

STUDIO POGGIANI

ADEMPIMENTI OBBLIGATORI PER SERVIZIO DI PREVENZIONE E SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO DA CONCERTARE CON PROFESSIONISTI E/O AZIENDE SPECIALIZZATE APPOSITAMENTE INCARICATE

Gentilissimo Cliente,

come già indicato più volte con comunicazioni anche datate, sebbene materia non del nostro Studio, in relazione ai controlli in corso di esecuzione sul territorio da parte della ASL e dell'Ispettorato del lavoro, si invita ogni azienda a verificare la propria posizione sul tema della qualità negli ambienti di lavoro e di sicurezza del lavoro con soggetti specializzati.

I controlli ASL sono controlli ufficiali svolti da ispettori che lavorano per le Aziende Sanitarie Locali, oggi chiamate ATS (Agenzie di Tutela della Salute).

Si ricorda che i controlli sono eseguiti in loco verificando, tra le altre cose, la presenza e validità delle visite mediche dei dipendenti e collaboratori, la presenza del DVR, le certificazioni dei macchinari e delle attrezzature, la validità dei patentini (muletti e quant'altro), nonché la qualità degli ambienti lavorativi (bagni, spogliatoi e quant'altro).

L'attività di controllo e vigilanza prevede l'effettuazione di sopralluoghi e ispezioni negli ambienti di lavoro al fine di verificare e registrare la presenza di fattori di rischio per la salute dei dipendenti, accertare l'adozione delle precauzioni e cautele necessarie e promuovere l'attuazione di misure di prevenzione, in caso di carenze in campo igienico e di sicurezza sul lavoro.

La presente comunicazione, pur essendo materia esclusa specificatamente dal mandato, deve ritenersi di invito alla verifica e, ove assente, di predisposizione di tutta la documentazione necessaria, avvalendosi di professionisti e/o società che trattano la detta materia giacché gli enti preposti (ATS in particolare), monitora il rispetto dell'igiene sul luogo di lavoro e della sicurezza del personale con particolare riferimento al Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, SPSAL, vigilando sull'applicazione delle norme e può intervenire con sanzioni specifiche.

Le sanzioni, sul tema, sono cospicue e non sono di natura prettamente amministrativa ma anche di natura penale.

I documenti richiesti durante l'ispezione in cantiere, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, **da confermare a cura dei professionisti incaricati e in relazione alle attività svolte**, possono essere i seguenti:

- *Organigramma aziendale con relative mansioni ed eventuali deleghe*
- *Valutazione dei rischi ex art.4 comma 2 del D.lgs. 626/94 - art 17-28 del D.lgs. 81/08*
- *autocertificazione art. 29 comma 5 del D.lgs. 81/08*
- *Valutazione del rischio rumore art. 190 del D.lgs. 81/08*
- *Valutazione del rischio vibrazioni art. 102 del D.lgs. 81/08*
- *Valutazione del rischio chimico art. 223 del D.lgs. 81/08*
- *Valutazione del rischio cancerogeno art 236 del D.lgs. 81/08*
- *Valutazione del rischio biologico art. 271 del D.lgs. 81/08*
- *Piano Operativo di Sicurezza art. 96 lett. g) del D.lgs. 81/08*
- *Piano di Sicurezza e Coordinamento art. 100 del D.lgs. 81/08*
- *PIMUS (piano di uso, montaggio e smontaggio dei ponteggi) art. 134 allegato XXIII al D.lgs. 81/08*
- *notifica preliminare art. 99 del D.lgs. 81/08*

Le nomine richieste, in genere:

- *Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi art. 17 lettera b) del D.lgs. 81/08*
- *Addetti all'emergenza, al pronto soccorso, alla prevenzione incendi art. 18 e 1 lett. b) del D.lgs. 81/08*

- *Medico Competente art. 18 comma 1 lett. a) del D.lgs. 81/08*
- *Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza art. 47 comma 2 D.lgs. 81/08*
- *Certificato Prevenzione Incendi*
- *Denuncia di installazione dispositivi di messa a terra e scariche atmosferiche ai sensi del D.P.R. 462/01*
- *Autorizzazione in deroga art. 65 del D.lgs. 81/08*
- *Attestati di informazione/formazione/addestramento articoli 36-37*
- *Comunicazione degli infortuni (INAIL - IPSEMA) art. t 8 comma 1 lett. r).*

I documenti richiesti durante l'ispezione nel settore alimentare, in genere:

Ovviamente, i punti di maggiore interesse variano a seconda della tipologia di attività (azienda agricola, azienda alimentare, bar, ristorante, mensa, negozio di alimentari ecc.), ma gli aspetti comuni di queste attività sono i seguenti:

- *Presenza del manuale (HACCP) di autocontrollo aggiornato e correttamente compilato;*
- *Formazione del personale tramite corsi HACCP (vengono fatte anche domande per verificare la reale formazione);*
- *Pulizia dei locali ed ordine;*
- *Buona conservazione/lavorazione degli alimenti;*
- *Assenza di roditori ed insetti;*
- *Requisiti strutturali (superfici lavabili, spogliatoi, servizi igienici, grandezze/altezze, rapporti aero-illuminanti);*
- *Corretta etichettatura degli alimenti e menù a norma;*
- *Igiene e requisiti delle attrezzature di lavoro;*
- *Requisiti documentali e di autorizzazione (SCIA, autorizzazioni varie, REC, manuale HACCP);*
- *Presenza di analisi su alimenti e/o superfici;*
- *Corretta gestione dei MOCA (Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti).*

Naturalmente, salvo se altri (lo verificheranno i soggetti specializzati).

Vi invitiamo, quindi, a verificare e sviluppare quanto indicato, coadiuvati dai soggetti specializzati e specificatamente incaricati.

Cordialità.

Studio Fabrizio Giovanni Poggiani