

PRINCIPALI ADEMPIMENTI AZIENDALI GENERICI PER STRUTTURA RISTORAZIONE

Gli adempimenti extra fiscali per un'attività di ristorazione possono suddividersi in:

- ✓ Adempimento specifici in igiene alimentare (H.A.C.C.P)
- ✓ Adempimento in materia di Sicurezza e Salute sul Lavoro
- ✓ Adempimenti in materia di Privacy
- ✓ Altri Adempimenti

Confesercenti in ausilio alle aziende può assistere il socio sugli adempimenti previsti.

Si riporta una legenda informativa in tal senso

Adempimento svolto internamente da consulente Confesercenti	
Adempimento con affidamento diretto a consulente esterno da Confesercenti	
Accordo possibile in base all'esigenza specifica del socio	

ADEMPIMENTI SPECIFICI :IGIENE ALIMENTARE (H.A.C.C.P.)

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
SCIA amministrativa presso SUAP (Sportello Unico Attività Produttive)	Consulenza generica igienico sanitaria in materia di SCIA e Relazione Tecnica da allegare alla SCIA di inizio attività di produzione Con invio al SUAP di competenza	Consulente interno
Consulenza nella Redazione del Piano di Autocontrollo Aziendale secondo i Reg CE 852/04 e Reg CE 178/02 e successivi	Consegna Documento con schede specifiche per la gestione dell'autocontrollo stesso	Consulente interno
Consulenza nella Revisione / implementazione del Piano di Autocontrollo	In occasione di nuovi adempimenti normativi o modifiche del processo operativo aziendale es. ristorante che introduce un menù senza glutine ecc.	Consulente interno
Analisi di laboratorio per verifica della sicurezza alimentare o delle procedure di sanificazione e di produzione	Tampone ambientale, campionamento alimentare o delle acque potabili con rilascio del rapporto di esito	Accordo con laboratori accreditati

ADEMPIMENTI SPECIFICI: IGIENE ALIMENTARE (H.A.C.C.P.) FORMAZIONE

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
Individuazione di un Responsabile Autocontrollo degli alimenti (DGRT 559/08 della Regione Toscana)	Il corso ha durata di 12 o 16 ore Prevede un aggiornamento quinquennale di 8 ore	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)
Corso per alimentaristi (DGRT 559/08 della Regione Toscana) per tutti i lavoratori, soci, collaboratori, stagisti, tirocinanti	Il corso ha durata <ul style="list-style-type: none"> ✓ 12 ore rischio complesso (cucina, bar) ✓ 8 ore rischio semplice (pulizie, camerieri) Prevede un aggiornamento quinquennale di 4 ore	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)
Corso specifico celiachia (per le produzioni specifiche senza glutine) e relativo aggiornamento	Il corso a rischio alto ha durata di 7 ore teorico/pratiche con docenti tecnici e Chef AIC, l'aggiornamento quinquennale ha durata di 2 ore L'approvazione di AIC delle nostre attività formative consente agli operatori l'inserimento nel programma "Alimentazione fuori casa" a cura della AIC.	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)

SPECIFICA :SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO

La sicurezza sui luoghi di lavoro impone degli adempimenti aziendali secondo normativa ovvero D.Lgs 81/08

DEFINIZIONE RUOLI E FORMAZIONE

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
Nomina di un R.S.P.P. : (ovvero Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione)	Il Datore di lavoro (Legale Rappresentante) può nominare sé stesso quale R.S.P.P. con un corso di 16 ore rischio Basso (eventuale aggiornamento ogni 5 anni di 6 ore). Esiste la possibilità normativa di affidare tale ruolo a un consulente esterno con adeguati requisiti professionali (con incarico di RSPP esterno all'azienda)	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)
Nomina addetti Anti Incendio e gestione emergenze Tale ruolo può essere anche affidato a soci o lavoratori In base ai turni e all'attività occorre nominare più di una persona a tale ruolo	Il corso varia a seconda del rischio: ✓ BASSO (4 ore) ✓ MEDIO (8 ore) ✓ ALTO (16 ore) Prevede un aggiornamento ogni 3 anni	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)
Nomina di addetti Primo Soccorso Tale ruolo può essere anche affidato a soci o lavoratori In base ai turni e all'attività occorre nominare più di una persona a tale ruolo	Il corso varia a seconda del rischio: ✓ BASSO/MEDIO (12 ore) ✓ ALTO (16 ore) Prevede un aggiornamento ogni 3 anni	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)
I lavoratori devono essere adeguatamente Format	Il corso varia a seconda del rischio ✓ Basso 8 ore Prevede un aggiornamento ogni 5 anni di 6 ore	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)
Corso Preposto . Il ruolo viene affidato dal Datore di Lavoro di solito 1 per turno. (in assenza del datore di lavoro)	Il corso ha durata di 8 ore e aggiornamento ogni 5 anni (in aggiunte alle ore di formazione quale lavoratore)	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)

Predisposizione Rappresentante lavoratori

Elezione di R.L.S. (ovvero Rappresentante dei Lavoratori)	Deve svolgere o frequentare un corso di 32 ore	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)
In mancanza di R.L.S. occorre prevedere un RLST (Rappresentante dei Lavoratori Territoriale)	È una persona esterna alla Azienda	Accordi con Enti Bilaterali per individuazione RLST di zona geografica

