

Confcommercio Siena Imprese per l'Italia offre ai propri Associati e agli operatori tutti del commercio, turismo e servizi la possibilità di usufruire di prestazioni assistenze, consulenze, servizi, nei campi della salute e sicurezza lavoro, prevenzione incendi, sorveglianza sanitaria e medico competente; dell'igiene degli alimenti; dell'ambiente e problematiche rifiuti urbani, speciali, pericolosi; del Sistri e quant'altro connesso anche agli sviluppi eventualmente prodotti da nuove leggi e disposizioni su tali materie.

SICUREZZA LAVORO: OBBLIGHI MINIMI E INDISPENSABILI PER IL DATORE DI LAVORO

- Nomina del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (Rsp).
- Obbligo del datore di lavoro che può svolgere questo compito 'autonominandosi'.
- Valutazione dei rischi.
- Valutazione rischio gestanti.
- Valutazione scritta del rischio stress lavoro correlato.
- Formazione del datore di lavoro e dei lavoratori: Il datore di lavoro che si autonoma Rsp deve fare un corso iniziale di almeno 16 ore e un aggiornamento di 6 ore ogni 5 anni; l'addetto prevenzione incendi rischio basso deve fare un corso di almeno 4 ore; l'addetto al primo soccorso deve fare un corso iniziale di 12 ore e un aggiornamento di 4 ore ogni 3 anni; i lavoratori devono fare un corso base di 8 ore e un aggiornamento di 6 ore ogni 5 anni. Obbligo per il datore di lavoro di conservare gli attestati in originale.
- Sorveglianza sanitaria e nomina del Medico competente Obbligatoria in caso di: lavoro notturno (dalle ore 22 alle 6); autisti con patente C, D ed E; taxisti e noleggio con conducente; trasporto merci pericolose; carrellisti e operatori macchine movimento terra; videoterminalisti; movimentazione carichi; rumore; vibrazioni; agenti chimici e biologici; personale che lavora in cucina; addette/i ai piani.
- Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (Rls Aziendale o Rls Territoriale) E' obbligatorio. Se non c'è il Rls Aziendale, ci vuole il Rls Territoriale. Il nominativo del RLS Aziendale va comunicato all'Inail (solo per via informatica) alla nomina e quando cambia; deve fare un corso di almeno 32 ore. Per Rls Territoriale rivolgersi all'Organismo Paritetico Senese Sicurezza (Raffaella Rosini).
- Tenere in azienda il Pacchetto medicazioni (fino a 3 addetti) o la Cassetta pronto soccorso (da 4 addetti in su).
- Sorveglianza sanitaria e nomina del Medico competente Obbligatoria in caso di: lavoro notturno (dalle ore 22 alle 6); autisti con patente C, D ed E; taxisti e noleggio con conducente; trasporto merci pericolose; carrellisti e operatori macchine movimento terra; videoterminalisti; movimentazione carichi; rumore; vibrazioni; agenti chimici e biologici.

IGIENE DEGLI ALIMENTI/HACCP: OBBLIGHI MINIMI E INDISPENSABILI PER IL TITOLARE

- Nomina del Responsabile Haccp (OSA).
- Il titolare dell'azienda fa direttamente il Responsabile (o può delegare per scritto).
- Formazione del Responsabile Haccp (OSA) e degli addetti.
- Il Responsabile deve fare un corso iniziale di 16 ore se si tratta di attività complessa (ristorazione, bar, macelleria) o un corso iniziale di 12 ore se si tratta di attività semplice (vendita alimentari); un corso di aggiornamento di 4 ore ogni 5 anni. Gli addetti devono fare un corso iniziale di 12 ore se si tratta di attività complesse (ristorazione, bar, macelleria, ecc.) o un corso iniziale di 8 ore se si tratta di attività semplice (vendita alimentari); un corso di aggiornamento di 4 ore ogni 5 anni.
- Piano aziendale di autocontrollo scritto per l'igiene degli alimenti e la rintracciabilità con tutte le registrazioni: dei fornitori; delle temperature dei vari frigo e congelatori; delle pulizie, delle sanificazioni e delle disinfestazioni; dei tamponi e delle analisi previste dal piano aziendale di autocontrollo.

ALBERGHI E STRUTTURE RICETTIVE: LEGIONELLOSI UN RISCHIO DA TENERE SOTTO CONTROLLO

Il riferimento per questa normativa sono "Le linee guida della Conferenza Stato Regioni del 2015". Fino a oggi, la Usl concede una prescrizione di alcune settimane affinché l'azienda si regolarizzi. Tutto questo in assenza di problematiche alle persone ospiti. Qualora vi fossero casi di legionellosi, immediatamente scatterebbero provvedimenti fino alla chiusura dell'attività. Gli adempimenti minimi indispensabili obbligatori per il titolare sono:

- Nomina del Responsabile del piano di controllo rischio legionellosi.
- Piano aziendale di controllo scritto del rischio legionellosi con tutte le registrazioni delle analisi dell'acqua e delle manutenzioni di impianti idrici (docce, vasche, ecc.), degli impianti di riscaldamento e raffreddamento, di eventuali impianti per i trattamenti dedicati alla cura della persona.

ALBERGHI E STRUTTURE RICETTIVE: OCCHIO ALLA PISCINA

Il riferimento per questa normativa è la legge regionale e il relativo regolamento di attuazione.

- Nomina del Responsabile e dell'Addetto alla piscina adeguatamente formati
- Piano aziendale di controllo scritto con tutte le registrazioni

Responsabile provinciale: **Noemi Lanini**

Tel. 0577.248816 – nlanini@confcommercio.siena.it