

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## BAR TRATTORIA DA NADIA DI MARIANI NADIA

**Descrizione:**

BAR TRATTORIA DA NADIA DI MARIANI NADIA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

20-08-2020 16:07:08

**Consulente:**

Rosati Katia

**Luogo:**

FANO

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

**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?	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	
E' stato individuato un medico competente?	Si	
Il nominativo del rappresentate dei lavoratori per la sicurezza e' stato comunicato telematicamente all'INAIL?	No	Eleggere rappresentante lavoratori. In caso di non elezione di un lavoratore ci si può rivolgere a rappresentante territoriale
E' presente un RLST?	No	
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	Si	
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	Si	Si ricorda di effettuare aggiornamenti di legge
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	Fare corso. Appena possibile potenziare numero addetti

<b>DVR</b>		
Il DVR e' stato redatto ed e' disponibile, firmato e con data certa?	Si	
La valutazione stress lavoro correlato e' in corso di validita'?	No	Occorre aggiornare
E' presente il documento sulla protezione contro le esplosioni?	No	
E' presente il piano di emergenza?	Si	
<b>Documenti di Gestione</b>		
E' documentata la distribuzione dei DPI?	No	Distribuire i dpi secondo quanto indicato nel documento di valutazione del rischio. Finire di compilare verbale per ogni lavoratore.
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi antincendio?	No	
<b>Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori</b>		
Sono compilati i verbali di informazione, formazione, addestramento per tutti i lavoratori?	No	Finire di compilare i verbali
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	No	Necessaria formazione. La mancata formazione è sanzionabile

Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori		
Sono state elaborate e distribuite procedure di lavoro?	Si	
Impianti		
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	Si	
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	Si	Con Verifiche srl
Scarico acque reflue		
E' stata ottenuta l'autorizzazione allo scarico assimilato al domestico?	No	Occorre provvedere
Consorzi di filiera		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Verificare iscrizione conai
Impianti contenenti F-GAS		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Sottoporre i Condizionatori a manutenzione con ditta autorizzata e fare controllare i frigo e congelatori per eventuali perdite gas refrigerante

<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	Si	
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	Si	
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	Applicare cartellonistica
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Si ricorda controllo estintori semestrale
<b>Rischio di formazione di atmosfere esplosive</b>		
Le zone ATEX sono segnalate?	No	Valutare rischio atex area cucina
<b>Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta</b>		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Le scale portatili devono essere marcate uni en 131
<b>Immagazzinamento</b>		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Ancorare le scaffalature

<b>Illuminazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
<b>Rischio elettrico</b>		
Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	No	Applicare cartellonistica
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	Si	
<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Richiedere schede sicurezza prodotti chimici

<b>Dispositivi di protezione individuale (DPI)</b>		
E' presente la segnaletica con obbligo di utilizzo dei DPI?	No	
<b>Primo soccorso</b>		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	Controllare contenuto e scadenze
<b>Rifiuti</b>		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Dedicare un contenitore chiuso per lo smaltimento delle mascherine usate
<b>COVID19 - 2. Ingresso in azienda</b>		
Per il personale che accede ai luoghi di lavoro e' stata predisposta una dichiarazione in cui il lavoratore autocertifica la sua salute per quanto riguarda l'assenza di febbre (inferiore a 37.5 C, e di non avere avuto contatti con persone malate di covid-19 negli ultimi 15 giorni?	No	
<b>COVID19 - 3. Accesso fornitori esterni</b>		
Per i fornitori, trasportatori e/o altro personale esterno sono stati individuati/installati servizi igienici dedicati e garantita la loro adeguata pulizia giornaliera?	No	



### COVID19 - 3. Accesso fornitori esterni

E' stato indicato il divieto di utilizzo dei bagni del personale dipendente da parte dei fornitori esterni?

No

### COVID19 - 4. Pulizia e Sanificazione

L'azienda assicura la pulizia giornaliera e la sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago?

Si

### COVID19 - 5. Precauzioni igieniche personali

Sono presenti e facilmente accessibili mezzi detergenti per le mani?

Si

### COVID19 - 6. DPI

Qualora la tipologia di lavoro non consenta la distanza di sicurezza di 1 metro sono stati adottati sistemi di separazione o gli addetti sono stati dotati di mascherine protettive?

Si

Mascherine

### COVID19 - 9. Gestione entrata e uscita dipendenti

Sono favoriti orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il piu' possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa)?

Si

<b>COVID19 - 12. Sorveglianza sanitaria, MC, RLS</b>		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Informare i lavoratori per la gestione dei lavoratori fragili
<b>COVID19 - 13. Aggiornamento protocollo</b>		
E' stato costituito in azienda il Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo di regolamentazione anticontagio con la partecipazione delle rappresentanze sindacali aziendali e del RLS?	No	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 20-08-2020 16:07:08	
Consulente Rosati Katia	Data 20-08-2020 16:07:08	