

**Da:** formazione@ascomvittoriov.it  
**Inviato:** martedì 14 marzo 2023 16:35  
**A:** 'info@hotelristorantelemacine.it'  
**Oggetto:** Importante informativa

Buongiorno Sig. Giuseppe

considerando le numerose chiamate 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:
  - **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.);**
  - **Tutte le attività che hanno a che fare con la manipolazione di alimenti devono essere provviste per ciascuna sede operativa dell'apposito raccoglitore contenente il manuale di semplificazione autocontrollo HACCP con i relativi allegati oppure il classico piano HACCP;**
  - **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;**
  - **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;**
  - **L'impianto elettrico deve essere provvisto di adeguata dichiarazione di conformità e sottoposto al controllo delle messe a terra ogni 2/5 anni a seconda di quanto indicato nel DVR ;**
  - **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;**
  - **In ogni turno lavorativo e per ogni sede locale ci deve essere almeno un addetto primo soccorso ed un addetto antincendio;**
- Tutti i dipendenti entro i 60 gg dall'assunzione devono essere formati in ambito sicurezza (8 o 12 ore a seconda della mansione) e in ambito HACCP;
- 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;
- Tutti i dipendenti al momento dell'assunzione, se assoggettati a sorveglianza sanitaria, devono essere sottoposti a tale visita;

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.).

Certi della sua collaborazione e di averle fatto cosa gradita, cogliamo l'occasione per augurarle buona giornata.

Cordialmente