

Verifica di conformità legislativa

Condotto per

Comune di Cesena - Scuola Mulini

Descrizione:

Comune di Cesena - Scuola Mulini - Verifica di conformità legislativa

Data:

22-10-2020 08:56:40

Consulente:

Ceccarelli Michele

Luogo:

CESENA

Persone che partecipano al sopralluogo:

Ceccarelli Michele, Spadoni Federico 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

Sicurezza delle strutture

Pavimenti e spazi esterni privi di buche e/o inciampi?

No

Tubo acqua forno cucina:
 predisporre cartello con
 avviso di riporre il tubo
 nell'apposito alloggio dopo
 ogni utilizzo



Ingressi e passaggi mantenuti puliti da ingombri?

No

Proteggere gli spigoli della mensola in lavanderia

Sicurezza delle strutture



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 vetrine sono assenti fratture o vetri fragili che possono causare pericoli di infortuni?	Si	
Prevenzione incendi		
Gli estintori sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, cartellistica corretta, altezza adeguata)?	Si	
Gli idranti sono installati correttamente (facilmente raggiungibili, adeguatamente segnalati, buone condizioni, etc)?	No	Presenti lance a getto fisso da sostituire con lance a '3 stadi'

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?	Si	
Uscite di emergenza con sistemi di apertura omologati CE?	Si	
L'allarme antincendio e' efficiente ed adeguatamente segnalato?	No	Segnalazione di allarme non udibile in sezione nido grandi
Pulsanti allarme antincendio facilmente raggiungibili?	Si	

Prevenzione incendi

Punti di raccolta in caso di evacuazione segnalati?	Si	
Presidi antincendio controllati semestralmente (es. estintori, idranti, porte tagliafuoco, ecc..)	Si	
Segnalazione aggiuntiva n. 1	No	Porte tagliafuoco bloccate



Segnalazione aggiuntiva n. 2	No	Aerazione di sicurezza in cucina: predisporre sistema di deviazione delle correnti d'aria che non investi l'operatore
------------------------------	----	---

Prevenzione incendi**Scale soppalchi e luoghi con pericolo di caduta**

Le scale portatili sono in buone condizioni e conformi alla norma UNI 131?

No

Scala in legno non conforme in uso al personale di cucina

**Immagazzinamento**

Scaffalature in buone

No

Comune di Cesena - Scuola Mulini

immagazzinare il materiale

Immagazzinamento

condizioni (ancorate,
indicazione portata)?

all'interno di scaffalature
idonee e con indicazione di
portata e fissare a muro lo
scaffale all'interno dello
sgabuzzino del nido



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

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	
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?	Si	

Primo soccorso		
Sono presenti le cassette di primo soccorso?	Si	
Le cassette sono segnalate chiaramente e facilmente accessibili?	Si	
Firme		
Referente Aziendale	Data 22-10-2020 08:56:40	
Consulente Ceccarelli Michele	Data 22-10-2020 08:56:40	