

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Macerone

Descrizione:

Comune di Cesena - Scuola Macerone - Verifica di conformità legislativa

Data:

12-11-2018

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 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? | Si | |
| Nelle vetrate sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni? | Si | |
| Sono valutati i rischi degli ambienti confinanti? | Non pertinente | |
| In caso di amianto a vista e' stata verificata la concentrazione di fibre aerodisperse? | Non pertinente | |
| 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)? | Si | |

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? | Si | |
| Le uscite di emergenza sono libere da ingombri, segnalate e facilmente apribili verso l'esodo? | No | Segnalare con cartello l'uscita della cucina verso l'esterno |



| | | |
|---|----|--|
| 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 | |

| Prevenzione incendi | | |
|--|----|--|
| Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati? | Si | |
| Presidi antincendio controllati semestralmente | Si | |
| Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta | | |
| Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131? | Si | |
| Immagazzinamento | | |
| Scaffalature in buone condizioni (ancorate, indicazione portata)? | No | Fissare a parete le scaffalature della: - dispensa cucina - lavanderia |
|   | | |
| Le merci impilate verticalmente risultano stabili? | Si | |
| Segnalazione aggiuntiva n. 1 | No | Pensile cucina: riparare lo sportello |

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 | |
| 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)? | No | Boiler acqua in cucina: sono risultate perdite acqua dalle tubazioni direttamente sopra le prese elettriche |



| 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 | Da predisporre scarpe antiscivolo per gli ausiliari |
| I DPI hanno un buono stato di manutenzione? | Si | |
| Primo soccorso | | |
| Le cassette sono pulite ed ordinate? | Si | |
| Il contenuto e' controllato periodicamente? | Si | |
| Sono assenti elementi scaduti o rovinati? | Si | |
| Le cassette sono segnalate chiaramente? | Si | |
| Le cassette sono facilmente accessibili? | Si | |

Primo soccorso

| | | |
|---|----|--|
| Sono presenti i pacchetti di medicazione nei mezzi? | Si | |
|---|----|--|

Firme

| | | |
|----------------------------------|--------------------|--|
| Referente Aziendale | Data 12-11-2018 |  |
| Consulente Alessandro Versari | Data 12-11-2018 |  |