

**Sopralluogo sicurezza sul lavoro
RSPP Massimo Sozza**



Data: 11/03/25

HOTEL RISTORANTE PRIMAVERA srl – Via Roma, 104 – Godega di Sant’Urbano (TV)

Verbalizzante: RSPP – Massimo Sozza

Presenti al sopralluogo

Sig.ra Serena Sonego

ORDINE DEL GIORNO


- Verifica documentazione presente
- Verifica squadre di emergenza
- Verifica organigramma
- Sopralluogo ambienti di lavoro

In data 11 marzo 2025 presso l'Hotel Ristorante Primavera srl è stato effettuato un sopralluogo al fine di verificare da parte del nuovo RSPP le attività svolte e gli ambienti di lavoro ed effettuare l'aggiornamento del Documento di Valutazione del rischio.

A seguito delle verifiche di cui all'ordine del giorno di cui sopra si riportano le seguenti evidenze:

Osservazione	Azioni correttive
Organigramma	Come già anticipato in premessa è necessario modificare l'organigramma. Oltre al nuovo RSPP devono essere aggiornate le squadre di emergenza conseguentemente alle dimissioni degli addetti alla PI Spagnol Samuel e Zaccaria Giuseppe.
Sorveglianza Sanitaria	Il personale è sottoposto a regolare sorveglianza sanitaria effettuata dal MC Dr.ssa Grazia Adriana D'Emanuele nominata il 15/6/2018. Visto protocollo di sorveglianza sanitaria del 10/12/2021 e verbale di sopralluogo degli ambienti di lavoro del 29/7/2024. Si conviene con il Datore di lavoro Sig. Zava Gianluca di estendere la sorveglianza sanitaria anche a tutti gli addetti che prestano servizio come Camerieri a chiamata con un "impiego" e quindi relativa esposizione al rischio significativa (2/3 chiamate alla settimana). Per quanto riguarda il personale che presta servizio sporadicamente (1-2 volte al mese) si ritiene che l'esposizione al rischio non possa influenzare lo stato di salute dell'addetto. Si chiederà comunque un parere anche al MC.
Prodotti Chimici	Considerati i prodotti chimici utilizzati si consiglia di programmare una valutazione del rischio chimico . La valutazione del rischio chimico consiste in un processo sistematico per

	<p>identificare, analizzare e gestire i rischi associati all'uso di sostanze chimiche. Si procederà quindi a:</p> <ul style="list-style-type: none">• Valutare le Schede di sicurezza dei prodotti;• Valutare l'esposizione dei lavoratori;• Analizzare le proprietà chimiche dei prodotti al fine di valutarne la tossicità e conseguentemente valutare il rischio complessivo.• Individuare le eventuali misure di prevenzione e protezione da applicare.
Impianto elettrico	<p>Presenti Di.Co. del 25/11/2009 e verifiche dell'impianto di terra (verbale IMQ 0001364468 del 16/11/2023 (scade novembre 2025). Si consiglia di valutare la programmazione di periodiche (annuali) verifiche dell'impianto elettrico affidando l'incarico all'elettricista che segue già gli impianti.</p>
Ascensori	<p>Verificate verifiche periodiche su Ascensore e Montacarichi. Verifica ascensore del 11/7/24 verbale IMQ 0001396163 Verifica montacarichi del 21/3/24 verbale IMQ 0001368527</p>
Movimentazione manuale dei carichi	<p>Si ritiene utile effettuare una valutazione del rischio specifica considerate le attività sia in cucina, sia quelle per la predisposizione dei banchetti presso Villa Pera (preparazione tavoli, banchetti, ecc.)</p>
DPI	<p>Viene utilizzato un verbale di consegna dei DPI. Risulta che le calzature non vengono fornite, ma i dipendenti se le comprano in autonomia. Tale prassi non è ammessa dal dlgs 81/08 che all'art. 18 comma 1 lett. d) ribadito dall'art. 77 comma 3) dispone che sia il DL a fornire i DPI necessari ai lavoratori. Nel caso delle scarpe si consiglia di sottoscrivere una convenzione con negozi specializzati della zona (al fine di dare 2/3 alternative ai dipendenti) e di fissare un "budget" d'acquisto; nel caso il dipendente desiderasse acquistarsi una calzatura che eccede il budget andrà a versare "di tasca propria" la differenza.</p>
Infortuni	<p>Buona la situazione infortunistica: nessun infortunio da segnalare da parecchi anni. Nessuna pratica di malattia professionale in essere.</p>
Valutazione rischio incendio	<p>Attività soggetta al controllo dei Vigili del fuoco. Presente CPI rinnovato il 23/10/2023 con scadenza ottobre 2028, oltre che a SCIA del 22/2/24 per nuovo impianto fotovoltaico, con successivo verbale dei VVFF del 28/3/24</p>

Verifica presidi antincendio	<p>Estintori e Naspi vengono controllati da fornitore esterno.</p> <p>Porte tagliafuoco, maniglioni antipánico e luci di emergenza vengono controllate internamente dall'addetto alla manutenzione; si consiglia di registrare i vari controlli effettuati in apposito registro (già presente ma non utilizzato).</p> <p>Per quanto riguarda invece l'impianto di rilevazione incendio (rilevatori, centraline, sirene, ecc.) si consiglia di affidarne il controllo all'azienda che effettua i controlli degli estintori e naspi.</p>
Impianti e attrezzature	<p>Non è stato possibile effettuare sopralluogo presso le cucine in quanto già in attività per la gestione del ristorante. Si concorda di effettuare un ulteriore sopralluogo al lunedì (giorno di chiusura) in modo da poter valutare tutte le attrezzature presenti.</p>
Procedura di evacuazione	<p>Presente procedura che non tiene conto di eventuali ospiti con disabilità. E' necessario quindi integrare la procedura di emergenza con le specifiche per l'evacuazione dei diversamente abili presenti nelle 2 camere individuate e attrezzate.</p> <p>E' inoltre necessario effettuare un sunto del piano di emergenza elaborato nel 2023 e consegnarlo agli addetti alle emergenze.</p> <p>Planimetrie di emergenza presenti in ogni piano e in ogni camera; specificare solo il punto di ritrovo, attualmente non presente.</p>
Impianto di riscaldamento/raffrescamento	<p>Parte dell'impianto di riscaldamento è gestito da caldaia a gas metano e parte da pompa di calore. Impianti vengono regolarmente sottoposti a manutenzione periodica. Non sono state visionate DICO impianti e registrazioni delle attività di controllo e pulizia degli stessi.</p>
Scale di accesso al primo piano	<p>Verificare con professionista abilitato la conformità del parapetto delle scale che portano al Primo Piano dall'ingresso principale. Ad una misurazione sommaria pare che il parapetto sia di circa 85 cm quando la normativa lo prevede di altezza 1 mt (salvo che il Comune non preveda una altezza maggiore) e i fori sul parapetto inoltre dovrebbero impedire il passaggio di una sfera di 10 cm di diametro.</p> <p>Come già detto si consiglia di sentire un professionista.</p> 

**Sopralluogo sicurezza sul lavoro
RSPP Massimo Sozza**



Primavera
RISTORANTE
HOTEL

Controllo acque

Si consiglia di affidare ad un laboratorio il controllo periodico della legionella negli impianti idrici, soprattutto nelle camere che rimangono magari non affittate per periodi medio lunghi.

Vittorio Veneto, 18 marzo 2025

R.S.P.P.