

# Verifica di conformità legislativa

Condotto per

## PANIFICIO GIULIANI DI GIULIANI SAMANTHA

**Descrizione:**

PANIFICIO GIULIANI DI GIULIANI SAMANTHA - Verifica di conformità legislativa

**Data:**

29-03-2019

**Consulente:**

Alessandro Angeloni

**Luogo:**

SERRUNGARINA

**Persone che partecipano al sopralluogo:**

**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	Tinti 3485384890
Sono stati individuati gli addetti di primo soccorso?	Si	
Gli addetti di primo soccorso hanno la formazione in corso di validita'?	No	Aggiornare corso di formazione
Sono stati individuati gli addetti alla lotta antincendio?	Si	

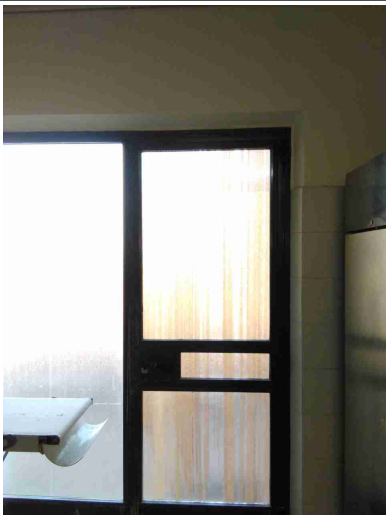
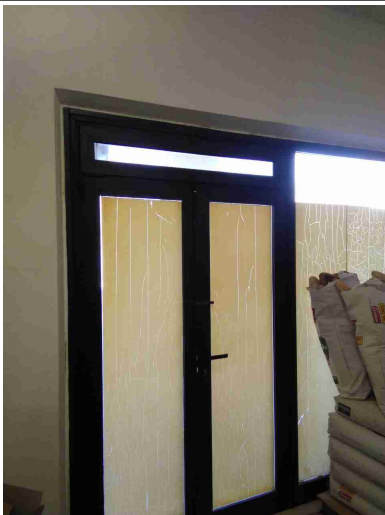
Organigramma e Formazione		
Gli addetti alla lotta antincendio sono stati formati in modo congruo con il livello di rischio?	Si	
Sono stati individuati dirigenti e preposti?	Non pertinente	
DVR		
Il DVR e' stato redatto ed e' disponibile, firmato e con data certa?	Si	Aggiornare dvr
La valutazione stress lavoro correlato e' in corso di validita'?	Si	
E' stata effettuata la valutazione del rischio chimico	Si	Eventualmente si puo' fare un campionamento per verificare quanta farina viene inalata
E' presente il documento sulla protezione contro le esplosioni?	No	
E' stata effettuata la valutazione del rischio di sovraccarico biomeccanico (mmc, movimenti ripetitivi, etc)?	Si	Si suggerisce approfondimento con niosh
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	
E' stato effettuata correttamente l'attivita' di sorveglianza sanitaria (cert. idoneita', sopralluogo art. 25, etc)?	Si	
E' documentata la distribuzione dei DPI?	No	Solo guanti di lattice. Bisognerebbe fornire anche le scarpe
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi di sicurezza di macchine ed impianti?	Non pertinente	
Sono disponibili i libretti di manutenzione ed uso dei macchinari?	Si	
E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	No	Verificare potenza forno
E' presente e compilato il registro per la verifica dei dispositivi antincendio?	No	Solo verbale estintori
Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori		
Sono compilati i verbali di informazione, formazione,	Si	

PANIFICIO GIULIANI DI GIULIANI SAMANTHA

Informazione, Formazione ed addestramento dei lavoratori		
addestramento per tutti i lavoratori?		
Tutti i lavoratori in forza sono stati formati secondo i disposti dell'accordo Stato-Regioni 21/12/2011?	No	La formazione in essere non e' 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' presente il certificato di conformita' dell'impianto elettrico?	Si	
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	Si	Verificare perché biennale
Amianto		
In caso di presenza di materiali contenenti amianto e' stato verificato lo stato di conservazione?	Si	
Sono state rispettate le indicazioni contenute nella verifica dello stato di conservazione?	Si	

<b>Sicurezza delle strutture</b>		
Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	Si	
Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?	Si	
Locali con accesso interdetto: i locali di deposito, locali tecnici e locali con accesso regolamentato sono provvisti di cartello di Divieto di accesso ai non addetti?	Non pertinente	
Nelle vetrature sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	
Nelle porte o nelle pareti in vetro sono presenti decalcomanie ad altezza occhi?	Si	
<b>Prevenzione incendi</b>		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica corretta, altezza adeguata)?	Si	
Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?	Si	
Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	No	Non sono uscite apribili verso l'esodo e non segnalate

<b>Prevenzione incendi</b>		
		
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	No	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Sì	
<b>Rischio di formazione di atmosfere esplosive</b>		
Le zone ATEX sono segnalate?	No	
<b>Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta</b>		
Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	Sì	
<b>Immagazzinamento</b>		
Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	Sì	



<b>Immagazzinamento</b>		
I materiali stoccati sono correttamente imballati?	Si	
Le merci impilate verticalmente risultano stabili?	Si	
<b>Rischio elettrico</b>		
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	
Sono assenti fonti di rischio causate da una cattiva gestione dell'impianto elettrico (adattatori non conformi, prese elettriche e/o prolunghe rovinate, cavi che creano fonte di inciampo, etc)?	Si	
<b>Aerazione</b>		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	Si	
<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	

<b>Macchine ed attrezzature</b>		
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Le protezioni risultano in buone condizioni?	Si	
Pulsanti di emergenza facilmente raggiungibili?	Si	
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
<b>Rischi chimico e cancerogeno</b>		
Sono disponibili le schede di sicurezza dei prodotti chimici utilizzati?	No	reperire schede di sicurezza
Tutti i contenitori sono etichettati correttamente?	Si	
<b>Dispositivi di protezione individuale (DPI)</b>		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	No	
<b>Primo soccorso</b>		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?	No	Occorre integrare la cassetta di primo soccorso

PANIFICIO GIULIANI DI GIULIANI SAMANTHA

<b>Primo soccorso</b>		
Sono presenti i pacchetti di medicazione nei mezzi?	No	
<b>Firme</b>		
Referente Aziendale	Data 29-03-2019	
Consulente Alessandro Angeloni	Data 29-03-2019	