

FAI UNA VERIFICA: SEI A POSTO SUI SEGUENTI PUNTI?

SICUREZZA SUL LAVORO, HACCP, ANTINCENDI, SICUREZZA PISCINE, LEGIONELLA, ASCENSORI, IMPIANTI ELETTRICI

ADEMPIMENTI OBBLIGATORI E SERVIZI PER L'ALBERGATORE.

SICUREZZA SUL LAVORO

1) **REDAZIONE DEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI (D. LGV. 81/08)**

Il documento viene redatto dopo un'attenta analisi della struttura, del mansionario del personale, della documentazione esistente su impianti ed attrezzature. E' previsto il sopralluogo presso l'albergo e l'utilizzo di apposite schede di valutazione dei rischi inerenti la gestione dei dispositivi anti infortuni, l'igiene e l'ambiente di lavoro, la prevenzione antincendi, e i rischi di vario genere. A seguito di queste verifiche, verranno forniti al cliente il documento di valutazione dei rischi, il programma degli interventi, il programma della formazione, la modulistica per la gestione del sistema di sicurezza e le schede tecniche per ogni ambito lavorativo.

Il servizio include 1 incontro con specialisti di settore e la redazione del documento.

2) **RUOLO DI RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (ART. 31/35 D. LGV. 81/08)**

Nel caso in cui il titolare o suo collaboratore non intendano esercitare questo ruolo, esso può essere delegato ad un soggetto terzo. La società con noi convenzionata può gestire questo ruolo impegnandosi a:

Analizzare la situazione complessiva della struttura ai fini della sicurezza sul lavoro;

Gestire i rapporti con i soggetti pubblici ispettivi;

Aggiornare, ove necessario, il documento di valutazione dei rischi;

Effettuare riunioni periodiche con datore di lavoro, personale e rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (ove nominato);

Coordinarsi con le attività svolte dal medico competente;

Assistenza generale sulle problematiche relative al ruolo.

3) **CORSO PER RESPONSABILE SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

Il corso ha durata di ore

B) NORMATIVA HACCP

Specialisti di settore, verificano la salubrità degli alimenti identificando i potenziali pericoli relativi al ciclo completo degli alimenti fino alla somministrazione in tavola.

1) **AUTOCONTROLLO DEGLI ASPETTI IGIENICO-SANITARI**

Il servizio prevede:

- Sopralluogo presso la struttura;
- Analisi degli aspetti di natura biologica, chimica e fisica per gli alimenti;
- Valutazione degli ambienti di lavoro, delle attrezzature utilizzate, delle modalità di approvvigionamento e - Conservazione degli alimenti dove possono originarsi fattori di rischio;
- Determinazione delle procedure di controllo e delle azioni correttive
- Assistenza in caso di controlli di enti e organi ispettivi.

Allo scopo, nel nostro servizio, sono previsti 2 incontri e tre tamponi sulle superfici di lavorazione degli alimenti.

C) SICUREZZA E IGIENE DELLE PISCINE (Accordo Stato - Regioni Province autonome del 16 Gennaio 2003 e dei relativi atti di recepimento da parte delle Regioni)

1) PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il servizio consiste nella redazione del piano di autocontrollo e del collegato piano di valutazione del rischio atto a prevenire i rischi derivanti alla salute e causati da una cattiva gestione degli impianti.

Il documento contiene:

Analisi dei rischi potenziali di natura igienico- sanitaria;

Individuazione dei punti critici e delle fasi in cui possono sussistere tali rischi e delle misure preventive e correttive da adottare nonché;

Definizione del sistema di monitoraggio;

Riesame ed Aggiornamento periodico del piano relativamente ai rischi, alle procedure di controllo, sorveglianza e alle misure correttive.

2) CAMPIONAMENTO ACQUE DELLA PISCINA

Il nostro servizio comprende 1 campionamento delle acque

3) CORSO PER PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI GESTIONE DELLA PISCINA

D) RISCHIO LEGIONELLA (Documento di linee-guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi redatto dalla Conferenza Stato-Regioni-Province autonome e relativi recepimenti regionali)

1) ANALISI DEI PUNTI A RISCHIO

Il nostro servizio comprende 1 campionamento comprensivo di 6 prelievi più analisi.

2) CORSO PER RILASCIO MODULISTICA per valutazione e gestione rischio legionella

E) PREVENZIONE INCENDI (ART. 46 D.LGV. 81/08)

1) PIANO DI EVACUAZIONE (ART. 43 D.M. 10.3.1998)

Gli obiettivi del piano sono quelli di controllo e gestione dell'emergenza di ogni genere. In particolare, quelli di salvaguardare la vita umana, gli ambienti esterni e minimizzare i danni. Per questi motivi, vengono individuati le aree maggiormente a rischio, predisponendo le risorse e i mezzi utili a fronteggiare le emergenze e definendo i compiti dei soggetti incaricati di gestirle in base a chiare procedure e ad adeguata informazione sul da farsi.

