

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Ippodromo

Descrizione:

Comune di Cesena - Scuola Ippodromo - Verifica di conformità legislativa

Data:

13-11-2020

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 e attraverso le informazioni rilasciate dal datore di lavoro. 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	
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?	No	
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

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 vetrature 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

Prevenzione incendi		
Gli idranti sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, adeguatamente segnalati, buone condizioni, etc)?	No	installare lance idranti a tre stadi in sostituzione di quelle presenti
		
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'essiccatoio in lavanderia

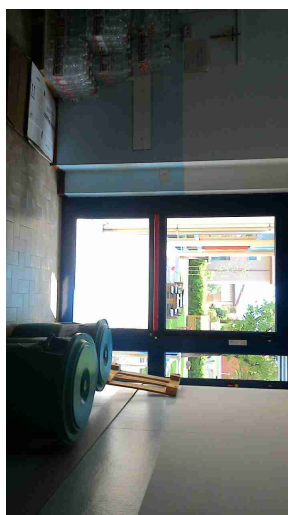
Prevenzione incendi



Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo?

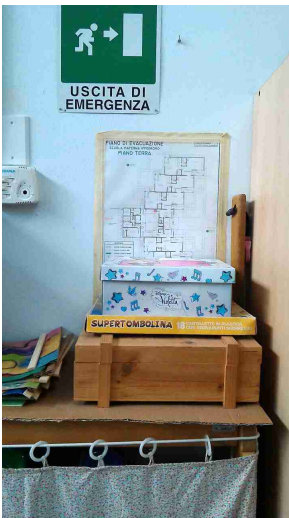
No

USD parzialmente interdetta

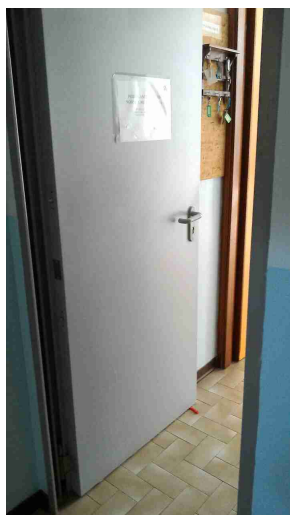


Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?

Sì

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 (es. estintori, idranti, porte tagliafuoco, ecc..)	Si	
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

Prevenzione incendi

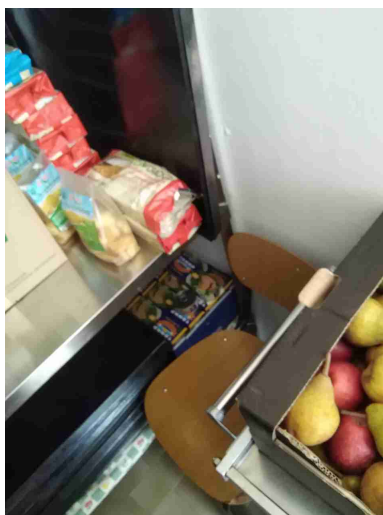


Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta

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)?

Sì

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

Immagazzinamento



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?

Si

Nei quadri elettrici sono presenti gli sportelli e risultano chiusi?

Si

Rischio elettrico		
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 rovinare, 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	
Il pavimento intorno alle macchine e' mantenuto pulito?	Si	
Le protezioni risultano in buone condizioni?	Si	Attrezzature in cucina
Spazi di lavoro adeguati? (altezza 3m, superficie 2mq, volume 10mc)	Si	
I rischi residui sono segnalati con cartellonistica?	No	installare la segnaletica di pericolo alte temperature in corrispondenza del forno

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?	Sì	Addetti cucina
Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Sì	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Sì	
Firme		
Referente Aziendale	Data	×
Comune di Cesena - Scuola Ippodromo		

Firme		
	13-11-2020	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 13-11-2020	