Illuminazione</b>		
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	Si	
<b>Emissioni in atmosfera</b>		
Tutte le emissioni esistenti sono autorizzate?	No	Emissione da cappa
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 05-10-2020 13:35:11	
Consulente Simonetta Strologo	Data 05-10-2020 13:35:11	