

PIANO DEGLI OBBLIGHI FORMATIVI IN CAPO AL DATORE DI LAVORO IN AZIENDE IN CUI SONO PRESENTI UNO O PIU' DIPENDENTI

OBBLIGHI DEL T.U. IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA - D.Lgs 81/2008 e s.m.i - Accordo Conf. Stato Regioni approvato il 21/12/2011 ed entrato in vigore il 26 GENNAIO 2012

FIGURA AZIENDALE	NOTE	DURATA CORSO	AGGIORNAMENTO
RSPP	Quando il Ruolo in azienda è ricoperto dal DATORE DI LAVORO	16 ore (Settore turismo rischio basso)	6 ore / ogni 5 anni
DIRIGENTE	Art. 37, comma 2 T.U. 81/2008 Nominato con Atto scritto e con potere di spesa	16 ore	6 ore / ogni 5 anni
PREPOSTO	Art. 37, comma 2 T.U. 81/2008 Coloro che hanno la gestione, al di sotto di loro, di personale vario. <u>I capi servizio</u> : chef, capi partita, maitre, governante ai piani, direttore della reception ed eventuali altri responsabili.	8 + 8 ore = Tot. 16 ore (Settore turismo rischio basso)	6 ore / ogni 5 anni
LAVORATORE	Art. 37, comma 2 T.U. 81/2008 I Lavoratori devono essere informati e formati circa i rischi a cui sono esposti, le misure adottate e i comportamenti da tenere ai fini della prevenzione e della sicurezza	8 ore (Settore turismo rischio basso)	6 ore / ogni 5 anni
AD. ANTINCENDIO	Lo può fare il datore di lavoro solo in az. con max 5 addetti. Diversamente occorre formare anche altre persone presenti in azienda. In ogni momento dell'attività aziendale deve essere presente un addetto! Nelle strutture ricettive, in particolar modo quelle alberghiere, occorre prevedere almeno 1 addetto antincendio per ogni turno lavorativo e almeno 1 addetto per ogni comparto: 1 in cucina, 1 in sala, 1 in reception, 1 ai piani	4 ore rischio basso 8 ore rischio medio 16 ore rischio alto + esame	2 ore/ ogni 3 anni rischio basso 5 ore/ ogni 3anni rischio medio 8 ore/ ogni 3 anni rischio alto
AD. PRIMO SOCCORSO (D. Lgs 383/2003)	Lo può fare il datore di lavoro solo in az. con max 5 addetti. In ogni momento dell'attività aziendale deve essere presente un addetto. Nelle strutture ricettive, in particolar modo quelle alberghiere, occorre prevedere almeno 1 addetto antincendio per ogni turno lavorativo e almeno 1 addetto per ogni comparto: 1 in cucina, 1 in sala, 1 in reception, 1 ai piani	12 ore gruppo B o C	4 ore (gruppo B o C) ogni 3 anni