



Ente Bilaterale Industria Turistica
della Provincia di Savona



Vademecum sui principali adempimenti obbligatori

IN MATERIA DI

- ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ✓ Tutela dell'ambiente
- ✓ Igiene degli alimenti
- ✓ Tutela dei dati personali (privacy)

A cura di E.B.I.T. Savona e
UNIONE PROVINCIALE ALBERGATORI
In collaborazione con il pool servizi

MAGGIO 2016

Principali adempimenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

D.Lgs. 81/08 e s.m. e i. (ex D.Lgs-626/94)

1. **Nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)**

L'incarico può essere svolto direttamente dal datore di lavoro, previo corso di formazione di 16 ore -32 o 48 ore a seconda che l'attività dell'impresa sia a rischio basso – medio- alto.

(le strutture alberghiere rientrano nel rischio basso – 16ore).

L'incarico può essere affidato a persona diversa dal datore di lavoro, in possesso di competenze e requisiti previsti dalla norma.

2. **Nomina del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza**

Può essere eletto internamente tra i lavoratori, deve svolgere corso di 32 ore, e deve esserne comunicato il nominativo all'Inail.

In alternativa, può essere nominato il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza Territoriale – R.L.S.T. (aderendo al servizio offerto dall'E.B.I.T. SV).

Possono avvalersi del servizio del R.L.S.T. solo le aziende che occupano meno di 15 dipendenti.

3. **Redazione del documento di valutazione dei rischi (D.V.R.)**

Il datore di lavoro deve effettuare la valutazione di tutti i rischi presenti sul luogo di lavoro, ed elaborare il Documento di Valutazione dei Rischi.

Vengono presi a riferimento le caratteristiche degli ambienti di lavoro, degli impianti, delle attrezzature, nonché la rispondenza a particolari norme legislative (ad esempio: la prevenzione incendi, le conformità CE, ecc.).

4. Aggiornamento ed integrazione del D.V.R. (ai sensi D.Lgs. 26/3/2001, n.151)

Per i rischi e per la salute delle lavoratrici gestanti, puerpere o in periodo di allattamento fino a sette mesi dopo il parto.

In considerazione del fatto che la legge vieta di adibire le lavoratrici gestanti ad attività lavorative non congrue con lo stato di gravidanza (es. stazionamento in piedi per più della metà dell'orario lavorativo, movimentazione di carichi, ecc.) qualora l'azienda non sia in grado di modificare le mansioni della lavoratrice, dovrà necessariamente presentare istanza di interdizione al lavoro alla Direzione Provinciale del Lavoro, per "lavoro a rischio" allegando copia dell'integrazione del D.V.R. effettuata ai sensi del D.Lgs. 26/3/2001 n.151.

5. Aggiornamento ed integrazione del D.V.R.

Per i rischi e per la salute dei lavoratori minorenni.

Qualora l'azienda intenda assumere un lavoratore di minore età, deve necessariamente aver redatto l'integrazione del D.V.R. specifica, nella quale vengono indicate le modalità di prevenzione dei rischi correlati al lavoro da parte di soggetti non ancora completamente formati dal punto di vista fisico.

Il documento deve essere sottoscritto per presa visione sia dal lavoratore minore, sia da almeno un genitore.

NOTA: E' bene ricordare che la Direzione Provinciale del Lavoro, in caso di visita ispettiva, verifica attentamente tutta la documentazione relativa all'assunzione del minorenne (integrazione della valutazione rischi, consenso dei genitori, eventuale visita medica, ecc), e viene severamente sanzionata la mancanza di tale documentazione.

6. **Valutazione del rischio stress lavoro – correlato**

Secondo i contenuti dell'Accordo europeo dell'8 ottobre 2004.

Devono essere obbligatoriamente valutate le situazioni di stress legate allo svolgimento dell'attività lavorativa dei lavoratori.

7. **Valutazione di rischi specifici** quali, ad esempio, la misurazione del rumore, delle vibrazioni, degli agenti chimici, movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetuti, campionatura acque (rischio legionella), delle attrezzature e macchinari in dotazione, del rischio di fulminazione, ecc.

