

Da: formazione@ascomvittoriov.it
Inviato: martedì 9 gennaio 2024 16:32
A: 'emmacarbonetti@gmail.com'
Oggetto: Informativa importante

Buongiorno

considerando le numerose segnalazioni ricevute in questi giorni da alcuni ns. Clienti in seguito a controlli svolti dagli enti preposti, siamo con la presente a chiedere un'attenta visione degli adempimenti in breve sotto riepilogati in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro con l'obiettivo di sanare eventuali mancanze:

Per ciascuna sede operativa:

1. Tutti i dipendenti al momento dell'assunzione devono essere formati in ambito sicurezza (8 o 12 ore a seconda della mansione) e in ambito HACCP ove ne fosse necessario;
2. **Per le attività soggette a sorveglianza sanitaria** (tale obbligo viene **indicato all'interno del DVR**) deve essere presente la nomina del Medico Competente, il protocollo sanitario, le relazioni dei sopralluoghi svolti e tutte le idoneità dei lavoratori;
3. Tutti i dipendenti al momento dell'assunzione, se assoggettati a sorveglianza sanitaria, **devono essere sottoposti a tale visita;**
4. **Deve essere presente il DVR**, adeguatamente rilegato e firmato nella prima pagina dal datore di lavoro, RSPP, medico competente (qualora previsto) e RLS (qualora ci sia) e si ricorda che tutti gli allegati presenti all'interno del raccoglitore DVR devono essere opportunamente compilati (es. scheda consegna DPI, informativa tutela lavoratrici madri, presenza attestati corsi di formazione, ecc.);
5. Tutte le attività che si occupano di manipolazione di alimenti devono essere in possesso per ciascuna sede operativa dell'apposito raccoglitore contenente il **manuale di semplificazione autocontrollo HACCP** con i relativi allegati **oppure il classico Piano HACCP**;
6. Deve essere provvista degli adeguati presidi antincendio (**estintori, uscite d'emergenza, ecc.**) opportunamente segnalati, sottoposti a regolare controllo da apposita ditta ed opportunamente registrati nel registro dedicato;
7. Deve essere presente la **cassetta di Primo Soccorso** (escluso le aziende che hanno meno di 3 lavoratori che possono procedere con l'acquisto del pacchetto di medicazione) completa e con medicinali in corso di validità;
8. L'impianto elettrico deve essere provvisto di adeguata dichiarazione di conformità e sottoposto al **controllo della messa a terra ogni 2/5 anni** a seconda di quanto indicato nel DVR ;
9. Prima dell'installazione di un eventuale impianto di videosorveglianza (telecamere), si ricorda **l'obbligo di richiesta all'ispettorato del lavoro per l'autorizzazione** a tale installazione, che verrà effettuata solo a ricezione della stessa e con consenso di tutela privacy controfirmato da parte di tutti i dipendenti;
10. In ogni turno lavorativo e per ogni sede locale **ci deve essere almeno un addetto** Primo Soccorso ed un addetto Antincendio;

Rimangono a disposizione:

- **Miranda** per la verifica di validità dei corsi e comunicazione eventuali date;
- **Erica** per la verifica della documentazione tecnica (DVR ed allegati, piano HACCP, videosorveglianza, ecc.).

Lucia Peris

Sicurezza – Ambiente – Sistemi di Gestione



Ente Certificato UNI EN ISO 9001:2015

Ente Accreditato dalla Regione Veneto per la Formazione Continua iscritto al n° A0022 dell'Albo Regionale

Ascom Servizi Vittorio Veneto s.r.l.

Galleria Nazioni Unite, 6/12

31029 Vittorio Veneto (TV)

P.I./C.F. 01857550261

☎0438 555146

Orari ufficio:

Lun. – giov. 08.30-12.30 e 14.00-18.00, ven. 08.30-14.30



GDPR 2016/679

Nota di riservatezza: il presente messaggio, corredato dei relativi allegati contiene informazioni da considerarsi strettamente riservate, ed è destinato esclusivamente al destinatario sopra indicato, il quale è l'unico autorizzato ad usarlo, copiarlo e, sotto la propria responsabilità, diffonderlo. Chiunque ricevesse questo messaggio per errore o comunque lo leggesse senza esserne legittimato è avvertito che trattenerlo, copiarlo, divulgarlo, distribuirlo a persone diverse dal destinatario è severamente proibito, ed è pregato di rinviarlo immediatamente al mittente distruggendo l'originale.