

## Sopralluogo sicurezza sul lavoro a cura del RSPP presso TRATTORIA FOS DE MARAI di Carollo Nicola

Ragione sociale: TRATTORIA FOS DE MARAI di Carollo Nicola

Sede oggetto di sopralluogo: Valdobbiadene (TV) – Via Santo Stefano 20

Attività svolta: ristorazione

Verbalizzante: RSPP ASCOM – Fabio Boroso

Data sopralluogo: 08/04/2025

Presenti al sopralluogo: Carollo Nicola – Legale Rappresentante

Motivo sopralluogo: incontro congiunto con il Datore di Lavoro per verificare le attività svolte e gli ambienti di lavoro, ai fini della tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e smi.

Si è provveduto in particolare ad eseguire:

- verifica della documentazione presente;
- verifica organigramma e stato formazione;
- sopralluogo ambienti di lavoro.

A seguito delle verifiche di cui sopra si riportano le seguenti osservazioni, evidenziando le azioni correttive da attuare.

Aspetti verificati	Osservazioni ed azioni da implementare
Organigramma, funzioni e formazione	Nell'organigramma sicurezza non risulta indicato il nominativo del Medico Competente – da indicare
Sorveglianza sanitaria	Il personale è sottoposto a visite mediche periodiche, e risulta presente protocollo sanitario ed idoneità alla mansione. Reperire nomina Medico Competente
Infortuni/Malattie Professionale	Non sono segnalati infortuni o malattie professionali.
Dispositivi di Protezione Individuale - DPI	Sono presenti DPI, in particolare: <ul style="list-style-type: none"><li>• Calzature di sicurezza da utilizzare in cucina;</li><li>• Guanti in nitrile durante l'attività di pulizia/sanificazione;</li><li>• Guanti in maglia metallica da usare durante la rimozione, pulizia ed affilatura della lama dell'affettatrice.</li></ul> Si rende necessario verbalizzare la consegna dei DPI ai lavoratori

**Sopralluogo sicurezza sul lavoro a cura del RSPP presso  
TRATTORIA FOS DE MARAI di Carollo Nicola**

Principali aspetti osservati	Azioni da implementare
Ambienti di lavoro	<p>Si rende necessario:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vietare l'accesso, in particolare dei clienti, alle aree private non attinenti con il locale, collocando una catenella e segnalando il divieto di accesso al personale non autorizzato,</li> <li>• segnalare gli scalini presenti tra cucina, bancone e sala con nastro giallo nero, meglio se installando un profilo antiscivolo;</li> <li>• isolare i cavi elettrici non collegati e raccogliarli all'intero di scatole elettriche di derivazione. Sostituire le ciabatte e le riduzioni, alcune rotte e riparate con nastro isolante, con blocchi prese correttamente installati e dimensionati. Eliminare il pannello in cartone dal quadro elettrico generale, il quale deve essere dotato di adeguate protezioni. In generale si rende necessario rivedere lo stato di conformità dell'impianto elettrico, che attualmente risulta privo di interruttore magnetotermico differenziale. Completati gli adeguamenti elettrici dovrà essere recuperata la dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico e si dovrà provvedere alla messa in servizio dell'impianto di messa a terra ed alle verifiche periodiche.</li> <li>• vietare l'uso della scala nel magazzino per accedere al soppalco.</li> </ul>
Attrezzature / Impianti	<p>Sono presenti e sono state visionate le attrezzature indicate nel DVR.</p> <p>Alcune attrezzature presentano delle carenze, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il tritacarne non presenta ripari contro il cesoiamento;</li> <li>• la sega ossi non presenta un riparo della lama.</li> </ul> <p>Si rende necessario reperire la documentazione tecnica delle attrezzature, ovvero libretto uso e manutenzione e dichiarazione di conformità</p>
Piano emergenza	<p>Si rende necessario predisporre il piano di emergenza ed evacuazione.</p> <p>Gli estintori devono essere affissi a parete o collocati su piantana</p>
Registro antincendio	<p>Predisporre registro controlli antincendio</p>
Prodotti chimici	<p>Predisporre un elenco dei prodotti chimici e reperire le schede di sicurezza. Si raccomanda di raggruppare i prodotti chimici in un unico armadio</p>
Formazione	<p>Si rende necessario pianificare l'aggiornamento del corso di primo soccorso di Carollo Nicola.</p> <p>Pianificare inoltre la formazione primo soccorso e antincendio di Gatto Aurora</p>

Il presente verbale di sopralluogo sintetizza i principali aspetti osservati durante il sopralluogo preliminare svolto.

Si rende necessario procedere ad attuare le azioni correttive indicate nel presente verbale.

Ulteriori eventuali osservazioni potranno essere evidenziate durante successive valutazioni e sopralluoghi, finalizzati alla revisione del Documento di Valutazione dei Rischi.

Vittorio Veneto, 10 aprile 2025

ASCOM  
Fabio Boroso