NOTA: per le nuove aziende, tutti i documenti di valutazione rischi devono essere redatti entro 90 giorni dall'inizio dell'attività, e devono essere aggiornati (entro 30 giorni) ad ogni variazione significativa del ciclo produttivo o a seguito di infortuni significativi.

8. **Denuncia e verifica periodica dell'impianto di messa a terra**
da parte di organismo notificato, da fare ogni 2 o 5 anni.

9. **Sorveglianza sanitaria e Verbale di nomina del Medico del Lavoro**

A seconda di quanto viene indicato sul documento di Valutazione Rischi (D.V.R.) in riferimento alle diverse mansioni affidate ai lavoratori dipendenti, è necessario sottoporre gli stessi a visite mediche preventive e/o periodiche. In questo caso l'azienda nomina il proprio "medico competente", specialista in medicina del lavoro, il quale dovrà effettuare un sopralluogo in azienda e sottoporre i lavoratori alle visite previste per legge.

E' bene ricordare che la Direzione Provinciale del Lavoro, in caso di visita ispettiva, richiede l'esibizione dell'esito della visita preventiva e/o periodica effettuata, obbligatoriamente, ai lavoratori notturni (es. portieri

e guardiani notturni), la cui mancanza viene severamente sanzionata. Per quanto riguarda le visite mediche effettuate ai lavoratori di altre mansioni, ha competenza l'Inail e l'ASL.

10. Presidi antincendio e di emergenza

Tra le tematiche trattate in sede di valutazione dei rischi rientrano anche gli aspetti riferiti alla prevenzione incendi, sia per i casi assoggettati ad eventuali certificazioni (C.P.I. – Certificato Prevenzione Incendi), sia per i casi meno complessi in cui, comunque, deve essere prevista un'adeguata dotazione di presidi antincendio e di emergenza (es. estintori, uscite di sicurezza, cartellonistica).

Per il settore alberghiero, assume rilevanza anche il numero di posti letto presenti all'interno della struttura.

11. Valutazione del Rischio di incendio

In conformità al DM 10/03/1998 (basso – medio – alto)

12. Piano di Emergenza con Registro antincendio

Obbligatorio in presenza di 10 o più dipendenti, ai sensi del D.M. 10/03/98, o per attività soggette alla Prevenzione incendi.

13. Gestione delle emergenze

E' necessario informare i dipendenti circa i comportamenti da tenere in caso di emergenze. Gli stessi devono anche essere adeguatamente addestrati mediante esercitazione pratiche, da svolgere almeno una volta all'anno.

Adempimento obbligatorio in presenza di 10 o più dipendenti.

14. Verbale riunione periodica

Prevista dall'Art. 35 del D.Lgs. 81/08. Obbligatoria per attività con più di 15 dipendenti.

15. Elenco macchine, attrezzature, e impianti utilizzati con relativi manuali d'uso e manutenzione.

16. Elenco delle sostanze e preparati chimici pericolosi utilizzati, con

le relative schede di sicurezza (se presenti).

17. Piantina locali.

18. Licenza d'uso o certificato di agibilità con destinazione d'uso ufficio o direzionale dei locali aziendali, commerciali, ricettivo turistici, sotterranei, semisotterranei.

19. Segnaletica di sicurezza.

20. Normativa antifumo

In riferimento alle norme di divieto di fumo nei locali pubblici, è obbligatorio nominare il relativo responsabile aziendale ed esporre la prevista cartellonistica.

21. Dispositivi di protezione individuale

L'art. 18, comma 1, lettera d, del D.Lgs. 81/2008, prevede che a seguito del processo di valutazione rischi, potrebbe essere individuata la necessità di fornitura ai lavoratori dipendenti di specifici Dispositivi di Protezione Individuale (es: scarpe, guanti, grembiuli antitaglio, ecc.)

22. Cassetta di Pronto Soccorso

E' obbligatoria la presenza, in azienda, della cassetta di pronto soccorso, contenente i dispositivi previsti dal DM 388/2003.

Deve essere sempre controllata, affinché il contenuto sia sempre completo e vengano monitorate le varie date di scadenza.

