

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Ippodromo

Descrizione:

Comune di Cesena - Scuola Ippodromo - Verifica di conformità legislativa

Data:

3-6-2019

Consulente:

Ceccarelli Michele

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Ceccarelli Michele, Versari Alessandro 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.

Documenti di gestione

E' presente la conformita' antincendio ai sensi del DPR 151/2011?	Si	
---	----	--

Impianti

E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto di messa a terra?	Si	
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto contro le scariche atmosferiche?	Non pertinente	Esiste relazione di autoprotezione del 2006
E' stato denunciato e sottoposto a verifica periodica l'impianto termico?	No	Caldaia con potenzialit? 370kW

Sicurezza delle strutture

Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?	No	Tubo acqua forno cucina: mettere avviso di raccogliere tubo dopo ogni uso
--	----	---



Comune di Cesena - Scuola Ippodromo

Verifica di conformità legislativa - 3-6-2019 - Pagina: 3

Sicurezza delle strutture		
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	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	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)?	No	installare lance idranti a tre stadi in sostituzione di quelle presenti

Prevenzione incendi

Le valvole del gas sono segnalate e sono facilmente raggiungibili?	Si	
I tubi (interni ed esterni) di adduzione del combustibile sono colorati di giallo?	No	Colorare il tubo del gas dell'essiccatore in lavanderia



Prevenzione incendi

Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?	No	USD parzialmente interdetta
--	----	-----------------------------



Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	Si	
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	

Prevenzione incendi

Sono correttamente posizionate e ben distribuite le planimetrie di evacuazione?	No	una planimetria risulta parzialmente coperta
---	----	--



Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	USD bloccata in posizione di apertura
------------------------------	----	---------------------------------------



Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?	No	Tenere scala a norma nella dispensa cucina
--	----	--



Le scale fisse sono munite di corrimano e di parapetto alto almeno 1m (misurando l'altezza all'inizio del gradino)?	Si	
---	----	--



Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

Nei gradini scivolosi sono presenti strisce antiscivolo?	Si	
Tutti i luoghi elevati sono muniti di parapetto normale?	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	all'interno del soppalco presente materiale in deposito senza che sia indicato il carico massimo ammesso

Immagazzinamento

Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)?	No	ancorare la scaffalatura in dispensa e indicare la portata massima ammessa
---	----	--



Illuminazione

I locali appaiono adeguatamente illuminati (corpi luce puliti, etc)?	Si	
--	----	--

Illuminazione		
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?	Si	
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)?	No	lavanderia: presenti cavi volanti e prese multiple non aventi caratteristiche di sicurezza adeguate al locale (grado di protezione IP)
Macchine ed attrezzature		
Le macchine e le attrezzature sono mantenute pulite?	Si	

Macchine ed attrezzature

Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Le protezioni risultano in buone condizioni?	Si	Attrezzi in cucina
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	

Rischi chimico e cancerogeno

E' presente un deposito dedicato per prodotti chimici ed e' opportunamente segnalato?	No	Lavanderia: porta aperta e prodotti chimici (candeggina) non stoccati sicurezza
---	----	---



Dispositivi di protezione individuale (DPI)

I lavoratori fanno un uso regolare e corretto dei DPI?	Si	Addetti cucina
--	----	----------------

Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 3-6-2019	X
Consulente Ceccarelli Michele	Data 3-6-2019	