2) FORMAZIONE ANTINCENDI PER TITOLARE E RELATIVA SQUADRA (ART. 36/37 D.LGV. 81/08)

Il corso ha durata di otto ore (rischio medio) ed è obbligatorio per due persone (possono partecipare titolari, collaboratori, dipendenti). L'attestato è nominativo e le persone che hanno seguito il corso saranno menzionate nel piano di evacuazione come componenti della squadra antincendio.

Si intende per squadra quel gruppo di persone incaricato di attuare le misure di prevenzione e di intervento antincendi nonché di gestire le emergenze con lo scopo di assicurare il primo intervento fino all'arrivo del soccorso pubblico.

Per gli alberghi con più di 100 posti letto, al termine del corso i partecipanti sosterranno una prova di idoneità tecnica (esame di accertamento).

Gli alberghi sono normalmente qualificati, ai fini della normativa antincendi, a rischio medio. Tuttavia, possono sussistere dei casi in cui l'albergo, per le particolari condizioni di non adeguatezza, possa essere ritenuto a rischio alto. In questo caso, oltre al corso sopra richiamato, occorrerà effettuare un aggiornamento ogni 2 anni.

F) CORSI DI PRIMO SOCCORSO

Per primo soccorso si intende quell'insieme di operazioni che si attuano senza l'utilizzo di attrezzature particolari e che consentono di preservare la persona in vita o di migliorare le condizioni generali di chi è incorso in un evento dannoso o in un malore.

Il corso ha lo scopo di fornire una preparazione specifica al titolare e/o al personale incaricato di intervenire in caso di infortunio o malore per fornire le cure immediate.

Per ogni albergo, è previsto l'obbligo di partecipazione al corso per almeno 2 persone che possono essere scelte fra titolari, collaboratori e dipendenti.

Il corso ha durata di 12 ore e prevede un aggiornamento ogni 3 anni.

G) CORSI DI TUTOR AI FINI DELLA FORMAZIONE APPRENDISTI IN AZIENDA (vedi figura del "referente per la formazione" prevista nell'accordo per il rinnovo del contratto collettivo del turismo)

Il tutor aziendale ha il compito di creare e garantire le condizioni affinché la formazione degli apprendisti in azienda si concluda con il pieno inserimento del lavoratore nell'azienda e con il contestuale conseguimento della preparazione che consenta a quest'ultimo di ricoprire al meglio il proprio ruolo professionale.

Il tutor verrà quindi formato perché acquisisca le idonee competenze tecniche in modo che possa programmare il percorso formativo dell'apprendista guidandone e favorendone l'apprendimento negli ambiti e mansioni professionali cui è destinato.

H) VERIFICA PERIODICA IMPIANTI DI MESSA A TERRA

A norma del DPR 462/01 gli alberghi devono far eseguire la verifica periodica della messa a terra degli impianti elettrici con cadenza biennale, in mancanza della quale e/o in mancanza della denuncia dell'impianto scatta la sanzione amministrativa specifica.

I) VERIFICHE PERIODICHE ASCENSORI

Il DPR 162/99 che recepisce la direttiva 95/16/CE (direttiva ascensori), prevede che il proprietario dello stabile ove sia installato un ascensore, o il suo legale rappresentante, è tenuto ad effettuare regolari manutenzioni dell'impianto ivi installato, nonché a sottoporre lo stesso a verifica periodica ogni due anni da parte di organismi appositamente autorizzati.

Le operazioni di **verifica periodica** sono dirette ad accertare l'efficienza delle parti dell'impianto dalle quali dipende la sua sicurezza di esercizio, ed il regolare funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Al termine della verifica periodica viene rilasciato al proprietario, nonché alla ditta incaricata della manutenzione, il relativo **verbale**.

Alla verifica periodica degli ascensori e montacarichi provvedono, secondo i rispettivi ordinamenti, a mezzo di tecnici forniti di laurea in ingegneria:

- l'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio;
- la Direzione Provinciale del Lavoro competente per territorio, solo per gli impianti installati presso gli stabilimenti industriali o le aziende agricole
- **gli organismi di certificazione notificati ai sensi del nuovo regolamento per le valutazioni di conformità (come l'I.C.E. convenzionato con la nostra Associazione)**

E' fatto obbligo al proprietario dello stabile, o al suo legale rappresentante, di acquisire un **atto di accettazione di incarico** da parte del soggetto a cui vengono affidate le verifiche periodiche.

Il soggetto che ha eseguito la verifica periodica rilascia al proprietario, nonché alla ditta incaricata della manutenzione, il **verbale** relativo.