23. Dichiarazioni di conformità

Ai sensi del D.M. 37/08, in azienda devono essere presenti:

- dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico, completa degli allegati obbligatori;
- dichiarazione di conformità dell'impianto termoidraulico (gas);
- dichiarazione di conformità dell'impianto di condizionamento (se presente);
- dichiarazione di conformità dell'impianto termico, per gli impianti realizzati dopo il 27 marzo 2008;

- dichiarazione di conformità e relazione di progetto impianto rilevazione fumi;
- dichiarazione di conformità e relazione di progetto impianto estinzione incendi ad uso idranti o sprinkler.
- documentazione riguardante gli ascensori, ovvero certificazione di sicurezza, collaudo, sopralluoghi di verifica ed attestazioni di manutenzioni e/o riparazioni.

24. Libretto di impianto termico

Libretto centrale (DPR. 412/93 mod. ed integrato dal DPR 551/99 e dal D.Lgs 311/2006).

25. Verbali manutenzione periodica dell'impianto termico e climatizzazione.

26. Amianto

Documentazione attestante eventuale presenza di amianto e tipologia di bonifica effettuata. Programma di manutenzione e controllo manufatti contenenti amianto e designazione del responsabile.

27. Nomine e designazione addetti pronto soccorso e prevenzione incendi

Devono essere designati dal datore di lavoro, tramite apposito verbale, e ricevere formazione specifica:

- l'addetto al pronto soccorso (corso iniziale 12 ore ed aggiornamento triennale di 4 ore);
- l'addetto alla prevenzione incendi (corso iniziale di 8 ore ed aggiornamento triennale di 5 ore).

28. Designazione Preposto

il "Preposto" è la persona alla quale viene affidato il compito di sorveglianza ed attuazione degli obblighi impartiti dal datore di lavoro. Deve effettuare il corso in materia di sicurezza già previsto per la generalità dei lavoratori, della durata di 8 ore, ed un ulteriore modulo aggiuntivo e specifico di altre 8 ore.

Principali adempimenti procedurali in materia di prevenzione incendi

Vademecum sui nuovi adempimenti procedurali in materia di Prevenzione incendi

La sicurezza antincendio persegue l'intento di garantire un livello adeguato di protezione determinato univocamente per l'intero territorio nazionale. A tal fine è stato individuato, con l'allegato I al D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151, che ha sostituito il DM 16 febbraio 1982, un elenco di 80 attività (*denominate "attività soggette"*), considerate a maggior rischio d'incendio, che sono sottoposte a controllo dei Vigili del Fuoco. I responsabili (enti e privati) delle "attività soggette" sono tenuti a rispettare vari adempimenti procedurali che vengono di seguito descritti.

Il D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151, riguardante il regolamento per la disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione incendi è entrato in vigore il 7 ottobre 2011. Il nuovo regolamento opera una sostanziale semplificazione e tiene conto dell'introduzione della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività, art. 19 della Legge 7/8/1990 n. 241 come sostituito con art. 49 co. 4 bis del D.L. 31/5/2010 n. 78 convertito in Legge 30/ 7/2010 n. 122) sui procedimenti di competenza dei Vigili del Fuoco, nonché di quanto previsto dal regolamento per la semplificazione ed il riordino della disciplina sullo Sportello Unico per le attività produttive (S.U.A.P.), di cui al D.P.R. 7 settembre 2010, n. 160. Tiene inoltre conto di quanto stabilito dal D.Lgs n. 139/2006, art.16 co. 1. Il nuovo regolamento individua **3 categorie** con una differenziazione degli adempimenti procedurali:

- **Categoria A:** attività dotate di 'regola tecnica' di riferimento e contraddistinte da un limitato livello di complessità, legato alla consistenza dell'attività, all'affollamento ed ai quantitativi di materiale presente;
- **Categoria B:** attività presenti in A, quanto a tipologia, ma caratterizzate da un maggiore livello di complessità, nonché le attività sprovviste di una specifica regolamentazione tecnica di riferimento, ma comunque con un livello di complessità inferiore al parametro assunto per la categoria 'superiore';
- **Categoria C:** attività con alto livello di complessità, indipendentemente dalla presenza o meno della 'regola tecnica'.

