

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

PANIFICIO GIULIANI DI GIULIANI SAMANTHA

Descrizione:

PANIFICIO GIULIANI DI GIULIANI SAMANTHA - Verifica di conformità legislativa

Data:

18-07-2018

Consulente:

Alessandro Angeloni

Luogo:

SERRUNGARINA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Samantha Giuliani

Note:

Premessa

A seguito della rilevazione dati, sopralluogo e relativa compilazione della presente Verifica di Conformità Legislativa dell'Azienda, in base alle normative vigenti, si comunicano le situazioni non conformi. La visita è stata condotta verificando a campione l'attività aziendale nel sito identificato, per questo motivo non può essere esclusa l'esistenza di eventuali ulteriori non conformità non evidenziate nel corso della presente visita.

Organigramma e Formazione		
E' presente l'organigramma aziendale?	Si	
E' stato individuato univocamente il datore di lavoro?	Si	
E' stato costituito il S.P.P. ed e' stato individuato il Responsabile del S.P.P.?	Si	
Sono stati formati il Responsabile e tutti i membri del S.P.P.?	Si	
E' stato individuato un medico competente?	Si	
Il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e' stato comunicato telematicamente all'INAIL?	Non pertinente	
E' presente un RLST?	Si	
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	Si	
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	No	il corso scade il 08/09/2017
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	Si	

Organigramma e Formazione		
Gli addetti alla lotta antincendio sono stati formati in modo congruo con il livello di rischio?	Si	
Sono stati individuati dirigenti e preposti?	Non pertinente	
DVR		
Il DVR e' stato redatto ed e' disponibile, firmato e con data certa?	Si	
E' stato completato il rischio chimico con un monitoraggio ambientale ed i dati sono stati elaborati secondo la norma UNI EN 689?	No	Eventualmente si pu fare un campionamento per verificare quanta farina viene inalata
E' presente il documento sulla protezione contro le esplosioni?	No	
E' presente il piano di emergenza?	Non pertinente	
Documenti di gestione		
Viene rispettato l'art. 26 (DUVRI, Idoneita' Tecnico Professionale, etc)?	Non pertinente	
E' stata effettuata e verbalizzata la riunione periodica art. 35?	Non pertinente	

Documenti di gestione

E' stato effettuata correttamente l'attivita' di sovvergianza sanitaria (cert. idoneita', sopralluogo art. 25, etc)?	Si	
E' documentata la distribuzione dei DPI?	No	Eventualmente per le scarpe antiscivolo oppure per i guanti durante le pulizie
E' presente e compilato il registro per la verifica di funi e catene?	Non pertinente	
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	Si	
Sono disponibili i libretti di manutenzione ed uso dei macchinari?	Si	
E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	No	verificare la potenza del forno
E' stata eseguita la prova di evacuazione?	Non pertinente	

Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori

E' presente un programma per la formazione dei lavoratori?	Si	
--	----	--

Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori

E' presente una procedura per l'informazione, la formazione e l'addestramento in caso di neoassunti o di cambio mansione?	Si	
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	No	La formazione in essere non è adeguata al livello di rischio, contattare la ditta dei corsi per sistemare gli attestati. Sono stati fatti il 21/05/2015
Sono state elaborate e distribuite procedure di lavoro?	No	

Impianti

E' disponibile l'agibilita' dei locali?	No	
E' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	Si	
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	No	Chiedere Verifiche

Scarico acque reflue

E' stata ottenuta l'autorizzazione allo scarico di acque reflue industriali?	No	
E' stata ottenuta l'autorizzazione allo scarico assimilato al domestico?	No	

Sicurezza delle strutture		
Pavimenti privi di buche e/o inciampi?	Si	
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	Si	
Prevenzione incendi		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	Si	
Gli idranti sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, adeguatamente segnalati, buone condizioni, etc)?	Non pertinente	
Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?	No	Non segnalate
I tubi (interni ed esterni) di adduzione del combustibile sono colorati di giallo?	No	Una parte è colorato di bianco

Prevenzione incendi



Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	No	
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	No	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	

Rischio di formazione di atmosfere esplosive

Le zone ATEX sono segnalate?	No	
------------------------------	----	--

Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	Si	
---	----	--

Illuminazione		
I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	No	controllare ed eventualmente sostituire
Rischio elettrico		
Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	Si	
Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?	Si	
Aerazione		
I locali appaiono adeguatamente aereati?	Si	
Macchine ed attrezzature		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Le protezioni risultano in buone condizioni?	Si	

Macchine ed attrezzature		
Pulsanti di emergenza facilmente raggiungibili?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
Illuminazione a disposizione appare adeguata al compito?	Si	
I lavoratori attuano comportamenti sicuri?	Si	
Rischi chimico e cancerogeno		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	No	reperire schede di sicurezza
Tutti i contenitori sono etichettati correttamente?	Si	
E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?	Si	
Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	No	
Sovraccarico biomeccanico		
Si e' provveduto a valutare il rischio in caso di sollevamenti	No	
PANIFICIO	GULIANI DI GULIANI	SAMANTHA

Sovraccarico biomeccanico		
o trasporti di oggetti aventi peso di 3kg o piu'?		
Si e' provveduto a valutare il rischio in caso di operazioni di traino e spinta di carichi che provocano uno sforzo superiore a lieve nelle scala di Borg?	No	
Primo soccorso		
Le cassette sono pulite ed ordinate?	Si	
Il contenuto e' controllato periodicamente?	Si	
Sono assenti elementi scaduti o rovinati?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente?	Si	
Le cassette sono facilmente accessibili?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 18-07-2018	

Firme

Consulente

Alessandro Angeloni

Data

18-07-2018

