

Da: e.tartari@ascomvittoriov.it
Inviato: lunedì 22 gennaio 2024 11:43
A: 'info@pollesel.eu'
Oggetto: Controllo sicurezza del 18/01/2024
Allegati: 9 - Lavoratrici madre.pdf; 10 - Consegna DPI.pdf; 4 - Mod. rapp. controllo doc. Orsago 180124.pdf

Ciao Franca,

in seguito al controllo effettuato presso la ns. di Orsago giovedì 18/01/2024 con la presente ad inoltrarti copia del verbalino allegato.

Rimango in attesa di conferma per i dipendenti da inserire nel corso di primo soccorso ed antincendio nelle date indicate in sede.

Per quanto concerne l'indicazione del lotto, mi sono confrontata con Giovanni, il quale mi diceva che per vendere in Italia (almeno) è sufficiente indicare il nome e la data di scadenza come sostituzione del numero di lotto.

A presto, buona giornata,

Erica Tartari
345 2678480

Sicurezza – Ambiente – Sistemi di Gestione



ASCOM
FORMAZIONE
VittorioVeneto



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 1/24 Data 18/01/2024

Referente azienda presente: *Franca*

Attività del cliente: *Panificio con rivendita*

Effettuato controllo presso la sede del cliente sita in Orsago.
 Si riepiloga quanto sotto.

DVR ED ALLEGATI	<i>ESEGUITO</i>		<i>COMPETENZA Ascom</i>
	<i>SÌ</i>	<i>NO</i>	
Antincendio: compilare il registro antincendio.			
Corsi: da formare un altro addetto primo soccorso ed antincendio per entrambe le sedi (rispettivamente sono 12 ore e 4 ore totali di corso)			
Far firmare l'informativa RLS a tutti i dipendenti			
Compilare elenco attrezzature			
Comprare la cassetta di primo soccorso e segnalarla in modo corretto			

PIANO HACCP	<i>ESEGUITO</i>		<i>COMPETENZA Ascom</i>
	<i>SÌ</i>	<i>NO</i>	
Chiedere ai fornitori copia dichiarazione HACCP			
Chiedere copia schede di sicurezza prodotti utilizzati per le pulizie e manutenzioni macchinari			

Colgo l'occasione per ricordare:

- Tutti i dipendenti devono essere sottoposti a sorveglianza sanitaria come previsto dal DVR, formati in ambito sicurezza e HACCP contestualmente all'assunzione;
- Ai dipendenti devono essere consegnati gli adeguati DPI forniti dal datore di lavoro sulla base di quanto individuato nel DVR;
- Per ogni sede e per ogni turno deve essere presente almeno un addetto primo soccorso ed antincendio adeguatamente formato;
- I presidi antincendio devono essere presenti in numero adeguato al locale e sottoposti a controllo periodico 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 messe a terra ogni 5 o 2 anni (vedere indicazioni DVR);
- 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.