Si precisa che tali indicazioni rappresentano un elenco non esaustivo delle attività soggette a prevenzione incendi presenti nelle attività di Alberghi, RTA, Casa vacanze:

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	CATEGORIA		
		A	B	C
Attività 49	Gruppi per la produzione di energia elettrica sussidiaria con motori endotermici ed impianti di cogenerazione di potenza complessiva superiore a 25 kw	Fino a 350 kW	Oltre 350 kW e fino a 700 kW	Oltre 700 kW
Attività 65	Locali di spettacolo e di trattenimento in genere, impianti e centri sportivi, palestre, sia a carattere pubblico che privato, con capienza superiore a 100 persone ovvero di superficie lorda in pianta al chiuso superiore a 200 m2.		Fino a 200 persone	Oltre 200 persone
Attività 66	Alberghi, pensioni, motel, villaggi albergo, residenze turistico - alberghiere, studentati, villaggi turistici, alloggi agrituristici, ostelli per la gioventù, rifugi alpini, bed & breakfast, dormitori, case per ferie, con oltre 25 posti-letto. Strutture turistico - ricettive nell'aria aperta (campeggi, villaggi - turistici, ecc.) con capacità ricettiva superiore a 400 persone.	Fino a 50 posti letto	Oltre 50 posti letto fino a 100 posti letto. Strutture turistico - ricettive nell'aria aperta (campeggi, villaggi - turistici, ecc.)	Oltre 100 posti letto

ATTIVITÀ	DESCRIZIONE	CATEGORIA		
		A	B	C
Attività 69	Locali adibiti ad esposizione e/o vendita all'ingrosso o al dettaglio, fiere e quartieri fieristici, con superficie lorda, comprensiva dei servizi e depositi, superiore a 400 m2 comprensiva dei servizi e depositi.	Fino a 600 m2	Oltre 600 m2 e fino a 1.500 m2	Oltre 1.500 m2
Attività 70	Locali adibiti a depositi di superficie lorda superiore a 1000 m2 con quantitativi di merci e materiali combustibili superiori complessivamente a 5000 kg.		Fino a 3.000 m2	Oltre 3.000 m2
Attività 74	Impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 116 kW.	Fino a 350 kW	Oltre 350 kW e fino a 700 kW	Oltre 700 kW
Attività 75	Autorimesse pubbliche e private, parcheggi pluripiano e meccanizzati di superficie complessiva coperta superiore a 300 m2.	Autorimesse fino a 1.000 m2	Autorimesse oltre 1.000 m2 e fino a 3.000 m2	Autorimesse 3.000 m2

Valutazione dei progetti (Rif. art. 3 DPR 151/2011 - art. 3 DM 7/8/2012)

I responsabili delle “attività soggette” di categorie B e C, devono presentare al Comando la domanda di valutazione del progetto di nuovi impianti o costruzioni nonché dei progetti di modifiche da apportare a quelli esistenti, che comportino un aggravio delle preesistenti condizioni di sicurezza antincendio, utilizzando il mod. PIN1-2012, in bollo ove previsto, allegando la seguente documentazione:

- documentazione conforme all'allegato I al DM 7/8/2012 a firma di tecnico abilitato (professionista iscritto in albo professionale, che opera nell'ambito delle proprie competenze), comprendente la scheda informativa generale, la relazione tecnica e gli elaborati grafici;
- attestato del versamento effettuato a mezzo di conto corrente postale o bonifico bancario a favore della Tesoreria provinciale dello Stato.

In caso di presentazione della domanda di valutazione del progetto in forma cartacea, solo la domanda deve essere in duplice copia. La documentazione tecnica allegata (*relazione tecnica e elaborati grafici*) deve essere presentata in singola copia, che rimarrà agli atti del Comando.

In presenza di documentazione incompleta od irregolare, il Comando può richiedere la documentazione integrativa entro 30 giorni. In attesa della ricezione della documentazione richiesta, il termine per la conclusione del procedimento (*60 giorni*) è interrotto.

Il Comando rilascia il parere entro 60 giorni dalla data di presentazione della documentazione completa.

