

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 rappresentate 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 | |

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL

| 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, cartellonistica 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 o la mascherina |
| Firme | | |
| Referente Aziendale | Data 07-05-2021 17:11:49 | |

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