

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

PIERI PAOLO E FRANCESCA SNC

Descrizione:

PIERI PAOLO E FRANCESCA SNC - Verifica di conformità legislativa

Data:

25-06-2021 16:11:16

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?	No	
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	Si ricorda aggiornamento entro 2022 (aggiornamento quinquennale)
E' stato nominato un medico competente?	Si	
Il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e' stato comunicato telematicamente all'INAIL?	No	Eleggere un rappresentante lavoratori
E' presente un RLST?	No	
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	Si	Potenziare nucleo
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	No	Occorre aggiornare e potenziare il numero degli addetti
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	Si	Potenziare nucleo e reperire attestato. La mancanza di attestato comporta il dover frequentare nuovo corso

Organigramma e Formazione		
Gli addetti alla lotta antincendio sono stati formati in modo congruo con il livello di rischio?	No	
Sono stati individuati dirigenti?	Non pertinente	
I dirigenti sono stati formati e la formazione e' in corso di validita'?	Non pertinente	
Sono stati individuati i preposti?	Non pertinente	
DVR		
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	Fare valutazione sito inail
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' presente il documento sulla protezione contro le esplosioni?	No	

DVR		
E' stata effettuata la valutazione del rischio di sovraccarico biomeccanico (mmc, movimenti ripetitivi, etc)?	No	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Applicare cartellonistica ambienti di lavoro come indicato nel documento di valutazione del rischio. Applicare cartello divieto di fumo
Documenti di Gestione		
Viene rispettato l'art. 26 (DUVRI, Idoneita' Tecnico Professionale, etc)?	No	Da fare in caso di lavoratori esterni e situazioni di interferenza
E' stata effettuata e verbalizzata la riunione periodica art. 35?	Non pertinente	
E' documentata la distribuzione dei DPI?	Si	Verificare verbalizzazione consegna dpi ai lavoratori
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	No	
Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori		
Sono compilati i verbali di informazione, formazione, addestramento per tutti i lavoratori?	Si	

Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori		
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	No	Verranno spediti documenti per posta.
Impianti		
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	Si	Si ricorda di effettuare la verifica di messa a terra periodica ogni cinque anni
Viene effettuata la manutenzione degli impianti di aereazione (aria condizionata, pompe di calore, ...)?	No	Contattare manutentore. Deve essere presente registro
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Sottoporre a controllo il compressore
Scarico acque reflue		
E' stata ottenuta l'autorizzazione allo scarico assimilato al domestico?	Si	Verificare con geometra-la ditta riferisce di aver fatto tutte le pratiche relative allo scarico. Reperire documentazione relativa allo scarico da attività gastronomia
Sono state effettuate le analisi previste in merito agli scarichi assimilati al domestico?	No	
Consorzi di filiera		
L'azienda e' iscritta a un consorzio obbligatorio?	Si	Aspetto da verificare con coal

Impianti contenenti F-GAS		
Per impianti la cui carica di gas fluorurati ad effetto serra e' superiore a 3 kg o superiore a 5 tonnellate di CO2 equivalenti, e' stata affidata la manutenzione ad una ditta certificata?	No	Affidare controllo a ditta specializzata
Sicurezza delle strutture		
Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	No	Zona magazzino
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	No	Tenere i percorsi interni più liberi possibile da merci, anche in magazzino.
Sono presenti adeguati spogliatoi (armadietti, docce, posti a sedere) e sono mantenuti in un corretto stato di igiene?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Posizionare divieto di fumo
Prevenzione incendi		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	No	Zona magazzino occorre tenere liberi i passaggi per arrivare agli estintori
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	No	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Si ricorda verifica estintori semestrale

Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Si ricorda che le scale portatili devono essere marcate uni en 131
Immagazzinamento		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	No	Manca portata
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Celle frigorifere: accedere solo con indumenti di protezione per basse temperature
Illuminazione		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Rischio elettrico		
Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	No	Deve essere posizionata cartellonistica
Aerazione		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Arieggiare spesso il negozio

Macchine ed attrezzature		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Rischi chimico e cancerogeno		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	No	Richiedere per tutti i prodotti chimici in uso
Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
E' presente la segnaletica con obbligo di utilizzo dei DPI?	No	
Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	Controllare contenuto e scadenze
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
Scarico acque reflue		
Sono autorizzati tutti gli scarichi esistenti?	No	

Rifiuti		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Per gli eventuali scarti di olio da cucina contattare ditta autorizzata allo smaltimento
Firme		
Referente Aziendale	Data 25-06-2021 16:11:16	
Consulente Rosati Katia	Data 25-06-2021 16:11:16	