Controlli di prevenzione incendi – SCIA (Rif. art. 4 DPR 151/2011 - art. 4 DM 7/8/2012)

A lavori ultimati deve essere presentata al Comando, prima dell'esercizio dell'attività, la SCIA (segnalazione certificata di inizio attività), corredata dalla documentazione prevista, allegando la documentazione tecnica composta da certificazioni e dichiarazioni atte a comprovare la conformità delle opere realizzate, dei materiali impiegati e degli impianti installati, alla normativa vigente.

La SCIA deve essere redatta secondo il mod. PIN2-2014, e va presentata al Comando allegando la seguente documentazione:

- asseverazione attestante la conformità dell'attività alle prescrizioni vigenti in materia di sicurezza antincendio nonché, per le attività di categoria B e C, al progetto approvato dal Comando, mod. PIN2.1-2014;
- documentazione conforme all'allegato II al DM 7/8/2012 per le attività di cat. B/C;
- documentazione conforme all'allegato I b) al DM 7/8/2012 per le attività di cat. A;
- attestato del versamento effettuato a mezzo di conto corrente postale o bonifico bancario a favore della Tesoreria provinciale dello Stato.

Il Comando verifica la completezza formale (dell'istanza, documentazione e allegati) e ne rilascia ricevuta (in caso di esito positivo). La ricevuta di avvenuta presentazione della SCIA al Comando provinciale, direttamente oppure attraverso il SUAP, è titolo abilitativo all'esercizio dell'attività ai soli fini antincendio.

Attestazione di rinnovo periodico di conformità antincendio

(Rif. art. 5 DPR 151/2011 - art. 5 DM 7/8/2012)

Il titolare delle “attività soggette” (di categoria A, B e C), deve inviare al Comando la richiesta di rinnovo periodico di conformità antincendio ogni 5 anni, tramite una dichiarazione attestante l’assenza di variazioni alle condizioni di sicurezza antincendio corredata dalla documentazione prevista. Per un numero limitato di attività (*n. 6, 7, 8, 64, 71, 72,77*) per le quali è lecito presumere la conservazione nel tempo delle caratteristiche costruttive e funzionali originarie ed ininfluenti le modificazioni esterne, è stata prevista una cadenza è di 10 anni.

Il Comando rilascia contestuale ricevuta dell’avvenuta presentazione della dichiarazione.

Indipendentemente dalla data di scadenza, ogni modifica “sostanziale” delle strutture o degli impianti ovvero delle condizioni di esercizio delle attività, che comporti un aggravio delle preesistenti condizioni di sicurezza antincendi o modifiche di lavorazione o di strutture, nei casi di nuova destinazione dei locali o di variazioni qualitative e quantitative delle sostanze pericolose esistenti negli stabilimenti o depositi e ogni qualvolta sopraggiunga una modifica delle condizioni di sicurezza precedentemente accertate (ampliamenti, modifiche al sistema di vie di esodo, variazioni significative del carico di incendio, trasformazione dei processi lavorativi, incremento dell’affollamento, ecc.), obbliga l’interessato ad avviare nuovamente le procedure previste dalla SCIA (in relazione alla categoria di attività) che tenga conto della mutata situazione.

L’Attestazione di rinnovo periodico di conformità antincendio deve essere redatta secondo il mod. PIN3-2014, va presentata al Comando prima della scadenza, completa dei seguenti allegati:

- asseverazione (mod. PIN3.1-2014) attestante la funzionalità e l’effi-

cienza degli impianti di protezione attiva antincendi, con esclusione delle attrezzature mobili di estinzione, resa da professionista abilitato ed iscritto negli elenchi del Ministero dell'Interno di cui all'art. 16 del D.Lgs 8/3/2006 n. 139;

- attestato del versamento effettuato a mezzo di conto corrente postale o bonifico bancario a favore della Tesoreria provinciale dello Stato.

Principali adempimenti in materia di tutela dell'ambiente

Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n.156 e s.m. e i.

