

RESOCONTO CONTROLLO

Controllo N 1 Data 08/07/2022

Referente azienda presente: *Renato Tomasella*

Attività del cliente: *Ristorazione ed albergo*

RESOCONTO

Effettuato controllo documenti presso la sede cliente.

Controllato il piano HACCP semplificato ed integrato con i documenti del precedente piano.

Controllato DVR e si segna quanto sotto.

Si ricorda che il controllo estintori deve essere eseguito ogni 6 mesi, il controllo messe a terra ogni 2 anni, il controllo caldaia ogni anno (con verifica in CIRCE dell'inserimento da parte del manutentore dell'attività di manutenzione); le visite mediche devono essere svolte secondo la scadenza indicata dal Medico Competente.

DVR (Documento di Valutazione dei Rischi)	<i>ESEGUITO</i>	
	<i>SÌ</i>	<i>NO</i>
DVR da aggiornare		
Stampare ed inserire contratto e lettera di nomina con requisiti dott. Giovanni Benincà		
Inserire lettere di nomina del Medico Competente		
Far firmare ai dipendenti il foglio RLS, consegna DPI, lavoratrici madri e videosorveglianza		
Sistemare il contenuto della cassetta di primo soccorso (allego l'elenco del contenuto)		
Confermata formazione dei dipendenti in data 04/10/2022 ore 14.30-17.30 presso la Vs. sede		

HACCP	<i>ESEGUITO</i>	
	<i>SÌ</i>	<i>NO</i>
Aggiornare le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per detergere, sia per il reparto ristorante che per le pulizie ai piani		