

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL

**Descrizione:**

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

20-04-2022 15:51:14

**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.?	No	fare corso aggiornamento
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 <a href="http://www.inail.it">www.inail.it</a>
Il rappresentate dei lavoratori per la sicurezza e' stato formato in seguito all'elezione e poi costantemente?	No	
E' presente un RLST?	Non pertinente	
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 e ristorante. Potenziare numero addetti per entrambe le sedi

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL

Organigramma e Formazione		
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	aggiornare corso e formare gli addetti sede pizzeria
Sono stati individuati i preposti?	No	
DVR		
Il DVR e' stato redatto ed e' disponibile, firmato e con data certa?	Si	manca data certa
La valutazione stress lavoro correlato e' in corso di validita'?	No	Occorre fare valutazione
La valutazione relativa all'esposizione al rumore e' in corso di validita'?	Si	
La valutazione relativa all'esposizione alle vibrazioni e' in corso di validita'?	Si	
La valutazione relativa all'esposizione ai campi elettromagnetici e' in corso di validita'?	Non pertinente	
La valutazione relativa all'esposizione alle radiazioni ottiche artificiali e' in corso di validita'?	Non pertinente	

<b>DVR</b>		
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	
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
<b>Documenti di Gestione</b>		
Viene rispettato l'art. 26 (DUVRI, Idoneita' Tecnico Professionale, etc)?	No	

Documenti di Gestione		
E' stata effettuata e verbalizzata la riunione periodica art. 35?	Non pertinente	Da fare se si superano 15 lavoratori
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	No	
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	
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi antincendio?	No	Dotarsi di registro
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		
Sono compilati i verbali di informazione, formazione, addestramento per tutti i lavoratori?	No	Fare per i nuovi assunti
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	No	alcuni formati 18/05/2020 - formare i nuovi assunti

<b>Impianti</b>		
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?	Si	Verificare i controlli periodici per la messa a terra per le due sedi
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto contro le scariche atmosferiche?	No	
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto termico?	Non pertinente	
Viene effettuata la manutenzione degli impianti di aereazione (aria condizionata, pompe di calore, ...)?	Si	
Sono stati sottoposti a verifica periodica gli ascensori/montacarichi?	Non pertinente	
Sono stati denunciati e sottoposti a verifica periodica gli impianti a pressione?	Non pertinente	
<b>Scarico acque reflue</b>		
E' stata ottenuta l'autorizzazione allo scarico assimilato al domestico?	No	da fare per ristorante--fatto per la pizzeria

<b>Consorzi di filiera</b>		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Verificare iscrizione conai
<b>Impianti contenenti F-GAS</b>		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Occorre sottoporre a controllo il sistema di refrigerazione e istituire relativo registro
<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	Si	
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	Si	in genere. tenere libero il passaggio nel retro area magazzino
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?	Si	
Passaggi per pedoni ben delimitati?	Non pertinente	
Passaggi per carrelli e mezzi ben definiti?	Non pertinente	
Nelle vetrature sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Non pertinente	
Sono valutati i rischi degli ambienti confinati?	Non pertinente	

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL



<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Nelle porte o nelle pareti in vetro sono presenti decalcomanie ad altezza occhi?	Non pertinente	
<b>Prevenzione incendi</b>		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	No	Alcuni sono posizionati a terra. Revisionare gli estintori ogni sei mesi. Non accatastare oggetti davanti agli estintori
Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	Non pertinente	
Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	No	applicare cartello fuori dal ristorante
Presidi antincendio controllati semestralmente (es. estintori, idranti, porte tagliafuoco, ecc..)	Si	
Gli arredi, tendaggi, la tappezzeria, etc, rispettano l'adeguata reazione al fuoco?	Non pertinente	
<b>Rischio di formazione di atmosfere esplosive</b>		
Le zone ATEX sono segnalate?	No	

<b>Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta</b>		
Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	Si	si ricorda che le scale portatili devono essere marcate UNI EN 131
<b>Immagazzinamento</b>		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	Si	manca portata. Le scaffalature devono essere ancorate
I materiali stoccati sono correttamente imballati?	Si	
Le celle frigorifere sono dotate di maniglia interna?	Non pertinente	
<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?	Si	
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	No	Area spogliatoi

<b>Aerazione</b>		
E' presente un impianto di aspirazione in prossimità dell'emissione di sostanza pericolose?	Non pertinente	
<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	in genere. Nell'area cucina gli spazi risultano più angusti
Le cappe aspiranti sono ben posizionate e in buone condizioni?	Si	
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	No	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Attenzione a non rendere scivoloso il pavimento della cucina
<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	Si	

<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?	No	
<b>Dispositivi di protezione individuale (DPI)</b>		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	No	dotare il personale di cucina di calzature antiscivolo
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
Sono stati presi provvedimenti per il rischio di lavoro in solitario?	Non pertinente	
<b>Primo soccorso</b>		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Sì	Controllare contenuto e scadenze
Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?	No	verificare il contenuto secondo legge
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Sì	
Sono presenti i pacchetti di medicazione nei mezzi?	Non pertinente	

Firme		
Referente Aziendale	Data 20-04-2022 15:51:14	
Consulente Rosati Katia	Data 20-04-2022 15:51:14	