Rifiuti

Il titolare dell'attività deve:

- garantire la corretta gestione dei rifiuti speciali prodotti, come ad esempio gli olii alimentari esausti, le cartucce dei toner, gli imballi dei detersivi, ecc.
- Garantire la corretta gestione dei rifiuti assimilabili a quelli urbani.
- Gestire correttamente la documentazione riferita ai rifiuti con le modalità previste e le relative scadenze.

Emissioni in atmosfera

Il titolare dell'attività deve garantire il rispetto delle indicazioni legislative, sia di carattere nazionale sia di carattere locale/regionale, per quanto attiene:

- Le emissioni prodotte dalla cottura dei cibi (odori).
- Le emissioni prodotte dagli impianti termici.
- Le emissioni di sostanze che possono essere nocive per l'ozono e di gas ad effetto serra, come, ad esempio, gli impianti di condizionamento, le apparecchiature fisse di refrigerazione, ecc.

Scarichi idrici

Il titolare dell'attività deve garantire il rispetto delle indicazioni legislative in materia, anche per quanto attiene la gestione e lo scadenziario delle relativi autorizzazioni.

Rumore ambientale

Il titolare dell'attività deve condurre specifiche valutazioni e, se necessario, effettuare misurazioni allo scopo di determinare i livelli di inquinamento acustico provocati dalle proprie attività lavorative, e verificare se tali livelli rientrano al di sotto dei limiti previsti determinati dal Comune di appartenenza.

Principali adempimenti in materia di igiene degli alimenti

Inizio attività'

L'apertura di una nuova attività deve essere comunicata all'ASL – Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione – competente per territorio.

All'apposita modulistica deve essere allegata una planimetria ed una relazione tecnica.

Non è prevista risposta dall'ente, e l'attività può essere iniziata dal giorno della comunicazione.

Variazione di attività'

In caso di variazioni significative (cambio sostanziale dell'attività, modifica della planimetria dei locali, modifica di uso dei locali, variazione dei dati relativi alla società), è necessario effettuare una comunicazione all'ASL (S.I.A.N.), tramite apposita modulistica.

Manuale di corretta prassi igienica (H.A.C.C.P.)

Il c.d. "piano di autocontrollo", deve essere redatto e sottoscritto dal responsabile aziendale.

Il documento deve contenere:

- L'analisi dei pericoli igienico-sanitari connessi all'attività, evidenziando le criticità che possano concretizzarsi in rischi legati alla manipolazione, conservazione e cottura degli alimenti.
- La descrizione delle prassi igieniche e l'insieme di tutte le misure

adottate per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari e per evitare che i rischi giungano nel piatto del cliente.

- La descrizione delle misure di controllo volte a garantire che le procedure adottate dall'azienda siano efficaci e garantiscano la tutela della salute del consumatore, quali, ad esempio le schede di rilevazione delle temperature dei frigoriferi, tamponi sulle superfici a contatto con gli alimenti, analisi su campioni di prodotti alimentari, ecc.

Formazione del personale alimentarista

Si sensi delle linee guida della regione Liguria in materia di igiene degli alimenti, entro 30 giorni dall'assunzione, deve essere effettuata la formazione in materia di igiene degli alimenti per tutto il personale (cuochi, camerieri, baristi), incluso il personale assunto a tempo determinato, il titolare ed il responsabile dell'autocontrollo.

L'attestato di formazione è valido 5 anni, ed è soggetto ad aggiornamento.

Sono esentati dal corso di prima formazione, ma non dall'aggiornamento, gli addetti in possesso di una laurea in medicina, veterinaria, tecnologie alimentari, o in possesso di diploma di scuola alberghiera.

Informazioni al consumatore su allergie ed intolleranze

E' obbligatorio fornire informazioni scritte su cartelli e sui menù.

Possono essere anche fornite le informazioni oralmente, ma in questo caso è necessario esporre un cartello con il quale si avvisano i clienti di "rivolgersi al personale".

Obbligatoria anche la presenza del "libro degli ingredienti".

