

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL

**Descrizione:**

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

31-03-2023 17:02:09

**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 il lavoratore e poi comunicare il nominativo a sito INAIL <a href="http://www.inail.it">www.inail.it</a>
Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e' stato formato in seguito all'elezione e poi costantemente?	No	
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
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	Si	

### Organigramma e Formazione

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 e ristorante. Potenziare numero addetti per entrambe le sedi
Sono stati incaricati gli addetti alla sorveglianza dei presidi antincendio?	No	provvedere
Sono stati individuati i preposti?	Si	
I preposti sono stati formati e la formazione e' in corso di validita'?	No	

### 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	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	
E' stata effettuata la valutazione del rischio chimico	Si	

<b>DVR</b>		
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 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	
E' stata effettuata e verbalizzata la riunione periodica art. 35?	Non pertinente	Da fare se si superano 15 lavoratori
E' documentata la distribuzione dei DPI?	Si	
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	No	

<b>Documenti di Gestione</b>		
E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	Non pertinente	dichiarano di non superare la potenzialità dei fuochi alimentati a gas
Tutte le attivita' soggette sono presenti nella conformita' antincendio?	Non pertinente	
E' stata eseguita la prova di evacuazione?	No	
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi antincendio?	No	Dotarsi di registro
Sono state compilate le liste di controllo per la sorveglianza dei presidi antincendio?	No	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Si ricorda di redigere documento di valutazione del rischio interferenze e richiedere idoneità tecnico professionale alle ditte esterne
<b>Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori</b>		
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

### Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori

E' documentata la formazione e addestramento dei lavoratori che utilizzano i DPI di terza categoria?	Non pertinente	
--	----------------	--

### 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?	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	
Viene effettuata la manutenzione degli impianti di aereazione (aria condizionata, pompe di calore, ...)?	Si	

### Approvvigionamento idrico

E' presente una concessione per l'approvvigionamento idrico diverso dal pubblico acquedotto?	Non pertinente	
--	----------------	--

<b>Emissioni in atmosfera</b>		
E' presente ed in corso di validita' un'autorizzazione ordinaria all'emissione in atmosfera?	Non pertinente	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	Scarsamente rilevante
<b>Scarico acque reflue</b>		
E' stata ottenuta l'autorizzazione allo scarico assimilato al domestico?	No	da fare per ristorante--fatto per la pizzeria
Sono state effettuate le analisi previste in merito agli scarichi assimiliati al domestico?	No	bod5
<b>Rifiuti</b>		
E' presente ed e' correttamente compilato il registro di carico e scarico rifiuti?	Non pertinente	
E' stato presentato entro il 30 aprile il MUD?	Non pertinente	
<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
RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL		

<b>Amianto</b>		
In caso di presenza di materiali contenenti amianto e' stato verificato lo stato di conservazione?	Non pertinente	
<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 vetrate sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Non pertinente	
Sono valutati i rischi degli ambienti confinati?	Non pertinente	
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	
<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

<b>Immagazzinamento</b>		
I materiali stoccati sono correttamente imballati?	Si	
<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
E' presente un impianto di aspirazione in prossimita' 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	

<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	in genere. Nell'area cucina gli spazi risultano più angusti
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
<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	Si	
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?	Si	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?	Si	
Sono presenti i pacchetti di medicazione nei mezzi?	Non pertinente	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 31-03-2023 17:02:09	
Consulente Rosati Katia	Data 31-03-2023 17:02:09	