

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Case Finali

Descrizione:

Comune di Cesena - Scuola Case Finali - Verifica di conformità legislativa

Data:

27-03-2019

Consulente:

Alessandro Versari

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Ing. Massimo Moretti

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.

Sicurezza delle strutture

Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	No	Tubi a terra sporgenti nella zona fuochi
		
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?	Si	
Nelle vetrate sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	
Sono valutati i rischi degli ambienti confinati?	Non pertinente	
Nelle porte o nelle pareti in vetro sono presenti decalcomanie ad altezza occhi?	Non pertinente	

Sicurezza delle strutture		
Sono presenti adeguati spogliatoi (armadietti, docce, posti a sedere) e sono mantenuti in un corretto stato di igiene?	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?	Si	
I tubi (interni ed esterni) di adduzione del combustibile sono colorati di giallo?	Si	
Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	No	Segnalare uscita percorso di emergenza in cucina

Prevenzione incendi



L'allarme antincendio e' efficiente ed adeguatamente segnalato?	Si	
Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	
Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente	Si	
Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Porte tagliafuoco bloccate aperte in assenza di elettrocalamita

Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	No	Dispensa cucina: presente sedia al posto di una scaletta
----------------------------------------------------------------------------	----	----------------------------------------------------------



Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	No	Fissare a parete le scaffalature in dispensa
-------------------------------------------------------------------	----	----------------------------------------------



Immagazzinamento

Le celle frigorifere sono dotate di maniglia interna?

Non pertinente

Rischio elettrico

Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?

No



Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?

Si

Pulsanti di sgancio corrente elettrica: cartellonistica indicante i pulsanti presente, facilmente visibile e con indicazione delle zone di sgancio?

Si

I differenziali (salvavita) vengono testati almeno ogni 6 mesi?

Si

Rischio elettrico		
Attrezzi elettrici portatili mantenuti in buone condizioni?	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	
Aerazione		
I locali appaiono adeguatamente aereati (compresi spogliatoi e servizi igienici)?	Si	
E' presente un impianto di aspirazione in prossimita' dell'emissione di sostanza pericolose?	Si	Cappa sopra attrezzature in cucina
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	Attrezzature in cucina
Le cappe aspiranti sono ben posizionate e in buone condizioni?	Si	

Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	Si	
I DPI hanno un buono stato di manutenzione (controllo annuale cintura anticaduta, sostituzione filtri maschere respiratorie, etc)?	Si	
Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di pronto soccorso?	Si	
Le cassette sono in buone condizioni e sono assenti elementi scaduti o rovinati?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 27-03-2019	
Consulente Alessandro Versari	Data 27-03-2019	