

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL

Descrizione:

RISTORANTINO LA BARCHETTA SRL - Verifica di conformità legislativa

Data:

03-04-2023 09:35:13

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 www.inail.it
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
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	si ricorda di individuare preposto . formazione otto ore

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	
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	
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

Documenti di Gestione		
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	
E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	Non pertinente	dichiarano di non superare la potenzialità dei fuochi alimentati a gas

Documenti di Gestione		
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
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
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	
Emissioni in atmosfera		
E' presente ed in corso di validita' un'autorizzazione ordinaria all'emissione in atmosfera?	Non pertinente	
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
Sono state effettuate le analisi previste in merito agli scarichi assimiliati al domestico?	No	bod5
Rifiuti		
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	
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
Amianto		
In caso di presenza di materiali contenenti amianto e' stato verificato lo stato di conservazione?	Non pertinente	

Sicurezza delle strutture		
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	
Nelle vetrate sono assenti fessure 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	
Prevenzione incendi		
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

Prevenzione incendi		
Presidi antincendio controllati semestralmente (es. estintori, idranti, porte tagliafuoco, ecc..)	Si	controllo semestrale . non posizionare oggetti davanti agli estintori
Rischio di formazione di atmosfere esplosive		
Segnalazione aggiuntiva n. 1	Si	sottoporre a verifiche le tubazioni di erogazione gas per la cucina _rischio esplosione
Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta		
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
Immagazzinamento		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	Si	manca portata. Le scaffalature devono essere ancorate
I materiali stoccati sono correttamente imballati?	Si	
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?	Si	
Aerazione		
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	
Macchine ed attrezzature		
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
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Si	
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	No	

Macchine ed attrezzature		
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	
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?	No	
Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
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	
Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di pronto 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

Primo soccorso		
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
Sono presenti i pacchetti di medicazione nei mezzi?	Non pertinente	
Firme		
Referente Aziendale	Data 03-04-2023 09:35:13	
Consulente Rosati Katia	Data 03-04-2023 09:35:13	