Prodotti “senza glutine” (o altri allergeni)

Nel caso in cui la struttura dichiari la somministrazione di alimenti privi di glutine, o altri allergeni, è soggetto ai seguenti obblighi:

- Il personale deve essere obbligatoriamente formato con un modulo specifico ed addizionale, come previsto dalle linee guida della Regione Liguria;
- La somministrazione di alimenti “privi di...” deve essere notificata all’ASL, con la prima notifica o mediante successiva notifica di variazione

Principali adempimenti in materia di tutela dei dati personali (Privacy)

Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n.196 e s.m. e i.

Informativa

Consegnare al cliente un'informativa chiara e comprensibile al momento della raccolta e registrazione dei dati.

Consenso

Acquisire il consenso del cliente in modo chiaro e distinto (un consenso per ogni trattamento: utilizzo dei dati personali comuni, dati sensibili, marketing, profilazione, ecc.).

Servizi forniti ai clienti (es. Internet point, wi-fi)

E' obbligatorio acquisire e conservare i dati di traffico (log) per l'eventuale necessità di identificazione dell'utilizzatore.

Sito internet

E' necessario dotare il sito internet di policy privacy, informatica e raccolta di consenso del cliente ove necessario (es. form da compilare, iscrizione alla newsletter, booking on line, ecc.).

Adeguare il sito al Provvedimento del Garante *"Individuazione delle modalità semplificate per l'informativa e l'acquisizione del consenso per l'uso dei cookie - 8 maggio 2014"*.

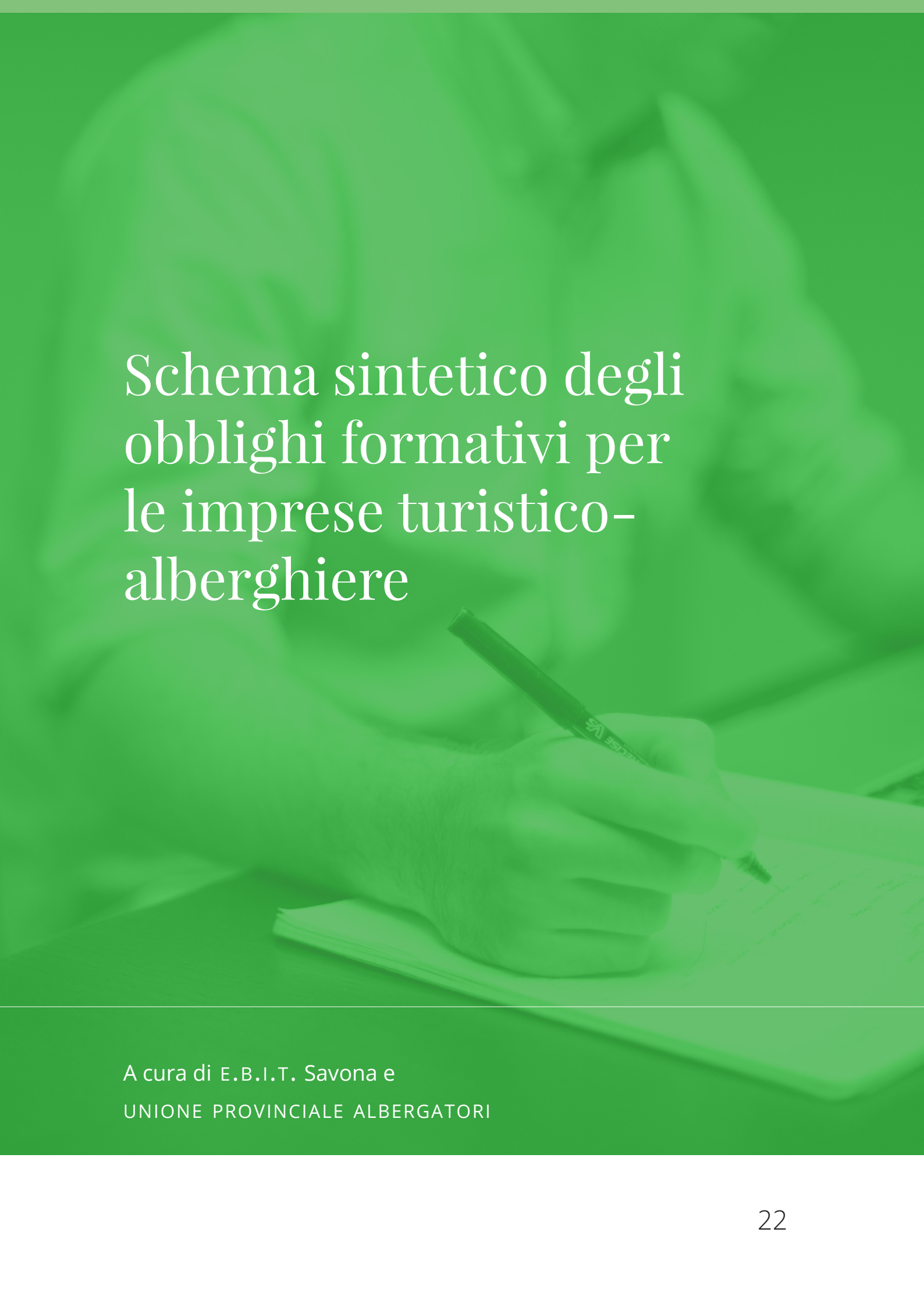
Da ricordare, inoltre, che le immagini delle web cam non devono consentire l'identificazione dei soggetti ripresi.

