

Da: e.tartari@ascomvittorio.it
Inviato: martedì 31 ottobre 2023 11:22
A: 'info@pollesel.eu'
Oggetto: Controllo sicurezza sedi
Allegati: Formazione - agg.to 311023.xlsx; 4 - Mod. rapp. controllo doc. Cordignano.pdf; 6 - Organigramma.pdf; 13 - Contenuto cassetta primo soccorso.pdf; 4 - Scheda controllo estintori.pdf

Ciao Alessandro,

due settimane fa, ho fatto un controllo della documentazione della sicurezza presente in sede a Cordignano, di cui manca quanto indicato nel riepilogo allegato.

Per quanto concerne la formazione, ti allego il file excel. Manca la formazione sicurezza e HACCP della maggior parte dei dipendenti, il corso primo soccorso ed antincendio ad almeno due addetti per sede. Ti consiglio vivamente di iniziare a sistemare un po' di corsi in quanto l'ITL è in giro e sta sanzionando tutta la parte concerne alla sicurezza (con un minimo di multa di 1600€).

Inoltre, per quanto concerne la vendita dei panettoni tramite la società Valsana, come detto a voce a Franca ieri, non fornendo direttamente al consumatore finale vi è l'obbligo di indicare il lotto ma anche i valori nutrizionali insieme anche alle informazioni dello smaltimento imballi.

Rimango a disposizione ed in attesa di Tue, Ti auguro buona giornata.

Erica Tartari
345 2678480

Sicurezza – Ambiente – Sistemi di Gestione



ASCOM
FORMAZIONE
Vittorio Veneto



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.

RAPPORTINO DI CONTROLLO

Controllo N **2/23** Data **11/10/2023**

Referente azienda presente: -

Attività del cliente: *Bar e rivendita pane di propria prod.*

Effettuato controllo presso la sede di Cordignano;
Preso visione del DVR e del manuale di semplificazione HACCP.
Si riepiloga quanto sotto.

	ESEGUITO SÌ NO		COMPETENZA Ascom
DVR ED ALLEGATI			
DVR manca firma medico e di Pollesel;			
Manca organigramma (allego copia)			
Firma nuove foglio RLS			
Formare un addetto primo soccorso e due antincendio e svolgere la formazione sicurezza			
Manca nomina addetto primo soccorso Lisa			
Far firmare DPI Melissa e Claudia			
Compilare registro estintori (allego copia ed esempio compilazione prima riga di controllo)			
Controllare il contenuto della cassetta di primo soccorso (allego informativa)			
PIANO HACCP			
Completare lista fornitori e piano pulizia			
Chiedere ed inserire le schede di sicurezza dei prodotti di pulizia.			

Colgo l'occasione per ricordare:

- Che dal 01/01/2023 tutta la documentazione prodotta in merito alla tematica COVID è facoltativa;
- Tutti i dipendenti devono essere sottoposti a sorveglianza sanitaria come previsto dal DVR, formati in ambito sicurezza e HACCP entro 60 gg dalla data di assunzione (si allega prospetto formazione) e provvisti di adeguati DPI forniti dal datore di lavoro sulla base di quanto individuato nel DVR;
- Per ogni sede e per ogni turno deve essere almeno un addetto primo soccorso ed antincendio

adeguatamente formato;

- I presidi antincendio devono essere presenti e mantenuti ogni 6 mesi da ditta specializzata e registrati su apposito registro;
- Ogni punto vendita deve essere fornito di cassetta di primo soccorso, con controllo frequente nelle scadenze dei farmaci e loro eventuale sostituzione;
- In ogni punto vendita deve essere effettuato il controllo delle mense a terra ogni 5 anni;
- I prodotti di pulizia devono essere adeguatamente stoccati e forniti di puntuale scheda di sicurezza;
- Le attrezzature utilizzate devono essere conformi alla normativa CE, altrimenti si dovrà procedere alla valutazione delle stesse.

Svolgimento da parte di tutti i dipendenti almeno che non sia già stato svolto in precedenza e sia ancora valido. Per la formazione HACCP, una persona è esente se sia in possesso del diploma alberghiero od affini (tenere copia del diploma nella documentazione)

Almeno 1 addetto presente per ogni turno lavorativo

			HACCP	Sicurezza Dipendenti	Antincendio	Primo Soccorso
			Svolgimento	Svolgimento	Svolgimento	Svolgimento
Unità	Mansione	Dipendente				
Via Roma, 7/A 31016 Cordignano Treviso	Aiuto commessa	Coan Melissa				
	Aiuto commessa	Fardin Claudia				
	Commessa	Bottan Lisa	31/01/2019	31/01/2019		30-04-2019,
	Commessa	Masha Irma	31-01-2019,	31/01/2019		
	Commessa	Piccinato Eleonora	31-01-2019,	31/01/2019		
Via Vittorio Veneto, 3 31010 Orsago Treviso	Aiuto pasticciere	Marcon Alessia				
	Aiuto pasticciere	Zanardo Gelda				
	Banconiera	Simeoni Edi				
	Commessa	Corbanese Augusta				
	Commesso	Azzalini Raffaele				
	Confezionamento e consegne	Bottan Graziella				
	Impiegata	Sebenello Franca				
	Panettiere	Andreetta Mario				
	Pasticcera	De Zan Katia				
	Pasticcere	Casanova Valter				