Sicurezza nei bar e ristoranti: chi deve seguire i corsi per Rspp?

mano-tagliata-4c74b0b7

Introdotta giuridicamente nel 1994, la figura del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (Rspp) è obbligatoria in ogni attività in cui operi almeno un lavoratore dipendente, o un lavoratore ad esso comparabile (un familiare o coniuge). Tra i suoi compiti rientrano la gestione e il coordinamento della attività del “Servizio di Prevenzione e Protezione” (SPP). In buona sostanza, l’Rspp deve occuparsi di prevenire rischi e quindi gli infortuni più o meno gravi connessi alla attività lavorativa e alla sua fruizione. Ivi, naturalmente compresa l’attività che si svolge in bar e ristoranti.

E proprio a questa figura è dedicato il post di Gabriele Cortopassi pubblicato sul sito Aprire un bar: qui l’autore fornisce precise e preziose indicazioni sui corsi RSPP per i bar o ristoranti, segnalando quali contenuti devono essere affrontati in queste sedi e soprattutto quali sono i costi da sostenere.