Telecamere

L'installazione del sistema di videosorveglianza presso le strutture alberghiere, è condizionata da alcune regole e limitazioni che fanno capo sia alle norme previste in materia di privacy, sia a quanto previsto dall'art.4 dello Statuto dei Lavoratori.

- Le telecamere possono essere installate esclusivamente per motivi di sicurezza del patrimonio aziendale;
- Il divieto di "videosorvegliare" i dipendenti, impone che le telecamere non possano essere posizionate in modo da riprendere, in maniera fissa, una postazione lavorativa (ad esempio l'addetto alla reception)
- E' necessaria la preventiva autorizzazione rilasciata dalla Direzione Provinciale del Lavoro (ex Ispettorato del Lavoro). L'istanza di rilascio di autorizzazione dovrà essere completa di allegati quali l'avvenuta informazione ai lavoratori dipendenti, la nomina di un responsabile aziendale del servizio e di un rappresentante dei lavoratori, le planimetrie complete di indicazione circa l'ubicazione delle telecamere, fotografie che mostrino l'angolo di ripresa delle telecamere.

NOTA: La Direzione Provinciale del Lavoro, in caso di visita ispettiva, sanziona pesantemente l'assenza di autorizzazione, oltre a disporre la rimozione del sistema di videosorveglianza fino al rilascio della stessa.



Schema sintetico degli obblighi formativi per le imprese turistico- alberghiere

A cura di E.B.I.T. Savona e
UNIONE PROVINCIALE ALBERGATORI

R.S.P.P.

(datore di lavoro)

- Quando il datore di lavoro svolge direttamente i compiti del servizio prevenzione e protezione del rischio. Rischio basso
- Art. 34 del D.Lgs. 81/08

🕒 **DURATA: 16 ORE**

✓ **VALIDITÀ: 5 ANNI**

🔄 **AGGIORNAMENTO: 6 ORE**

Addetto prevenzione incendi

- Datore di lavoro o lavoratore.
- D.M. 10 marzo 1998
- Rischio medio

🕒 **DURATA: 8 ORE**

• 4 ore teoria

• 4 ore pratica

✓ **VALIDITÀ: 3 ANNI**

🔄 **AGGIORNAMENTO: 5 ORE**

Addetto primo soccorso

- Datore di lavoro o lavoratore.
- D.M. 388/2003

DURATA: 12 ORE

- 8 ore teoria
- 4 ore pratica

VALIDITÀ: 3 ANNI

AGGIORNAMENTO: 4 ORE DI PRATICA

Lavoratori dipendenti

- I nuovi assunti devono effettuare la formazione entro 60 giorni.
- Rischio basso

DURATA: 8 ORE

- 4 ore formazione generale (credito **permanente** valido per ogni tipologia di attività)
- 4 ore di formazione specifica per il settore lavorativo (da ripetere in caso di cambio settore)

VALIDITÀ: 5 ANNI

AGGIORNAMENTO: 6 ORE