

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL

Descrizione:

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL - Verifica di conformità legislativa

Data:

07-05-2021 17:11:49

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	Si ricorda aggiornamento quinquennale
Sono stati formati il Responsabile e tutti i membri del S.P.P.?	Si	
E' stato nominato un medico competente?	Si	
Il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e' stato comunicato telematicamente all'INAIL?	No	Occorre formare la sig. Borgogelli e poi comunicare il nominativo a sito INAIL www.inail.it
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	Si	
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	No	Occorre aggiornare per sede pizzeria. Potenziare numero addetti per entrambe le sedi
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	Si	
DVR		
Il DVR e' stato redatto ed e'	Si	manca data certa
RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL		

DVR		
disponibile, firmato e con data certa?		
La valutazione stress lavoro correlato e' in corso di validita'?	No	Occorre fare valutazione
E' stata effettuata la valutazione del rischio chimico	Si	
E' presente il documento sulla protezione contro le esplosioni?	No	
E' stata effettuata la valutazione del rischio di sovraccarico biomeccanico (mmc, movimenti ripetitivi, etc)?	No	
E' presente il piano di emergenza?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Si ricorda aggiornamento stress lavoro correlato ogni due anni
Segnalazione aggiuntiva n. 2	Si	Si ricorda il limite maggiore di 116kw per la potenzialità dei fuochi alimentati a combustibile solido liquido o gassoso, per obbligo di certificato prevenzione incendi
Documenti di Gestione		
Viene rispettato l'art. 26 (DUVRI, Idoneita' Tecnico Professionale, etc)?	No	

Documenti di Gestione		
E' stata effettuata e verbalizzata la riunione periodica art. 35?	No	Da fare se si superano 15 lavoratori
E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	Non pertinente	dichiarano di non superare la potenzialità dei fuochi alimentati a gas
E' stata eseguita la prova di evacuazione?	No	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Si ricorda di redigere documento di valutazione del rischio interferenze e richiedere idoneità tecnico professionale alle ditte esterne
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	Occorre provvedere per nuove assunzioni
Impianti		
E' disponibile l'agibilita' dei locali?	Si	Per ristorante
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	Si	
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	No	Verificare i controlli periodici per la messa a terra per le due sedi

Impianti		
Viene effettuata la manutenzione degli impianti di aereazione (aria condizionata, pompe di calore, ...)?	Si	
Emissioni in atmosfera		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Scarsamente rilevante
Scarico acque reflue		
E' stata ottenuta l'autorizzazione allo scarico assimilato al domestico?	No	da fare per ristorante--fatto per la pizzeria
Consorzi di filiera		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Verificare iscrizione conai
Impianti contenenti F-GAS		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Occorre sottoporre a controllo il sistema di refrigerazione e istituire relativo registro
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?	No	Applicare cartellonistica

Sicurezza delle strutture		
Sono presenti adeguati spogliatoi (armadietti, docce, posti a sedere) e sono mantenuti in un corretto stato di igiene?	No	Spogliatoio ristorante non adeguato
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Applicare cartelli con divieto di accesso ai non autorizzati nei locali cucina e magazzino
Segnalazione aggiuntiva n. 2	Si	Tenere i passaggi liberi da ingombri.
Prevenzione incendi		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellistica corretta, altezza adeguata)?	Si	Revisionare gli estintori ogni sei mesi. Non accatastare oggetti davanti agli estintori
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Si ricorda di sottoporre a controllo gli estintori ogni sei mesi
Rischio di formazione di atmosfere esplosive		
Le zone ATEX sono segnalate?	No	
Immagazzinamento		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Verificare che le scaffalature siano ancorate

Illuminazione		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Aerazione		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	No	Area spogliatoi
Macchine ed attrezzature		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Si	
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	No	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Attenzione a non rendere scivoloso il pavimento della cucina
Rischi chimico e cancerogeno		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	Si	

Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
E' presente la segnaletica con obbligo di utilizzo dei DPI?	No	Si ricorda che i dispositivi di protezione devono essere forniti dal datore di lavoro
Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	Controllare contenuto e scadenze
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	Controllare il contenuto
COVID19 - 1. Informazione		
Il personale e' stato informato sull'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5 C) o altri sintomi influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorita' sanitaria?	Si	Applicare cartelli con informativa e obbligo mascherina
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Attenzione: vigilare affinché i lavoratori indossi la mascherina
Firme		
Referente Aziendale	Data 07-05-2021 17:11:49	

Firme

Consulente Rosati Katia	Data 07-05-2021 17:11:49	
----------------------------	--------------------------------	--