

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Case Finali

Descrizione:

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

Data:

19-02-2020 10:34:34

Consulente:

Ceccarelli Michele

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Ceccarelli Michele e Moretti Massimo

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. segnalare mediante bande giallo nere
		

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	

Prevenzione incendi

Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellonistica)	Si	
Comune di Cesena - Scuola Case Finali		
Verifica di conformità legislativa - 19-02-2020 10:34:34 - Pagina: 3		

Prevenzione incendi

corretta, altezza adeguata)?		
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



L'allarme antincendio e' efficiente ed adeguatamente segnalato?	Si	
---	----	--

Prevenzione incendi

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 eletrocalamita

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
---	----	--



Illuminazione

I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
Luci di emergenza mantenute in buono stato di efficienza	Si	

Rischio elettrico

Sui principali quadri elettrici sono presenti i cartelli di Divieto di spegnere incendi con acqua e pericolo folgorazione?	No	
--	----	--

Rischio elettrico



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	
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
Dispositivi di protezione individuale (DPI)		
I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	No	dotare ogni cuoco di un paio di guanti anticalore; presente solo un paio di guanti antical.

Dispositivi di protezione individuale (DPI)**Primo soccorso**

Sono presenti le cassette di primo soccorso?

Si



Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?

Si

Firme

Referente Aziendale	Data 19-02-2020 10:34:34	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 19-02-2020 10:34:34	