SPECIFICA : SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO

La sicurezza sui luoghi di lavoro impone degli adempimenti aziendali secondo normativa ovvero D.Lgs 81/08

DOCUMENTAZIONE

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
<p>Valutazione dei Rischi Aziendali</p> <p>(Non tutte le valutazioni di seguito elencate sono a carico della ristorazione)</p>	<p>Il Datore di lavoro deve effettuare la valutazione di tutti i rischi della propria azienda con particolare riguardo agli</p> <p>Ambienti di lavoro Macchine, attrezzature e impianti; RISCHI FISICI RISCHIO CHIMICO RISCHIO BIOLOGICO RISCHIO AGENTI CANCEROGENI RISCHIO ATMOSFERE ESPLOSIVE LAVORATRICI MADRI E MINORI; DITTE APPALTATRICI e rischi da interferenza CAMPI ELETTROMAGNETICI Stress lavoro-correlato. RADIAZIONI OTTICHE ARTIFICIALI</p>	<p>Consulente interno</p>
<p>Piano di Emergenza e Antincendio (obbligatorio oltre 10 lavoratori)</p>	<p>Svolgiamo consulenza nella redazione del piano di emergenza e prove di evacuazione obbligatorie</p>	<p>Consulente interno</p>
<p>Piano Antincendio e CPI</p>	<p>Il Certificato di prevenzione incendi è previsto in vari casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ristorante con pubblico spettacolo ✓ Superamento dei 116 KW di potenza termica ✓ Alimentazione con bomboloni di GPL 	<p>Accordo possibile con tecnico specifico in base all'esigenza specifica del socio</p>
<p>Nomina del M.C.</p>	<p>Nominare il medico è <u>obbligatorio</u> per i lavoratori sono esposti a particolari rischi</p> <p>Nella ristorazione movimentazione manuale dei carichi, rischio chimico, posture incongrue, polveri di farine, microclima sono possibili cause di sorveglianza sanitaria</p>	<p>Accordi con Medici competenti di Zona</p>
<p>Impatto Acustico</p>	<p>Sia in fase preliminare che per la predisposizione di musica, eventi, ecc..</p>	<p>Consulente interno</p>

ADEMPIMENTI VARI

SPECIFICA: PRIVACY (tutti)

DOCUMENTAZIONE

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
<p>Valutazione dei rischi per la tutela dei dati personali derivanti dalla propria attività. Questo non è cambiato con l'entrata in vigore della nuova normativa europea, il noto GDPR. . 2016/679</p> <p>Chiaramente la dimensione contenuta dell'azienda renderà meno impegnativo tale lavoro iniziale, ma dovranno comunque essere analizzati i vari processi aziendali, i flussi di dati personali, individuati i trattamenti e i soggetti esterni ed interni coinvolti, ecc.</p>	<p>Definita la situazione, vi dovrà essere una verifica di conformità alla normativa e alle disposizioni vigenti, primo fra tutti il nuovo Regolamento UE n. 2016/679 - GDPR</p>	<p>Accordi con professionisti individuati per zona geografica</p>

FORMAZIONE

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
<p>Informazione ai titolari dei dati</p>	<p>Corso per il Titolare del trattamento, il Responsabile del trattamento e il Responsabile della protezione dati.</p>	<p>Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)</p>

SPECIFICA: GESTIONE RISCHIO LEGIONELLA (piscine, camere, B&B, hotel, ecc..)

DOCUMENTAZIONE

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
<p>redazione del manuale di autocontrollo per la legionella</p>	<p>Con l'Accordo Stato-Regioni 4 aprile 2000 "Linee guida recanti indicazioni sulla legionellosi per i gestori di strutture turistico-ricettive e termali" e con gli accordi sanciti in data 13 gennaio 2005, corre l'obbligo per le strutture turistico recettive (es. alberghi, campeggi, residence, agriturismi, b&b, affittacamere, navi da crociera etc.), strutture termali, strutture ad uso collettivo (es. impianti sportivi e ludici, palestre, centri commerciali, fiere, esposizioni, centri benessere, etc.), strutture sanitarie, socio-sanitarie e socio-assistenziali, di procedere alla "Valutazione del rischio legato all'infezione da Legionella" ed elaborare un Documento ai fini dell'Autocontrollo, specifico per la struttura</p>	<p>Accordi con professionisti individuati per zona geografica</p>

SPECIFICA: GESTIONE RISCHIO PISCINE

DOCUMENTAZIONE

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
Redazione manuale di autocontrollo specifico piscine	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analisi chimico-fisiche e microbiologiche, eseguite da laboratorio certificato; ✓ Presenza obbligatoria di figure qualificate ✓ Predisposizione di Regolamento Interno. ✓ Delimitazione dell'area piscina. 	Accordi con professionisti

**NOMINA DI FIGURA
FORMAZIONE**

Adempimento	Modalità Adempimento	Gestione Confesercenti
Responsabile di Piscina	<p>Formare Responsabili delle piscine/addetti agli impianti natatori così come previsti dall'art. 47 del DPGR 23/R/2010.</p> <p>Prevede un corso di 38 ore Aggiornamento quinquennale 10 ore</p>	Agenzia Formativa CESCOT srl (interna associazione)